

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024

PROCESSO Nº 1104/2024

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

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, 1575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE – que será regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA AS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS, PARA OS RESTAURANTES POPULARES E PARA O PARQUE ECOLÓGICO DE SÃO CARLOS/SP, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme demais especificações que se encontram descritas no presente Edital e seus anexos.

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

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

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

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS será até às 09h30min do dia 14/11/2025.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PRECOS: às 09h30min. do dia 14/11/2025.

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 - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;

ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO VI - DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO;

ANEXO VII - MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VIII - TERMO DE COMPROMISSO;

ANEXO IX - TERMO DE CONHECIMENTO PLENO DE OBJETO;

ANEXO X - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA AS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS, PARA OS RESTAURANTES POPULARES E PARA O PARQUE ECOLÓGICO DE SÃO CARLOS/SP, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, 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.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.
- 3.2. Estarão impedidos de participar da presente licitação:
- **3.2.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s):
- **3.2.2.** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.2.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;
- **3.2.4.** Cooperativas, conforme Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta firmado com o Ministério Público do Trabalho nos autos do Inquérito Civil nº 000004.200 1.15.003/6-50
- 3.2.5. Aquele que for servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- **3.2.6.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.2.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si:
- **3.2.8.** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.2.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.2.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- **3.4.** O impedimento de que trata o item 3.2.2. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

- **4.1.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.
- **4.2.** Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema
- **4.2.1.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- **4.3.** A chave de identificação e a senha poderão ter validade de até 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.
- **4.4.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- **4.5.** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- **4.5.1.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- **4.5.2.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- **4.5.3.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- 4.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- **4.8.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados a data e horário limite estabelecidos.
- **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.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

- **5.1.** Os licitantes deverão encaminhar **exclusivamente via sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, em campo próprio do sistema, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão pública.
- **5.1.1.** Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: https://www.licitacoes-e.com.br/aop/media/instrucoes-novo-licitacoes.pdf;
- **5.1.2.** Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante
- **5.2.** O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção "**incluir proposta**". Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.
- 5.3. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.3.1. Descrição: com a descrição resumida do item, contendo marca, modelo e fabricante do(s) produto(s) ofertado(s);
- 5.3.3.1. Quando o licitante for o próprio fabricante, deverá colocar como "marca própria", para que não haja identificação;
- **5.3.2.** Valor unitário para cada item que compõe o lote:
- **5.3.3.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante;
- 5.3.4. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- **5.4.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- **5.5.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- **5.6.1.** Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- **5.6.2.** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- **5.6.3.** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos <u>incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;</u>
- **5.6.4.** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- **5.7.** O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no <u>artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus <u>arts. 42 a 49</u>, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- **5.7.1.** No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- **5.7.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na <u>Lei Complementar nº 123, de 2006,</u> mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- **5.8.** A falsidade da declaração de que trata os itens **5.6** ou **5.7** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- **5.9.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- **5.10.** No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- **5.10.1.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.
- 5.11. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preambulo deste edital.
- **5.11.1.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- **5.11.2.** A prorrogação automática da etapa de envio e lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 5.11.2.1. Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.
- **5.11.3.** Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- **5.11.3.1.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 5.11.3.2. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- **5.12.** Encerrada a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do artigo 44 e 45 da Lei Complementar n° 123/06.
- **5.13.** Para os fins do item 5.12., entende-se por empate aquelas situações em que os lances ofertados pela ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance classificado.
- **5.14.** Não se aplicará a regra da preferência prevista pelo item 5.12., quando a melhor oferta inicial tiver sido apresentada por ME e EPP ou quando se tratar de lote correspondente à Cota Reservada correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas ME, Empresas de Pequeno Porte EPP e Microempreendedores Individuais MEI.
- **5.15.** Ocorrendo o empate de que trata o subitem 5.12., sem que se configure a situação descrita no subitem 5.13., a ME ou EPP com melhor colocação no certame será convocada para ofertar lance inferior àquele que inicialmente era o melhor classificado, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos a contar do encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- **5.16.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- **5.16.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133,</u> de 2021, nesta ordem:
- 5.16.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- **5.16.1.2.** Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- **5.16.1.3.** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- **5.16.1.4.** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- **5.16.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- **5.16.2.1.** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize:
- 5.16.2.2. Empresas brasileiras;
- **5.16.2.3.** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.16.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- **5.17.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

- **6.1.** O licitante terá **24 (vinte e quatro) horas** para enviar a proposta readequada, através do sistema, após a convocação via chat e/ou por e-mail por parte do pregoeiro, devendo obedecer aos seguintes critérios:
- **6.1.1.** Deverá ser elaborada em papel timbrado da proponente, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, rubricada e assinada por seu representante legal, preferencialmente apresentada em páginas numeradas sequencialmente, em uma via original, contendo os seguintes elementos de forma clara e expressa:
- a) Número do processo e do pregão.
- **b)** Razão social, endereço, CNPJ, inscrição estadual e nome do banco, o número da agência e da conta corrente em nome da licitante, onde será efetuado o pagamento.
- c) Nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar contrato com a Prefeitura.
- d) Preços cotados em moeda corrente nacional, com 2 (duas) casas decimais, devendo constar valor unitário e total, e ainda o valor global da proposta, em algarismo e por extenso.
- excepcionalmente, nos casos em que o valor unitário for inferior a um real, poderão ser aceitas propostas com até quatro casas decimais
- No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;
- E, entre preços unitários e totais, os primeiros.
- e) Descrição precisa do item.
- f) Declaração que na proposta apresentada estão inclusos todos os custos e as despesas, tais como: impostos, taxas, encargos e transporte para as entregas, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados para elaboração da mesma, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.
- **6.1.2.** A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- **6.1.3.** A marca dos produtos deverá ser obrigatoriamente especificada, idêntica a apresentada no sistema licitações-e, sob pena de **desclassificação**, quando aplicável.
- 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.
- 6.1.4.1. Quando ocorrer a situação descrita, a licitante terá sua proposta desclassificada.
- **6.1.5.** Verificar no **TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO IV)** quanto à amostra/catálogo descritivo, <u>local de retirada e entrega dos mesmos</u>, documentos a serem entregues com as amostras, quando aplicável, além das demais informações nele contidas.
- **6.1.5.1**. A empresa vencedora da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos **01 (uma) amostra** do produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Esta



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

amostra, junto com as documentações exigidas, será analisada e avaliadas por uma comissão formada por, no mínimo 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em nutrição;

- **6.1.5.2.** As amostras deverão ser entregues pela empresa vencedora, impreterivelmente, em **10 (dez) dias úteis** na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal, localizada na Rua Julião José dos Santos, nº 07– Vila Isabel São Carlos/SP, no horário de atendimento das 07:30 as 11:30 e das 14:00h às 16:30h de segunda a sexta-feira, exceto feriados e ponto facultativo. Horário poderá ser alterado conforme Decreto ou situações pandêmicas.
- **6.1.6.** Negociações de preços após finalizada a etapa de lances não implicam na suspensão do prazo de inserção de proposta readequada no sistema, conforme previsto no item 6.1. do Edital.
- 6.2. O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua apresentação.
- **6.3.** É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, o que será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.
- **6.4.** Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.
- 6.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.
- **6.6.** Serão desclassificadas as propostas que:
- 6.6.1. Contiver vícios insanáveis:
- **6.6.2.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.
- 6.6.3. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.4. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.5. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.6. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- **6.7.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- **6.7.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- **6.8.** O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2°, VII, b, da Constituição Federal de 1988.
- **6.9.** A Equipe recomenda aos Licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar o Contrato com o Município.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- **7.1.** Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- **7.2.** O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- **7.3.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- **7.4.** Ocorrendo a situação a que se referem os subitens **7.2** e **7.3** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 7.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
- **7.6.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item **3.2.** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- **7.6.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
- **7.6.2.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 7.6.3. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo Relação de Apenados:
- **7.6.3.1.** Relação das pessoas físicas e/ou jurídicas que sofreram penas em procedimentos licitatórios ou contratações de que participaram, nos órgãos indicados, nos termos das instruções vigentes;
- **7.6.3.2.** Relação das pessoas físicas ou jurídicas que estão impedidas de contratar com a administração pública e/ou de receber benefícios ou incentivos fiscais, por determinação judicial.

https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/publicas/impedimento

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



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- **7.6.5.** Tribunal de Contas da União https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:3:12943541728647::NO:3,4,6::
- 7.6.6. Conselho Nacional de Justiça http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php
- 7.7. Constatada a ausência de condições de participação, o Pregoeiro considerará o licitante impedido de participar do certame.
- 7.7.1. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- **7.8.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.
- **7.9.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.9.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- **7.10.** Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- **7.11.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.
- **7.11.1.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 7.12. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.12.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.12.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.12.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- **7.12.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.12.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- **7.13.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.13.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 7.13.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- **7.13.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- **7.13.2.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- **7.13.3.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- **7.13.4.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- **7.14.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- **7.14.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- **7.14.3.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta, sendo o mesmo desclassificado.
- **7.15.1.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- **7.15.2.** Os resultados das avaliações poderão ser divulgados por meio de mensagem no sistema, ou através de outro meio hábil de divulgação para todos os participantes.
- **7.15.3.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- **7.15.4.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA HABILITAÇÃO

- **8.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **8.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- **8.2.1.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

apostilados nos termos do disposto no <u>Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016</u>, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

- **8.3.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, nos termos da Lei Federal nº 13.726/2018.
- **8.4.** O pregoeiro poderá verificar em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova, para fins de habilitação.
- **8.4.1.** As certidões verificadas que tiverem emissão imediata serão consideradas para fins de habilitacão.
- **8.4.2.** A Administração não se responsabiliza pela emissão de certidões que dependam de recolhimento de taxa e/ou emolumentos para a sua efetiva emissão.
- **8.5.** Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- **8.6.** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- **8.7.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- **8.7.1.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- **8.8.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro, com o apoio da equipe poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **8.9.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.4.
- **8.10.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.11. Para fins de habilitação, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:
- 8.11.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- **8.11.2.** 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.
- **8.11.3.** 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:
- **8.11.3.1.** 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;
- **8.11.3.1.1.** 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.
- **8.11.3.1.2.** 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.
- **8.11.3.2.** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda;
- **8.11.3.3.** Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscritos em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
- **8.11.4.** 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.)
- **8.11.5.** 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.
- **8.11.6.** 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.
- **8.11.7.** 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.
- **8.11.7.1.** Como condição de enquadramento deverá ser observado o faturamento bruto, apurado através de Balanço Patrimonial, conforme legislação vigente.
- **8.11.8.** 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.
- **8.11.8.1.** O prazo assegurado no subitem **8.11.8** 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.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- **8.11.8.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem **8.11.8.** implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no artigo 156, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.
- **8.12.** O documento a ser apresentado relativo à **habilitação jurídica** será o seguinte:
- **8.12.1.** 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; **8.13.** Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à **qualificação técnica** serão os seguintes:
- **8.13.1.** Atestado de capacidade técnica comprovando aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de declaração ou atestado fornecido por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação de no mínimo **50% do lote.**
- **8.13.2.** O atestado de capacidade técnica deverá referir-se ao fornecimento dos produtos ora licitados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária especificados no contrato social vigente da empresa licitante.
- 8.13.3. Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.
- **8.14.** A documentação relativa à qualificação **econômico-financeira** será composta pelos seguintes documentos:
- **8.14.1.** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, 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.
- **8.14.1.1.** 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.
- **8.14.1.2.** 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.
- **8.14.1.3.** A única exceção permitida ao item **8.14.1.1** 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.
- **8.14.2.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.
- **8.15.** Os documentos apresentados deverão ser, <u>obrigatoriamente</u>, 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.
- **8.16.** Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação, sendo este notificado por **licitações-e e/ou e-mail** para que **manifeste seu interesse em 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação**. Após a confirmação do interesse, será concedido o mesmo prazo do item **6.1** para entrega da proposta e documentação de habilitação. Se o licitante não se manifestar dentro do prazo fixado, entender-se-á seu não interesse em fornecer.
- 8.16.1. É de inteira responsabilidade do licitante o cadastro de seus dados no https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/, inclusive o e-mail que será exclusivamente utilizado para encaminharmos notificações de convocação para os lotes do pregão em questão.
- 8.16.1.1. Caso não seja possível contato via e-mail para encaminharmos notificações, sendo o mesmo cadastrado erroneamente ou ainda não ter sido cadastrado, é de responsabilidade da empresa o acompanhamento da licitação pelo site https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/.
- **8.17.** 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.
- **8.18.** Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto no subitem **8.11.8.**
- **8.19.** As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão.
- 8.20. A Contratada obriga-se a substituir qualquer material impugnado no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir do recebimento da impugnação.

9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

- 9.1. O valor máximo fixado para o presente edital é de R\$ 17.787.281,52 (dezessete milhões setecentos e oitenta e sete mil duzentos e oitenta e um reais e cinquenta e dois centavos).
- 10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u> ou para solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar no pedido de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame
- **10.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- **10.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail *licitacao@saocarlos.sp.gov.br*
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.
- 10.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DOS RECURSOS

- **11.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no <u>art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- **11.3.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 11.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 11.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- **11.3.4.** Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- **11.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- **11.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- **11.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- **11.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- **11.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

- **12.1.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto ao vencedor, mediante autorização do(a) Sr.(a) Secretário(a) Municipal, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores.
- **12.2.** Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Edital.

13. DO PAGAMENTO

- **13.1.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.
- **13.2.** O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.
- **13.3.** Fica estabelecida a obrigação da retenção na fonte do imposto de renda a todos os contratos vigentes e vindouros firmados pela Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, em observância das hipóteses de retenção de imposto de renda previstas no Decreto Municipal nº 551/23 e na IN RFB nº 1234/2012:
- **13.3.1.** A contratada fica obrigada a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado ou comprovação conforme §§ 5º e 6º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 551/23, sob pena de não aceitação ou devolução do documento fiscal para ajustes necessários.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Ficha: 39 - Dotação: 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.01.1100000 Ficha: 40 - Dotação: 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 Ficha: 584 - Dotação: 42.02.08.244.2005.2.022.3.3.90.30.01.1100000 Ficha: 631 - Dotação: 42.06.18.541.2089.2.107.3.3.90.30.01.1100000

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- **15.1**. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de dez (10) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- **15.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 15.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- **15.4.** Poderão ser formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- **15.5.** O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- **15.6**. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- **15.7.** Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- **15.8** As hipóteses de previsão de preços diferenciados, o quantitativo mínimo de cada item possível de aquisição, as condições para alteração dos preços registrados, bem como as hipóteses de cancelamento da Ata de Registro de Preços e a possibilidade de adesão à Ata, deverão seguir as orientações contidas no Termo de Referência.

16. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

- **16.1.** Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 16.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- **16.1.2.** dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 16.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- **16.2.1.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- **16.2.2.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- **16.3.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 16.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- **16.3.2.** quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- **16.4.** Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- **16.4.1.** convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- **16.4.2.** adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

- 17.1. O Município designa como ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preço a SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL, que terá a incumbência de gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme Seção V DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS e Subseção I e seus artigos e suas alterações posteriores do Decreto Municipal nº 872/2024, cabendo, contudo, à Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico a condução do conjunto de procedimentos do certame para o registro de precos.
- **17.2.** Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços SRP, e ainda os atos previstos na Lei Federal nº 14.133/21 e do Decreto Municipal nº. 872/24, em especial na Seção V DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **18.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- **18.1.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 18.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- **18.1.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação:
- **18.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- **18.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **19.1**. 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.
- **19.2**. 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.
- **19.3.** 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.
- **19.4**. 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.
- **19.4.1.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 19.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 19.6. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis.
- A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **19.7.** 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.
- **19.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- **19.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- **19.10.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- **19.11.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: http://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibe-licitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2025@saocarlos.sp.gov.br, ou em https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/
- **19.12**. 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.
- 19.13. 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 nº 000647.2013.15.003/7-51.
- **19.14.** 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 do presente Edital.

São Carlos, 17 de outubro de 2025

DHONY OLIVEIRA SOUZA

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

DECLARAÇÃO

A Empresa (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico - e-mail, este último se houver, 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 028/2024, DECLARA:

- 1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- 2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
- 3) Que o prazo de validade da proposta é de 120 (cento e vinte) 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.
- 7) O pleno atendimento aos requisitos de habilitação, estando ciente que, constatada a inveracidade de quaisquer das informações e/ou de documentos fornecidos, poderá sofrer as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8) O pleno conhecimento sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, conforme previsto na Lei nº 12.846/13.

		São Carlos	de	de
	Assinatura			



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

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

		~	~	~
ΛΝΕΥΛΙ C-01 - `	TERMO DE CIENCIA E DI	E NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS	\ (PEDACAO DADA PEL A	Δ RESOLUCAO № 11/2021
411LAU LU-U I -	I LINING DE CILINGIA E DI	_ 110	I INLUACAO DADA FLLI	A NESCECCAC N 11/2021

CONTRATANTE:	
CONTRATADO:	
CONTRATO N° (DE ORIGEM):	
OBJETO:	
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados: 1. Estamos CIENTES de que:	
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análi	SP (
julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico; b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decis mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2 do TCESP;	ões
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao alu processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de entã contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil; d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cada Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões")	São io, a
Atualização Cadastral" anexa (s);	
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.	
2Damo-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	е (
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 LICITAÇÃ	Λ.
	<u>.U.</u>
Nome: Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:	
Pelo contratante:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
Pela contratada:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
GESTOR(ES) DO CONTRATO:	
Nome:	
Cargo:	



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Assinatura:		
DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):		•
Tipo de ato sob sua responsabilidade:	_	
Nome:		
Cargo:		
CPF:		
Assinatura:		
		

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)

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

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

(EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e inscrição estadual nº XXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO), neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG nº XXXXXXXX-X, do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, vem em atenção ao edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024**, declara expressamente, sob as penas da Lei (art. 299 CP), conheço integralmente a Lei Complementar 123/06 e encontro-me legalmente apto a exercer os benefícios de que trata o Capítulo V da Lei, tendo receita bruta compatível com o que preconizam os incisos I e II do art. 3º e não incidindo em nenhum dos impedimentos de que trata o §4º do mesmo artigo.

Atenciosamente,
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO IV - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal

Conforme disposto na Lei Federal nº. 14.133/2021 – Art. 18, nos incisos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII e XIII do §1º e no Decreto Municipal nº. 872/2024, as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's).

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação e embasar o termo de referência/projeto básico/plano de trabalho, que somente será elaborado se a contratação for considerada viável.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP é importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os materiais/equipamentos/serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza, além de analisar as contratações anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e execução do objeto.

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO

O objeto deste ETP é a aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.

2 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

A classificação do objeto supra, verifica-se que trata de bens comuns, de acordo com o Art. 6°, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133/21, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado e indicam objetivamente os padrões de desempenho e qualidade dos itens que esta Administração pretende adquirir.

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Em observação ao disposto no inciso I do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a aquisição de parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos, é necessária para proporcionar aos alunos, uma alimentação escolar para promover a saúde, o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, combater a má nutrição, garantir a segurança alimentar e nutricional e contribuir para a redução da evasão escolar.

Em relação aos restaurantes populares garantir segurança alimentar e nutricional, fornecendo refeições saudáveis, nutritivas e a preços acessíveis para a população em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar. Esses equipamentos públicos são essenciais para o combate à fome e à desnutrição, promovendo um direito básico à alimentação, ao mesmo tempo em que contribuem para o desenvolvimento social e a geração de renda.

A alimentação de animais abrigados no parque ecológico de São Carlos é crucial para a sua sobrevivência, saúde e bem-estar, pois fornece os nutrientes essenciais para o seu desenvolvimento e para o funcionamento adequado do seu corpo. Uma alimentação equilibrada e diversificada, que estimula os instintos de forrageamento e caça através de técnicas de enriquecimento alimentar, promove a autonomia, reduz o stress e garante que os animais mantenham comportamentos naturais.

A aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros em lotes apresenta diversas vantagens que justificam essa abordagem. Primeiramente, a aquisição em lotes permite a economia de escala. Deste modo, adquirir em lotes abre a possibilidade de negociação de melhores preços e condições com os fornecedores, resultando na economia para a administração pública, além de possibilitar a participação de diversos fornecedores aumentando a competitividade e garantindo a qualidade dos produtos.

Além disso, a contratação em lotes atende a demandas variadas já que os produtos hortifrutigranjeiros a serem adquiridos possuem especificações diversas. A aquisição em lotes possibilita atender as diversas necessidades de hortifrutigranjeiros de forma mais eficiente.

Dessa forma, a aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros, para atendimento de demanda para a Secretaria Municipal de Bem Estar Animal e Secretaria Municipal Educação, em lotes se mostra uma estratégia eficiente, vantajosa e econômica já que podem contribuir com os objetivos de economia, qualidade e eficiência operacional.

4 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Este objeto NÃO foi apontado pela SMDRBEA no PCA (Plano de Contratação Anual), realizado no ano de 2024 e encaminhado para o Departamento de Compras e Licitação (DCL) da Prefeitura Municipal de São Carlos.

5- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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;

Para produtos fora de sazonalidade e que realmente não disponha de amostras, deverá ser emitido uma "Declaração de Sazonalidade":



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em Nutrição;

As amostras e a documentação relativa às mesmas deverão ser entregues na Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), situada 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;

Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra (referente subitem 61 do item 10 - Especificações - ovo extra grande branco);

Não serão aceitas amostras sem as identificações;

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.

Juntamente com as amostras deverão ser entregues:

Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;

Cópia autenticada ou original do registro do rótulo do produto no órgão competente (referente subitem 16 do item 10 - Especificações - ovo extra grande branco);

Cópia autenticada ou original do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, incluindo os veículos que realizarão as entregas, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal. Também poderá ser aceito o Licenciamento Integrado;

Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos conforme descrito acima.

As especificações de rotulagens são referentes ao subitem 16 do item 10 - Especificações - ovo extra grande branco.

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

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

Denominação de venda do produto (nome do produto e marca).

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 endereco do importador).

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

Informação nutricional.

Conteúdo (peso) líquido.

Número de registro do produto no órgão competente.

As entregas nas Unidades Escolares e Filantrópicas, na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares e no Parque Ecológico do Município, deverão ocorrer conforme Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), respeitando a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega, que será enviado juntamente com a OF.

As Ordens de Fornecimento – OF serão enviadas pelo Departamento de Abastecimento, separadamente para as Unidades Escolares, para a Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico até a quarta-feira que antecede a semana de entrega, até às 17h00min.

Para as entregas nas Unidades Escolares e Cozinha Piloto dos restaurantes populares, os veículos com os produtos deverão estar na Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), localizada à Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow) no dia programado para a entrega, às 07h30min horas, impreterivelmente, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.

Para a Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares as entregas devem ser feitas no setor de recebimento, situado no endereço citado acima, podendo ser duas vezes na semana às terças e quintas-feiras, conforme Ordem de Fornecimento;

Para o Parque Ecológico as entregas devem ser feitas na Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02 – S/No – Bairro Espraiado – CEP: 13566-434 – São Carlos/SP no horário das 6h00 às 14h00 horas ao menos 2 (duas) vezes na semana às segundas e quintas-feiras, conforme Ordem de Fornecimento;

Para as Unidades Escolares as entregas devem ser feitas ponto a ponto nos locais descrito no item 12 – Da Relação de Unidades Atendidas, podendo ser duas vezes na semana às terças e quintas-feiras, em todas as unidades, conforme solicitado na ordem de fornecimento.

Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte do Departamento de Abastecimento, os dias para entrega poderão ser alterados, com aviso prévio.

A Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), não ficará submetida a agenda da empresa, portanto, em casos de férias coletivas ou qualquer outro tipo de eventualidade a empresa deverá se organizar, pois, as entregas não poderão ser suspensas.

Os produtos serão conferidos no momento da entrega em todas as Unidades atendidas estabelecidas ponto a ponto e também no setor de entrega da cozinha piloto.

Os produtos sazonais terão os pedidos priorizados na época de safra de cada um.

Os produtos que estiverem impróprios para o consumo e/ou em desacordo com as exigências descritas no item 9- Das Especificações serão imediatamente devolvidos e o fornecedor deverá repor a mercadoria no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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

Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados, portando vestimenta adequada (calça, camisa e/ou camiseta), sapato fechado.

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 07h30min às 16h00.

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o inciso V do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o levantamento de mercado é uma etapa crucial para identificar alternativas viáveis e justificar técnica e economicamente a solução escolhida para atender à necessidade da Administração Pública.

Além disso, um levantamento bem-feito pode contribuir para a transparência do processo de compra, promovendo a concorrência saudável entre os fornecedores e, consequentemente, resultando em melhores preços e qualidade para os produtos adquiridos.

A adoção da modalidade de registro de preços para a aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos justifica-se pela busca por eficiência, economia, e transparência no processo de compras públicas.

A eficiência na contratação se deve ao fato de a modalidade de registro de preços permitir à Administração Pública contratar uma única vez os fornecedores que oferecerem as melhores condições, com preços e prazos vantajosos, para a aquisição de produtos hortifrutigranjeiros. Esse procedimento facilita a aquisição de itens conforme a necessidade, dentro de um período de validade do registro, sem a necessidade de repetição de processos licitatórios a cada nova demanda, o que agiliza a entrega dos produtos hortifrutigranjeiros essenciais para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos.

A economia e redução de custos decorre da possibilidade de a Administração Pública negociar condições mais vantajosas com fornecedores, uma vez que a demanda é prevista e centralizada. Isso permite a obtenção de preços mais competitivos e melhores condições de pagamento, aproveitando-se do potencial de compra em maior escala, o que resulta em uma significativa redução de custos em relação à compra avulsa e individualizada, respeitando ainda a aquisição dos itens de acordo com a necessidade da Secretaria requisitante.

Ademais, a utilização do registro de preços viabiliza um planejamento de compras mais adequado, com a definição de quantidades, prazos e valores estabelecidos previamente. Isso proporciona maior controle sobre os recursos públicos, evitando a aquisição desnecessária de produtos hortifrutigranjeiros e garantindo que estes produtos sejam adquiridos conforme a necessidade real das Unidades Escolares e Filantrópicas, dos Restaurantes Populares e do Parque Ecológico de São Carlos.

A modalidade ainda confere flexibilidade na aquisição, permitindo que os itens sejam adquiridos conforme a necessidade, sem um compromisso rígido de compras imediatas. Essa flexibilidade é especialmente importante para os produtos hortifrutigranjeiros, que podem ser adquiridos de forma parcelada ao longo de um período, de acordo com a disponibilidade orçamentária e a demanda das Unidades Escolares e Filantrópicas, dos Restaurantes Populares e do Parque Ecológico de São Carlos.

Outrossim, o processo de registro de preços está previsto na Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações) e é um mecanismo que permite à Administração Pública adquirir bens e serviços de forma mais eficiente, atendendo aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

De igual modo, a escolha da modalidade de pregão eletrônico para a licitação de registro de preços para a aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos justifica-se com base na eficiência e agilidade no processo licitatório, considerando que o pregão eletrônico é uma modalidade que permite uma tramitação mais célere e eficiente. A utilização de sistemas eletrônicos reduz o tempo de análise, apresentação de propostas e decisões, garantindo a celeridade do processo licitatório.

Como a aquisição de produtos hortifrutigranjeiros geralmente envolve itens de grande demanda e de diferentes especificações, a agilidade é um fator crucial para atender às necessidades da administração pública de forma eficaz.

O acesso ampliado aos licitantes e maior competitividade é ponto relevante na modalidade escolhida, uma vez que propicia a participação de licitantes de qualquer parte do território nacional, permitindo uma maior competitividade e, consequentemente, a obtenção de propostas mais vantajosas. Além disso, a adoção da modalidade eletrônica reduz os custos operacionais para a administração pública, visto que não há a necessidade de deslocamento físico, impressão de documentos, ou outros custos logísticos associados às licitações presenciais. Dessa forma, o sistema eletrônico permite uma maior transparência nas propostas e lances, facilitando a análise de custo-benefício para a escolha do melhor fornecedor.

A transparência e rastreabilidade do processo também é ponto crucial para definição da modalidade, vez que este proporciona um maior controle e rastreabilidade do processo licitatório, visto que todos os atos ficam registrados no sistema. Essa transparência fortalece a confiança da sociedade e dos agentes públicos envolvidos no processo.

Sendo a aquisição de produtos hortifrutigranjeiros uma atividade que envolve diversos fornecedores e produtos, cujas especificações e preços podem variar consideravelmente, o pregão eletrônico é ideal para essa situação, pois possibilita a negociação em tempo real entre os licitantes, permitindo a obtenção das melhores condições para a administração pública.

Portanto, a adoção do pregão eletrônico para a licitação de registro de preços para a aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o **Parque**



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Ecológico de São Carlos garante maior eficiência, transparência, competitividade, e redução de custos operacionais, atendendo de forma eficaz às necessidades da administração pública e à legislação vigente.

7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram previstos da seguinte maneira 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 9 – Média de consumo do Termo de Referência;

Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme média de consumo descrita no item 9 – Média de consumo do Termo de Referência:

Para os animais silvestres do Parque Ecológico os itens e suas respectivas quantidades são calculadas por Zootecnista e Veterinários de acordo com a necessidade dos animais, conforme média de consumo descrita no item 9– Média de consumo do Termo de Referência;

8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da aquisição, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, serão disponibilizados no processo eletrônico nº 1104/2024.

Com base na escolha pela solução da aquisição dos produtos hortifrutigranjeiros, a estimativa do valor da contratação deve ser baseada em pesquisa de mercado, utilizando-se métodos matemáticos que assegurem a economicidade e a transparência. O objetivo é garantir que o valor contratado esteja alinhado às práticas do mercado e seja adequado para atender à necessidade pública. Considerando os orçamentos coletados de 06 fornecedores concorrentes entre si e atuantes no mercado que demonstraram interesse em responder ao levantamento orçamentário referente aos itens solicitado, o preço global estimado é de R\$ 17.787.281,52 (Dezessete milhões setecentos e oitenta e sete mil duzentos e oitenta e um reais e cinquenta e dois reais)

O método para estimativa prévia de preços, seguindo as diretrizes dos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas do Estado (TCE), foi à obtenção de valores coletados de 06 fornecedores, e o tratamento estatístico utilizado foi a soma do preço unitário de cada item (86 itens) e posteriormente a divisão pelo numero de orçamentos coletados (06), cabe-se observar que em alguns itens uma das empresas cotadas não ofertou preço, neste caso a divisão da totalidade do preço unitário foi dividida por 5 para obter o valor médio unitário.

Após a realização do levantamento de mercado, devem-se consolidar os valores estimados da contratação. O quadro com os preços dos produtos hortifrutigranjeiros consta a seguir.

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário R\$		Val	or Total R\$
1	Abacaxi pérola	900	Kg	R\$	8,33	R\$	7.492,50
2	Abacate	71.700	kg	R\$	7,47	R\$	535.360,00
3	Abóbora de Pescoço	3.000	Kg	R\$	5,04	R\$	15.125,00
4	Abóbora Paulista	240	Kg	R\$	5,42	R\$	1.300,00
<mark>5</mark>	Abóbora Musquee de Provence	<mark>240</mark>	Kg	R\$	6,37	R\$	1.274,00
6	Abobrinha	1.200	Kg	R\$	5,53	R\$	6.640,00
7	Abóbora Halloween	36.960	Kg	R\$	5,61	R\$	207.284,00
8	Acelga	13.956	Kg	R\$	5,26	R\$	73.385,30
9	Agrião	7.656	Kg	R\$	13,88	R\$	106.227,00
10	Alface Crespa	18.000	Kg	R\$	12,30	R\$	221.400,00
11	Alho nacional in natura (cabeça)	16.224	Kg	R\$	36,36	R\$	589.877,60
12	Almeirão	12.456	Kg	R\$	14,15	R\$	176.252,40
13	Ameixa	120,00	Kg	R\$	16,44	R\$	1.973,00
14	Banana nanica	152.520	kg	R\$	5,97	R\$	910.036,00
15	Banana prata	120.600	kg	R\$	6,97	R\$	840.180,00
16	Berinjela	26.880	Kg	R\$	5,38	R\$	144.704,00
17	Batata Doce	62.700	Kg	R\$	7,22	R\$	452.485,00
18	Batata Monalisa	26.460	Kg	R\$	7,13	R\$	188.748,00
19	Beterraba s/ folha	22.776	Kg	R\$	6,08	R\$	138.554,00
20	Brócolis Comum	23.400	Kg	R\$	17,79	R\$	416.325,00
<mark>21</mark>	Cacau	<mark>24</mark>	Kg	R\$	45,93	R\$	918,60
22	Caqui	60	Kg	R\$	12,33	R\$	740,00
23	Cará	480	Kg	R\$	7,43	R\$	3.568,00
24	Catalonha	60,00	Kg	R\$	149,21	R\$	8.952,50
25	Castanha do Pará	4.800	Kg	R\$	27,95	R\$	134.160,00
26	Cebola Amarela Paulista	48.780	Kg	R\$	7,79	R\$	380.077,50
27	Cenoura	47.520	Kg	R\$	6,53	R\$	310.068,00



28	Cheiro Verde	2.460	Kg	R\$	21,26	R\$	52.295,50
29	Chicória Crespa	9.300	Kg	R\$	13,88	R\$	129.115,00
30	Coco Verde	32.640	Kg	R\$	5,55	R\$	181.152,00
31	Coco Seco	240	Kg	R\$	9,18	R\$	2.204,00
32	Couve	240	Kg	R\$	8,86	R\$	2.126,00
33	Couve Flor	10.500	Kg	R\$	14,88	R\$	156.275,00
34	Chuchu	23.400	Kg	R\$	18,19	R\$	425.685,00
35	Cupuaçu	60,00	Kg	R\$	18,10	R\$	905,00
36	Ervilha	480	Kg	R\$	35,03	R\$	14.012,00
37	Espinafre	9.360	Kg	R\$	17,03	R\$	159.432,00
38	Jiló	69.300	kg	R\$	10,34	R\$	716.677,50
39	Graviola	120	Kg	R\$	23,71	R\$	2.371,00
40	Goiaba vermelha	480	Kg	R\$	8,72	R\$	4.184,00
41	Inhame	900	Kg	R\$	9,85	R\$	7.387,50
42	Jaca	24	Kg	R\$	10,23	R\$	245,40
43	Kiwi	120	Kg	R\$	23,35	R\$	2.802,00
44	Laranja pêra	81.000	kg	R\$	6,43	R\$	521.100,00
45	Limão tahiti	14.256	kg	R\$	7,23	R\$	102.999,60
46	Maçã gala	77.700	kg	R\$	12,03	R\$	934.342,50
47	Maçã verde	1.200	kg	R\$	18,02	R\$	21.620,00
48	Mamão formosa	50.040	kg	R\$	9,51	R\$	475.797,00
49	Mandioca	17.940	Kg	R\$	5,38	R\$	96.577,00
50	Mandioguinha	25.980	Kg	R\$	18,37	R\$	477.166,00
51	Manga palmer	58.500	kg	R\$	8,77	R\$	512.850,00
52	Manga tommy	59.040	kg	R\$	8,81	R\$	520.044,00
53	Maracujá Doce	120	Kg	R\$	19,98	R\$	2.397,00
54	Melancia	97.020	kg	R\$	4,57	R\$	443.058,00
55	Melão amarelo	59.400	kg	R\$	8,03	R\$	477.180,00
<mark>56</mark>	Milho Verde c/ Casca	<mark>480</mark>	Kg	R\$	7,49	R\$	2.996,00
57	Milho Verde s/ Casca	54.840	Kg	R\$	13,23	R\$	725.259,00
58	Morango	60	Kg	R\$	42,61	R\$	2.556,50
59	Nabo	240	Kg	R\$	25,78	R\$	6.188,00
<mark>60</mark>	Nozes Pecã	<mark>60</mark>	Kg	R\$	320,24	R\$	16.012,00
61	Ovo extra branco grande	36,00	Bandeja c/ 30	R\$	20,98	R\$	629,40
<mark>62</mark>	Ovo de Codorna	99.720	<mark>Dúzia</mark>	R\$	11,64	R\$	1.160.907,00
63	Pepino Caipira	22.980	Kg	R\$	7,18	R\$	165.073,00
64	Pepino Japonês	22.500	Kg	R\$	8,15	R\$	183.375,00
65	Pimenta Dedo de Moça	50.400	kg	R\$	13,72	R\$	691.320,00
66	Pimentão Verde	120	Kg	R\$	16,90	R\$	2.028,00
67	Pimentão Amarelo	30	Kg	R\$	37,88	R\$	1.136,50
68	Pimentão Vermelho	24	Kg	R\$	17,09	R\$	410,20
69	Pitaya Branca ou Roxa	6.444	Kg	R\$	13,26	R\$	85.436,70
70	Pinhão	264	Kg	R\$	13,53	R\$	3.572,80
<mark>71</mark>	Pitomba Pitomba	<mark>60</mark>	Kg	R\$	28,24	R\$	1.694,50
72	Pêssego	60	Kg	R\$	34,43	R\$	2.066,00
73	Pêra nacional	24	Kg	R\$	34,55	R\$	691,00
74	Quiabo	12.576	Kg	R\$	13,19	R\$	165.898,40
75	Rabanete	480	Kg	R\$	17,62	R\$	8.456,00
76	Repolho Roxo	7.176	Kg	R\$	6,73	R\$	48.258,60
77	Repolho Verde	15.456	Kg	R\$	4,94	R\$	76.378,40
78	Rúcula	6.456	Kg	R\$	15,80	R\$	102.004,80
79	Shimeji	480	Kg	R\$	31,85	R\$	15.288,00
80	Shitake	480	Kg	R\$	37,48	R\$	17.988,00
81	Tamarindo	24	Kg	R\$	39,49	R\$	947,80
82	Tangerina ponkan	98.460	kg	R\$	8,55	R\$	841.833,00
83	Tomate Rasteiro	51.756	Kg	R\$	9,54	R\$	493.838,50
84	Uva Itália	120	Kg	R\$	20,03	R\$	2.403,00



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

85	Uva Passa Preta ou Branca	3.156	Kg	R\$	49,88	R\$	157.405,50
86	Vagem Macarrão	22.380	Kg	R\$	21,39	R\$	478.745,50

^{***} Os itens grifados em AMARELO, para obtenção da média unitária, foi realizado a somatória de todos os orçamento, mas a divisão foi somente por 5, pois somente 5 orçamentos precificaram estes itens, todos os demais itens foram dividos por 06, número total de orçamentos coletados.

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para atender às necessidades das Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico de São Carlos, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal e Secretaria Municipal de Educação, e serão adquiridos pelo sistema de registro de preços com validade de 12 meses.

10 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, <u>não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento</u>, devendo prevalecer à regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência. Sugere-se o parcelamento do objeto em grupos/lotes, dividindo entre cota principal e cota reservada. A cota principal destina-se à disputa em igualdade com todos os licitantes, enquanto a cota reservada é destinada preferencialmente a microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), promovendo a sua participação no mercado público, conforme especificação abaixo:

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos produtos hortifrutigranjeiros podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Não há aquisições semelhantes pretendidas até o momento nesta Administração Pública.

12 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos NÃO foi identificada durante o levantamento das metas e objetivos previstos para o ano de 2025 e devidamente apontados no PCA (Plano de Contratações Anuais), de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

13- RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos e indiretos almejados com essa aquisição serão atender às necessidades de alimentação escolar promovendo a saúde, o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, combater a má nutrição, garantir a segurança alimentar e nutricional e contribuir para a redução da evasão escolar, em relação aos restaurantes populares garantir segurança alimentar e nutricional, fornecendo refeições saudáveis, nutritivas e a preços acessíveis para a população em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar, já para os animais abrigados no parque ecológico de São Carlos esta alimentação é crucial para a sua sobrevivência, saúde e bem-estar, pois fornece os nutrientes essenciais para o seu desenvolvimento e para o funcionamento adequado do seu corpo, uma alimentação equilibrada e diversificada, que estimula os instintos de forrageamento e caça através de técnicas de enriquecimento alimentar, promove a autonomia, reduz o stress e garante que os animais mantenham comportamentos naturais.

14- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não serão necessárias providências previamente à celebração do contrato.

15- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

16- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com relação aos documentos apresentados e as médias estimativas, essa Administração conclui quanto à razoabilidade e a viabilidade técnica sendo viável dar sequência ao processo de aquisição. Dos produtos hortifrutigranjeiros. CONSIDERANDO:

Viabilidade Orçamentária, onde a pesquisa de mercado realizada assegura que os valores estimados para a contratação estejam alinhados às práticas de mercado, garantindo economicidade e previsibilidade orçamentária.

A modalidade licitatória, com base nas características da contratação pretendida, a modalidade pregão eletrônico foi identificada como a mais adequada para o caso. Essa modalidade é preferível devido aos seguintes motivos:

Ampla Competitividade: O pregão eletrônico permite a participação de um número maior de fornecedores, ampliando a competitividade e garantindo melhores condições comerciais.

<u>Celeridade e Transparência</u>: A tramitação no ambiente eletrônico agiliza o processo licitatório e assegura maior transparência, em conformidade com os princípios da eficiência e publicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Adequação ao Objeto: A natureza do objeto (aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.) caracteriza-se como um bem ou serviço comum, para o qual o pregão eletrônico é a modalidade mais apropriada, conforme disposto na legislação.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Redução de Custos Administrativos: A utilização do sistema eletrônico reduz custos com deslocamento e tramitação física de documentos, promovendo maior eficiência administrativa.

Deste modo, a aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros é viável em todos os aspectos avaliados e representa a solução mais eficiente para atender às necessidades da Administração Pública. Adicionalmente, a escolha do pregão eletrônico como modalidade licitatória garante a economicidade, a competitividade e a transparência do processo, contribuindo para a melhoria dos serviços prestados à população e para a otimização dos recursos públicos disponíveis.

17- APÊNDICES

Não há apêndices neste documento.

18- RESPONSÁVEIS

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Fiscal: Jeferson Diego Alves Moreira Diretor do Departamento de Abastecimento Matrícula: 26137 CPF: 380.383.288-84	
Gestor: Caio Bruggner de Mello Solci Secretário Municipal Adjunto Matrícula: 24.763 CPF: 363.951.438-67	Dhony Oliveira Souza Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal Matrícula: 26143
São Carlos, 28 de agosto de 2025	São Carlos, 28 de agosto de 2025

19- APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA

Dhony Oliveira Souza
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal

Matrícula: 26143

São Carlos, 28 de agosto de 2025



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Trata-se de Pregão Eletrônico do tipo Menor Preço por lote com o objetivo de registrar preços para eventual aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas, para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico 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 9 Média de consumo;
- 2.2 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme média de consumo descrita no item 9 Média de consumo;
- 2.3 Para os animais silvestres do Parque Ecológico os itens e suas respectivas quantidades são calculadas por Zootecnista e Veterinários de acordo com a necessidade dos animais para o período de 12 (doze) meses, conforme média de consumo descrita no item 9 Média de consumo:
- 2.4 A solicitação corresponde ao consumo de aproximadamente 12 (doze) meses;
- 2.5 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 10 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 Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em Nutrição;
- 3.4 As amostras e a documentação relativa às mesmas deverão ser entregues na Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), situada 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 61 do item 10 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 ou original do registro do rótulo do produto no órgão competente

(referente subitem 16 do item 10

- Especificações - ovo extra grande branco);

- 3.8.3 Cópia autenticada ou original do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, incluindo os veículos que realizarão as entregas, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal. Também poderá ser aceito o Licenciamento Integrado;
- 3.9 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos conforme descrito acima.

4 DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS

- 4.1 As especificações de rotulagens são referentes ao subitem 16 do item 10 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.
- 4.3.5 Conteúdo (peso) líquido.
- 4.3.6 Número de registro do produto no órgão competente.

5 DAS ENTREGAS



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 5.1 As entregas nas Unidades Escolares e Filantrópicas, na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares e no Parque Ecológico do Município, deverão ocorrer conforme Ordem de Fornecimento OF emitida pela Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), 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, para a Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico até a quarta-feira que antecede a semana de entrega, até às 17h00min.
- 5.3 Para as entregas nas Unidades Escolares e Cozinha Piloto dos restaurantes populares, os veículos com os produtos deverão estar na Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), localizada à Rua Julião José dos Santos, nº 7 Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow) no dia programado para a entrega, às 07h30min horas, impreterivelmente, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.
- 5.4 Para a Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares as entregas devem ser feitas no setor de recebimento, situado no endereço citado acima, **podendo ser duas vezes na semana às terças e quintas-feiras**, conforme Ordem de Fornecimento;
- 5.5 Para o Parque Ecológico as entregas devem ser feitas na Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02 S/No Bairro Espraiado CEP: 13566-434 São Carlos/SP no horário das 6h00 às 14h00 horas ao menos 2 (duas) vezes na semana às segundas e quintas-feiras, conforme Ordem de Fornecimento;
- 5.6 Para as Unidades Escolares as entregas devem ser feitas **ponto** a **ponto** nos locais descrito no item 12 Da Relação de Unidades Atendidas, **podendo ser duas vezes na semana às terças e quintas-feiras**, **em todas as unidades**, conforme solicitado na ordem de fornecimento.
- 5.7 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte do Departamento de Abastecimento, os dias para entrega poderão ser alterados, **com aviso prévio**.
- 5.8 A Secretaria Municipal Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), não ficará submetida a agenda da empresa, portanto, em casos de férias coletivas ou qualquer outro tipo de eventualidade a empresa deverá se organizar, pois, as entregas não poderão ser suspensas.
- 5.9 Os produtos serão conferidos no momento da entrega em todas as Unidades atendidas estabelecidas ponto a ponto e também no setor de entrega da cozinha piloto.
- 5.10 Os produtos sazonais terão os pedidos priorizados na época de safra de cada um.
- 5.11 Os produtos que estiverem impróprios para o consumo e/ou em desacordo com as exigências descritas no item 9- 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, higienizados, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros, sob temperatura adequada e de uma forma que mantenha a integridade dos produtos durante o transporte.
- 6.1.1 Poderá ser solicitado a empresa vencedora uma declaração de que o veículo está apto ao transporte de alimentos, emitida pela Vigilância Sanitária do Município de São Carlos/SP.
- 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 07h30min às 16h00.

7 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

8 DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, com a renovação de todas as condições anteriormente pactuadas, inclusive, quanto as quantidades e preços, desde que, fique comprovada a vantajosidade para o Município conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

9 DA MÉDIA DE CONSUMO

				Restaurantes Populares		Parque Ecológica		ão Escolar	
ltem	Produto	UND	Consum o anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Total



	Sau Carios, Capital da Techología								
1	Abacaxi pérola	kg	22.500	1.875	1.200	100	48.000	4.000	71.700
2	Abacate	Kg	-	-	900	75	-	-	900
3	Abóbora de Pescoço	Kg	-	-	3.000	250	-	-	3.000
4	Abóbora Paulista	Kg	-	-	1.200	100	-	-	1.200
5	Abóbora Musquee de Provence	Kg	-	-	240	20	-	-	240
6	Abobrinha	Kg	21.000	1.750	960	80	15.000	1.250	36.960
7	Abóbora Halloween	Kg	-	-	240	20	-	-	240
8	Acelga	Kg	3.900	325	4.800	400	5.256	438	13.956
9	Agrião	Kg	2.400	200	-	-	5256	438	7.656
10	Alface Crespa	Kg	12.000	1.000	-	-	6.000	500	18.000
11	Alho nacional in natura (cabeça)	Kg	4.800	400	24	2	11.400	950	16.224
12	Almeirão	Kg	2.400	200	4.800	400	5.256	438	12.456
13	Ameixa	Kg	-	-	120	10	-	-	120,00
14	Banana nanica	kg	42.000	3.500	11.520	960	99.000	8.250	152.520
15	Banana prata	kg	21.600	1.8000	-	-	99.000	8.250	120.600
16	Berinjela	Kg	10.500	875	960	80	15.000	1.250	26.460
17	Batata Doce	Kg	8.400	700	480	40	18.000	1.500	26.880
18	Batata Monalisa	Kg	30.000	2.500	-	-	32.700	2.725	62.700
19	Beterraba s/ folha	Kg	10.500	875	4.020	335	8.256	688	22.776
20	Brócolis Comum	Kg	12.000	1.000	1.200	100	10.200	850	23.400
21	Cacau	Kg	-	-	24	2	-	-	24
22	Caqui	Kg	-	-	60	5	-	-	60
23	Cará	Kg	-	-	480	40			480



24	Catalonha	Kg	-	-	4.800	400			4.800
25	Castanha do Pará	Kg	-	-	60	5			60,00
26	Cebola Amarela Paulista	Kg	18.000	1.500	24	2	30.756	2.563	48.780
27	Cenoura	Kg	21.000	1.750	4.020	335	22.500	1.875	47.520
28	Cheiro Verde	Kg	960	80	-	-	1.500	125	2.460
29	Chicória Crespa	Kg	3.000	250	-	-	6.300	525	9.300
30	Coco Verde	Kg	-	-	240	20			240
31	Coco Seco	Kg	-	-	240	20			240
32	Couve	Kg	1.800	150	2.400	200	6.300	525	10.500
33	Couve Flor	Kg	12.000	1.000	1.200	100	10.200	850	23.400
34	Chuchu	Kg	16.200	1.350	1.440	120	15.000	1.250	32.640
35	Cupuaçu	Kg	-	-	60	5	-	-	60,00
36	Ervilha	Kg	-	-	480	40			480
37	Espinafre	Kg	6.960	580	2.400	200	-	-	9.360
38	Jiló	Kg	-	-	24	2	-	-	24
39	Graviola	Kg	-	-	120	10	-	-	120
40	Goiaba vermelha	kg	29.400	2.450	900	75	39.000	3.250	69.300
41	Inhame	Kg	-	-	480	40	-	-	480
42	Jaca	Kg	-	-	900	75	-	-	900
43	Kiwi	Kg	-	-	120	10			120
44	Laranja pêra	kg	36.000	3.000	1.500	125	43.500	3.625	81.000
45	Limão tahiti	kg	3.000	250	-	-	11.256	938	14.256
46	Maçã gala	kg	37.500	3.125	1.200	100	39.000	3.250	77.700



47	Maçã verde	kg	1.200	100	-	-	-	-	1.200
48	Mamão formosa	kg	9.000	750	2.040	170	39.000	3.250	50.040
49	Mandioca	Kg	9.360	780	480	40	8.100	675	17.940
50	Mandioquinha	Kg	7.500	625	480	40	18.000	1.500	25.980
51	Manga palmer	kg	15.000	1.250	-	-	43.500	3.625	58.500
52	Manga tommy	kg	15.000	1.250	540	45	43.500	3.625	59.040
53	Maracujá Doce	Kg	-	-	120	10	-	-	120
54	Melancia	kg	18.000	1.500	2.520	210	76.500	6.375	97.020
55	Melão amarelo	kg	18.000	1.500	900	75	40.500	3.375	59.400
56	Milho Verde c/ Casca	Kg	-	-	480	40			480
57	Milho Verde s/ Casca	Kg	9.840	820	-	-	45.000	3.750	54.840
58	Morango	Kg	-	-	60	5	-	-	60
59	Nabo	Kg	-	-	240	20	-	-	240
60	Nozes Pecã	Kg	-	-	60	5	-	-	60
61	Ovo extra branco grande	Dúzia	33.600	2.800	720	60	65.400	5.450	99.720
62	Ovo de Codorna	Bandeja c/ 30	-	-	36	3	-	-	36,00
63	Pepino Caipira	Kg	7.500	625	480	40	15.000	1.250	22.980
64	Pepino Japonês	Kg	7.500	625	-	-	15.000	1.250	22.500
65	Pimenta Dedo de Moça	Kg	6	0,5	24	2	-	-	30
66	Pimentão Verde	Kg	1.920	160	24	2	4.500	375	6.444
67	Pimentão Amarelo	Kg	-	-	24	2	-	-	24
68	Pimentão Vermelho	Kg	240	20	24	2	-	-	264
69	Pitaya Branca ou Roxa	Kg	-	-	60	5	-	-	60



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

70	Pinhão	Kg	-	-	60	5	-	-	60
71	Pitomba	Kg	-	-	24	2	-	-	24
72	Pêssego	Kg	-	-	120	10	-	-	120
73	Pêra nacional	kg	10.500	875	900	75	39.000	3.250	50.400
74	Quiabo	Kg	6.840	570	480	40	5.256	438	12.576
75	Rabanete	Kg	-	-	480	40	-	-	480
76	Repolho Roxo	Kg	1.920	160	-	-	5.256	438	7.176
77	Repolho Verde	Kg	5.400	450	4.800	400	5.256	438	15.456
78	Rúcula	Kg	1.200	100	-	-	5.256	438	6.456
79	Shimeji	Kg	-	-	480	40	-	-	480
80	Shitake	Kg	-	-	480	40	-	-	480
81	Tamarindo	Kg	-	-	24	2	-	-	24
82	Tangerina ponkan	kg	54.000	4.500	960	80	43.500	3.625	98.460
83	Tomate Rasteiro	Kg	18.000	1.500	-	-	33.756	2.813	51.756
84	Uva Itália	Kg	-	-	120	10			120
85	Uva Passa Preta ou Branca	Kg	-	-	156	13	3.000	250	3.156
86	Vagem Macarrão	Kg	5.400	450	480	40	16.500	1.375	22.380

^{9.1} Excepcionalmente, nos períodos que antecedem as férias escolares, as quantidades solicitadas pela Alimentação Escolar poderão sofrer uma redução em relação as médias informadas;

10 DAS ESPECIFICAÇÕES

Item	Quant	Unid	Especificações
1	71.700	kg	ABACAXI PÉROLA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho, 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

^{9.2} A redução da quantidade a ser entregue, em hipótese alguma servirá como pretexto para que a empresa detentora da ata suspenda a entrega do produto.



			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	900	Kg	ABACATE - 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.
3	3.000	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO – produto de tamanho médio/grande, fresco, 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.
4	1.200	Kg	ABÓBORA PAULISTA – produto de tamanho médio, fresco, 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.
5	240	Kg	ABÓBORA MUSQUEE DE PROVENCE – produto de tamanho médio, fresco, 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.
6	36.960	Kg	ABOBRINHA – produto de porte médio, fresco, 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.
7	240	Kg	ABÓBORA HALLOWEEN – produto de tamanho médio/grande, fresco, 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.
8	13.956	Kg	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.
9	7.656	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.
10	18.000	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.
11	16.224	Kg	ALHO NACIONAL IN NATURA (CABEÇA) - 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



			Sao Canos, Capital da Techología
			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.
12	12.456	Kg	ALMEIRÃO - 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.
13	120	Kg	AMEIXA - 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.
14	152.520	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 ou de madeira padrões.
15	120.600	kg	BANANA PRATA - 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 ou de madeira padrões.
16	26.460	Kg	BERINJELA - 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 a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
17	26.880	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.
18	62.700	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, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões ou sacos de ráfia.
19	22.776	Kg	BETERRABA S/ FOLHA - 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
20	23.400	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



			Sao Carros, Capitar da Tecnológia
			plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.
21	24	Kg	CACAU - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho, 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.
22	60	Kg	CAQUI - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho, 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.
23	480	Kg	CARÁ - 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
24	4.800	Kg	CATALONHA - 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.
25	60	Kg	CASTANHA DO PARÁ - produto 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 polpa intacta. Deverão estar limpas e acondicionados em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
26	48.780	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.
27	47.520	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.
28	2.460	Kg	CHEIRO VERDE - folhas frescas de cebolinha e salsa, 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.
29	9.300	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, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões.
30	240	Kg	COCO VERDE - 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.



			São Carios, Capital da Tecriológia
31	240	Kg	COCO SECO - fruto 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.
32	10.500	Kg	COUVE - 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.
33	23.400	Kg	COUVE FLOR - "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.
34	32.640	Kg	CHUCHU - 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
35	60	Kg	CUPUAÇU - produto fresco 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 polpa intacta. Deverão estar limpas e acondicionados em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
36	480	Kg	ERVILHA - produto fresco, 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 polpa intacta. Deverão estar limpas e acondicionados em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
37	9.360	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 por "pés", em caixas plásticas padrões.
38	24	Kg	JILÓ - 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	120	Kg	GRAVIOLA - 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
40	69.300	kg	GOIABA VERMELHA 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
41	480	Kg	INHAME 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



			Sao Carios, Capital da Techología
42	900	Kg	JACA- 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, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões
43	120	Kg	KIWI - 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 ou sacos plásticos selados
44	81.000	kg	LARANJA PÊRA - 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 ou sacos plásticos selados
45	14.256	kg	LIMÃO TAHITI - 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 ou sacos plásticos selados
46	77.700	kg	MAÇÃ GALA - 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 ou sacos plásticos selados
47	1.200	kg	MAÇÃ VERDE - 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 ou sacos plásticos selados
48	50.040	kg	MAMÃO FORMOSA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho, 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.
49	17.940	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.
50	25.980	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
51	58.500	kg	MANGA PALMER - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho, 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.
52	59.040	kg	MANGA TOMMY - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho, 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 grafisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados el MARACUJÁ DOCE - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresenta permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos grafisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados el mediato. Pruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tar característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticos uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o cos serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões MILHO VERDE C/ CASCA - in natura, com palha, espigas con	specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. do tamanho, com aroma, cor e ar grau de maturação tal, que em condições adequadas para o aves de natureza fitossanitária, specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita sões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão aceitos defeitos graves de imediato. Não serão aceitos defeitos graves de imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados e mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de nature a manipulação, o transporte e a conservação em condiçios defeitos graves de nature a manipulação, o transporte e a conservação em condiçios defeitos graves de nature a firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões de maturação tal, que per transporte e a conservação em condições adequadas para o conservação aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	m caixas plásticas padrões. do do tamanho, com aroma, cor e ar grau de maturação tal, que em condições adequadas para o aves de natureza fitossanitária, specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita sões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
Sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresenta permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos grafisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados e e mecânicas (físicas), o transporte e a conservação em característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas de feitos graves de naturação tal, que per transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	o do tamanho, com aroma, cor e ar grau de maturação tal, que em condições adequadas para o aves de natureza fitossanitária, specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita rões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresenta permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos grafisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados el MELANCIA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tar característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	ar grau de maturação tal, que em condições adequadas para o aves de natureza fitossanitária, specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita sões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
53	em condições adequadas para o aves de natureza fitossanitária, specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. nanho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita tões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos grafisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados el MELANCIA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tar característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	aves de natureza fitossanitária, specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita sões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e a polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados e MELANCIA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tar característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	specto, apresentando a casca e m caixas plásticas padrões. nanho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita rões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados e MELANCIA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tar característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	m caixas plásticas padrões. manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita ñoes adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
97.020 kg MELANCIA - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tar característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiçimediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que per transporte e a conservação em condições adequadas para o conservação e	manho, com aroma, cor e sabor de maturação tal, que permita cões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
54 97.020 kg característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natu mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticos para de maturação tal, que per transporte e a conservação em condições adequadas para o conservação em condições adequa	de maturação tal, que permita ños adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiç mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natur mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticos defeitos graves de naturação tal, que per transporte e a conservação em condições adequadas para o conservação aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológia afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	cões adequadas para o consumo reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natumecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas plásticas de feitos graves de naturação tal, que per transporte e a conservação em condições adequadas para o conservação em condiç	reza fitossanitária, fisiológicas e entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, aprese e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	entando a casca e polpa intactas cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásti MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	cas padrões. fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
55 kg MELÃO AMARELO - fruto de porte médio de boa qualidade, coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	fresco, e firme, com tamanho e rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
55 59.400 kg coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que pe transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	rmita suportar a manipulação, o nsumo mediato e imediato. Não
transporte e a conservação em condições adequadas para o co serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	nsumo mediato e imediato. Não
serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológ afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	
afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e acondicionados em caixas plásticas padrões	,
acondicionados em caixas plásticas padrões	e firmes. Deverão estar limpos e
	n tamanho médio, verdes, grãos
macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, paras	
maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte	
adequadas para o consumo mediato e infediato. Não serão ace	
fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua	a qualidade e aspecto. Deverão
estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.	
MILHO VERDE S/ CASCA - in natura, desprovido de palha	
verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de	
57 54.840 Kg Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a	
conservação em condições adequadas para o consumo mediati	
defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ	
qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em MORANGO - fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e s	
uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suport	
a conservação em condições adequadas para o consumo media	
58 60 Kg defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ	
qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e fir	
acondicionados em pequenas caixas plásticas padrões com no m	
NABO - produto fresco com aroma, cor e sabor característico	
apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a	
conservação em condições adequadas para o consumo mediat	
defeitos graves de natureza fitossanitaria, fisiológicas e meca	
qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li	mpo e acondicionado em caixas
plásticas padrão ou sacos plásticos selados.	
NOZES PECÃ - produto com aroma, cor e sabor característico	
apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a	
60 60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate	
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ	
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li	
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados.	mpo e acondicionado em caixas
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE - – apresentar um produ	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE - – apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação estar acondicionado.	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE - – apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo co	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o m a legislação sanitária vigente,
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE - apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo co contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a da	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o m a legislação sanitária vigente, ta de validade, informações da
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo co contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e reg	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o m a legislação sanitária vigente, ta de validade, informações da gistro no Mistério da Agricultura
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE - apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo co contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a da	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o m a legislação sanitária vigente, ta de validade, informações da gistro no Mistério da Agricultura
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo co contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e reg (MAPA). O prazo de validade deverá ser de no mínimo 15 dias produto.	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o m a legislação sanitária vigente, ta de validade, informações da gistro no Mistério da Agricultura s a partir da data de entrega do
60 Kg conservação em condições adequadas para o consumo mediate defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecâ qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar li plásticas padrão ou sacos plásticos selados. OVO EXTRA BRANCO GRANDE - – apresentar um produ mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umi cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalage permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo co contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e reg (MAPA). O prazo de validade deverá ser de no mínimo 15 dias produto.	mpo e acondicionado em caixas to limpo e sadio, sem injúrias dade externa anormal, mofo ou ns próprias para o produto, que em condições adequadas para o m a legislação sanitária vigente, ta de validade, informações da gistro no Mistério da Agricultura a a partir da data de entrega do adio, sem injúrias mecânicas,



			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) com no máximo 30 ovos cada. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega do produto.
63	22.980	Kg	PEPINO CAIPIRA - 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
64	22.500	Kg	PEPINO JAPONÊS - 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 a casca e polpa intactas e firmes, com casca livre de manchas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
65	30	Kg	PIMENTA DEDO DE MOÇA – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e coloração (vermelha) 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.
66	6.444	Kg	PIMENTÃO VERDE – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e 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.
67	24	Kg	PIMENTÃO AMARELO – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e coloração (amarela) 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.
68	264	Kg	PIMENTÃO VERMELHO – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e coloração (vermelho) 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.
69	60	Kg	PITAYA BRANCA OU ROXA – 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
70	60	Kg	PINHÃO - fruto 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
71	24	Kg	PITOMBA - fruto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
72	120	Kg	PÊSSEGO - fruto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
73	50.400	kg	PÊRA NACIONAL - fruto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
74	12.576	Kg	QUIABO - produto 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
75	480	Kg	RABANETE - produto 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
76	7.176	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.
77	15.456	Kg	REPOLHO VERDE - "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.
78	6.456	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 por "pés", em caixas plásticas padrões.
79	480	Kg	SHIMEJI - produto 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
80	480	Kg	SHITAKE - produto 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
81	24	Kg	TAMARINDO - fruto 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
82	98.460	kg	TANGERINA PONKAN - fruto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

83	51.756	Kg	TOMATE RASTEIRO - fruto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
84	120	Kg	UVA ITÁLIA - fruto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
85	3.156	Kg	UVA PASSA PRETA OU BRANCA - fruto 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em sacos plásticos selados ou outra padrão para o produto
86	22.380	Kg	VAGEM MACARRÃO - produto fresco 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 polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.

11 DA RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
01	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
02	Parque Ecológico de São Carlos/SP	Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02 – S/No	Bairro Espraiado	São Carlos - SP

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



. ———				
8	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
9	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
10	CEJA - Creche Unidade I	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
12	CEMEI Benedicta Sthal Sodré	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídeo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Dário Rodriguês	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP
21	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antonio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP



47	Acorde (Ricetti)	Rua José Luiz Olaiot, 290	Jardim Ricetti	São Carlos - SP
46	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP
45	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
44	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67 Vila Isabel		São Carlos - SP
43	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
		Região 2		
42	Salesianos Museu de Pedra	Rua Rui Barbosa, s/nº	Distrito de Santa Eudóxia	São Carlos - SP
41	CEMEI Dionísio da Silva	Rua Cristovão Martineli, 150	Distrito de Santa Eudóxia	São Carlos - SP
40	CEMEI José de Brito Castro	Rua Rui Barbosa, s/nº	Distrito de Santa Eudóxia	São Carlos - SP
39	CEMEI Santo Piccin	Rua Bela Cintra, s/nº	Rua Bela Cintra, s/nº Distrito de Água Vermelha	
38	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
37	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
36	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jdm. Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
35	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, s/nº	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
34	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Flávio Ciaco	Avenida Regit Arab, s/nº	Cidade Aracy	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
31	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275		
30	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP



		São Carios, Capital da Techologia		
48	CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
49	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
50	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
51	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP
52	CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nary	São Carlos - SP
53	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Douradinho	São Carlos - SP
54	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
55	EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
56	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
57	CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP
58	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
59	Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
60	CEMEI Antonio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
61	CEMEI Marlí de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar,101	Santa Maria II	São Carlos - SP
62	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antonio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
63	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antonio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
64	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
65	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
66	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antonio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
67	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira,465	Vila Celina	São Carlos - SP
68	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jd. Paulistano	São Carlos - SP



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

69	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
70	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
71	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	São Carlos - SP
72	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antonio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos - SP
73	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
74	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
75	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, № 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
76	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP
77	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
78	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
79	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felicia	São Carlos - SP
80	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jd. Bandeirantes	São Carlos - SP
81	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
82	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfala	São Carlos - SP

12 GESTÃO DO CONTRATO

- 12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 12.2 As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 12.3 O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 12.4 A formalização da contratação ocorrerá por meio de Ata de Registro de Preços (ARP) ou instrumento equivalente.

13 MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 14.1 A avaliação da execução do objeto utilizará instrumento para aferição da qualidade dos produtos adquiridos.
- 13.2 Durante a execução contratual, a fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 13.3 Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.
- 13.4 O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

14 SELEÇÃO DO FORNECEDOR



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

14.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CONTRATAÇÃO LICITATÓRIA, por pregão (Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021), sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento do tipo MENOR PREÇO POR LOTE.

15 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

42.02.08.244.2005.2.022.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 584 42.06.18.541.2089.2.107.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 631 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 39 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 - ficha 40

15.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

16 ANÁLISE DE RISCOS

- 16.1 **Descrição:** Risco de variação de preços, onde flutuações inesperadas nos preços dos produtos hortifrutigranjeiros durante a vigência da Ata de Registro de Preço (ARP), que podem tornar os preços registrados desvantajosos para a Administração ou para o fornecedor.
- 16.2 **Tratamento:** Previsão de cláusulas de reajuste ou revisão de preços de acordo com a Lei nº 14.133/2021, pesquisa de mercado contínua, inclusão de mecanismos de gatilho para revisões extraordinárias em caso de eventos imprevisíveis (desastres naturais, crises econômicas e outros).
- 16.3 **Descrição:** Risco de Não Fornecimento/Desabastecimento, onde pode ocorrer a dificuldade ou impossibilidade dos fornecedores registrados em entregar os insumos nas condições e prazos acordados, seja por problemas de produção, logística ou saída do mercado.
- 16.4 **Tratamento:** Habilitação de múltiplos fornecedores (quando cabível), exigência de estoques mínimos ou capacidade de produção comprovada, previsão de penalidades contratuais robustas, elaboração de plano de contingência para acionamento de outros fornecedores.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VI - DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO

COTA PRINCIPAL - DESTINADA À AMPLA PARTICIPAÇÃO - COM TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Abacaxi Pérola	53.775	Kg	R\$ 7,47	R\$ 401.699,25
	2	Abacate	675	Kg	R\$ 8,33	R\$ 5.622,75
	3	Ameixa	90	Kg	R\$ 16,44	R\$ 1.479,60
	4	Banana Nanica	114.390	Kg	R\$ 5,97	R\$ 682.908,30
	5	Banana Prata	90.450	Kg	R\$ 6,97	R\$ 630.436,50
	6	Cacau	18	Kg	R\$ 45,93	R\$ 826,74
	7	Caqui	45	Kg	R\$ 12,33	R\$ 554,85
	8	Coco Verde	180	Kg	R\$ 8,86	R\$ 1.594,80
	9	Coco Seco	180	Kg	R\$ 9,18	R\$ 1.652,40
	10	Cupuaçu	45	Kg	R\$ 18,10	R\$ 814,50
	11	Graviola	90	Kg	R\$ 23,71	R\$ 2.133,90
	12	Goiaba vermelha	51.975	Kg	R\$ 10,34	R\$ 537.421,50
	13	Jaca	675	Kg	R\$ 9,85	R\$ 6.648,75
	14	Kiwi	90	Kg	R\$ 23,35	R\$ 2.101,50
	15	Laranja Pêra	60.750	Kg	R\$ 6,43	R\$ 390.622,50
1	16	Limão Tahiti	10.692	Kg	R\$ 7,23	R\$ 77.303,16
'	17	Maçã gala	58.275	Kg	R\$ 12,03	R\$ 701.048,25
	18	Maçã verde	900	Kg	R\$ 18,02	R\$ 16.218,00
	19	Mamão Formosa	37.530	Kg	R\$ 9,51	R\$ 356.910,30
	20	Manga Palmer	43.875	Kg	R\$ 8,77	R\$ 384.783,75
	21	Manga Tommy	44.280	Kg	R\$ 8,81	R\$ 390.106,80
	22	Maracujá Doce	90	Kg	R\$ 19,98	R\$ 1.798,20
	23	Melancia	72.765	Kg	R\$ 4,57	R\$ 332.536,05
	24	Melão amarelo	44.550	Kg	R\$ 8,03	R\$ 357.736,50
	25	Morango	45	Kg	R\$ 42,61	R\$ 1.917,45
	26	Pitaya Branca ou Roxa	45	Kg	R\$ 34,43	R\$ 1.549,35
	27	Pitomba	18	Kg	R\$ 34,55	R\$ 621,90
	28	Pêssego	90	Kg	R\$ 16,90	R\$ 1.521,00
	29	Pêra nacional	37.800	Kg	R\$ 13,72	R\$ 518.616,00
	30	Tamarindo	18	Kg	R\$ 39,49	R\$ 710,82
	31	Tangerina Ponkan	73.845	Kg	R\$ 8,55	R\$ 631.374,75
	32	Uva Itália	90	Kg	R\$ 20,03	R\$ 1.802,70
				Т	OTAL DO LOTE 01:	R\$ 6.443.072,82

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Abóbora de Pescoço	2.250	Kg	R\$ 5,04	R\$ 11.340,00
	2	Abóbora Paulista	900	Kg	R\$ 5,53	R\$ 4.977,00
	3	Abóbora Musquee de Provence	180	Kg	R\$ 6,37	R\$ 1.146,60
	4	Abobrinha	27.720	Kg	R\$ 5,61	R\$ 155.509,20
	5	Abóbora Halloween	180	Kg	R\$ 5,42	R\$ 975,60
	6	Berinjela	19.845	Kg	R\$ 7,13	R\$ 141.494,85
	7	Batata Doce	20.160	Kg	R\$ 5,38	R\$ 108.460,80
	8	Batata Monalisa	47.025	Kg	R\$ 7,22	R\$ 339.520,50
2	9	Beterraba s/ folha	17.082	Kg	R\$ 6,08	R\$ 103.858,56
	10	Cará	360	Kg	R\$ 7,43	R\$ 2.674,80
	11	Cebola Amarela Paulista	36.585	Kg	R\$ 7,79	R\$ 284.997,15
	12	Cenoura	35.640	Kg	R\$ 6,53	R\$ 232.729,20
	13	Chuchu	24.480	Kg	R\$ 5,55	R\$ 135.864,00
	14	Jiló	18	Kg	R\$ 10,23	R\$ 184,14
	15	Inhame	360	Kg	R\$ 8,72	R\$ 3.139,20
	16	Mandioca	13.455	Kg	R\$ 5,38	R\$ 72.387,90
	17	Mandioquinha	19.485	Kg	R\$ 18,37	R\$ 357.939,45
	18	Pepino Caipira	17.235	Kg	R\$ 7,18	R\$ 123.747,30



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

19 20	Pepino Japonês Pimenta Dedo de Moça	16.875 23	Kg	R\$ 8,15 R\$ 37,88	R\$ 137.531,25 R\$ 871,24
21	Pimentão Verde	4833	Kg	R\$ 13,26	R\$ 64.085,58
22	Pimentão Amarelo	18	Kg	R\$ 17,09	R\$ 307,62
23	Pimentão Vermelho	198	Kg Kg	R\$ 13,53	R\$ 2.678,94
24	Quiabo	9.432	Kg Kg	R\$ 13,19	R\$ 124.408,08
25	Rabanete	360	Kg Kg	R\$ 17,62	R\$ 6.343,20
26	Vagem Macarrão	16.785	Kg	R\$ 21,39	R\$ 359.031,15
27	Alho nacional in natura (cabeça)	12.168	Kg	R\$ 36,36	R\$ 442.428,48
28	Tomate Rasteiro	38.817	Kg	R\$ 9,54	R\$ 370.314,18
			T	OTAL DO LOTE 02:	R\$ 3.588.945,97

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL	
	1	Acelga	10.467	Kg	R\$ 5,26	R\$ 55.056,42	
	2	Agrião	5.742	Kg	R\$ 13,88	R\$ 79.698,96	
	3	Alface Crespa	13.500	Kg	R\$ 12,30	R\$ 166.050,00	
	4	Almeirão	9.342	Kg	R\$ 14,15	R\$ 132.189,30	
	5	Brócolis Comum	17.550	Kg	R\$ 17,79	R\$ 312.214,50	
	6	Catalonha	3.600	Kg	R\$ 27,95	R\$ 100.620,00	
	7	Cheiro Verde	1.845	Kg	R\$ 21,26	R\$ 39.224,70	
3	8	Chicória Crespa	6.975	Kg	R\$ 13,88	R\$ 96.813,00	
	9	Couve	7.875	Kg	R\$ 14,88	R\$ 117.180,00	
	10	Couve Flor	17.550	Kg	R\$ 18,19	R\$ 319.234,50	
	11	Espinafre	7.020	Kg	R\$ 17,03	R\$ 119.550,60	
	12	Nabo	180	Kg	R\$ 25,78	R\$ 4.640,40	
	13	Repolho Roxo	5.382	Kg	R\$ 6,73	R\$ 36.220,86	
	14	Repolho Verde	11.592	Kg	R\$ 4,94	R\$ 57.264,48	
	15	Rúcula	4.842	Kg	R\$ 15,80	R\$ 76.503,60	
	TOTAL DO LOTE 03: R\$ 1.712.461,32						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL	
	1	Ervilha	360	Kg	R\$ 35,03	R\$ 12.610,80	
4	2	Milho Verde c/ Casca	360	Kg	R\$ 7,49	R\$ 2.696,40	
	3	Milho Verde s/ Casca	41.130	Kg	R\$ 13,23	R\$ 544.149,90	
	TOTAL DO LOTE 04:						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Castanha do Pará	45	Kg	R\$ 149,21	R\$ 6.714,45
_	2	Nozes Pecã	45	Kg	R\$ 320,24	R\$ 14.410,80
)	3	Pinhão	45	Kg	R\$ 28,24	R\$ 1.270,80
	4	Uva Passa Preta ou Branca	2.367	Kg	R\$ 49,88	R\$ 118.065,96
	•		•	T	OTAL DO LOTE 05:	R\$ 140.462,01

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Ovo extra branco grande	74.790	Dúzia	R\$ 11,64	R\$ 870.555,60
6	2	Ovo de Codorna	27	Bandeja c/ 30	R\$ 20,98	R\$ 566,46
	TOTAL DO LOTE 06:					

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ 13.315.521,28 (treze milhões trezentos e quinze mil quinhentos e vinte e um reais e vinte e oito centavos)



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

COTA RESERVADA - DESTINADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS - ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS - ME

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Abacaxi Pérola	17.925	Kg	R\$ 7,47	R\$ 133.899,75
	2	Abacate	225	Kg	R\$ 8,33	R\$ 1.874,25
	3	Ameixa	30	Kg	R\$ 16,44	R\$ 493,20
	4	Banana Nanica	38.130	Kg	R\$ 5,97	R\$ 227.636,10
	5	Banana Prata	30.150	Kg	R\$ 6,97	R\$ 210.145,50
	6	Cacau	6	Kg	R\$ 45,93	R\$ 275,58
	7	Caqui	15	Kg	R\$ 12,33	R\$ 184,95
	8	Coco Verde	60	Kg	R\$ 8,86	R\$ 531,60
	9	Coco Seco	60	Kg	R\$ 9,18	R\$ 550,80
	10	Cupuaçu	15	Kg	R\$ 18,10	R\$ 271,50
	11	Graviola	30	Kg	R\$ 23,71	R\$ 711,30
	12	Goiaba vermelha	17.325	Kg	R\$ 10,34	R\$ 179.140,50
	13	Jaca	225	Kg	R\$ 9,85	R\$ 2.216,25
	14	Kiwi	30	Kg	R\$ 23,35	R\$ 700,50
	15	Laranja Pêra	20.250	Kg	R\$ 6,43	R\$ 130.207,50
7	16	Limão Tahiti	3.564	Kg	R\$ 7,23	R\$ 25.767,72
'	17	Maçã gala	19.425	Kg	R\$ 12,03	R\$ 233.682,75
	18	Maçã verde	300	Kg	R\$ 18,02	R\$ 5.406,00
	19	Mamão Formosa	12.510	Kg	R\$ 9,51	R\$ 118.970,10
	20	Manga Palmer	14.625	Kg	R\$ 8,77	R\$ 128.261,25
	21	Manga Tommy	14.760	Kg	R\$ 8,81	R\$ 130.035,60
	22	Maracujá Doce	30	Kg	R\$ 19,98	R\$ 599,40
	23	Melancia	24.255	Kg	R\$ 4,57	R\$ 110.845,35
	24	Melão amarelo	14.850	Kg	R\$ 8,03	R\$ 119.245,50
	25	Morango	15	Kg	R\$ 42,61	R\$ 639,15
	26	Pitaya Branca ou Roxa	15	Kg	R\$ 34,43	R\$ 516,45
	27	Pitomba	6	Kg	R\$ 34,55	R\$ 207,30
	28	Pêssego	30	Kg	R\$ 16,90	R\$ 507,00
	29	Pêra nacional	12.600	Kg	R\$ 13,72	R\$ 172.872,00
	30	Tamarindo	6	Kg	R\$ 39,49	R\$ 236,94
	31	Tangerina Ponkan	24.615	Kg	R\$ 8,55	R\$ 210.458,25
	32	Uva Itália	30	Kg	R\$ 20,03	R\$ 600,90
				T	OTAL DO LOTE 07:	R\$ 2.147.690,94

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Abóbora de Pescoço	750	Kg	R\$ 5,04	R\$ 3.780,00
	2	Abóbora Paulista	300	Kg	R\$ 5,53	R\$ 1.659,00
	3	Abóbora Musquee de Provence	60	Kg	R\$ 6,37	R\$ 382,20
	4	Abobrinha	9.240	Kg	R\$ 5,61	R\$ 51.836,40
	5	Abóbora Halloween	60	Kg	R\$ 5,42	R\$ 325,20
	6	Berinjela	6.615	Kg	R\$ 7,13	R\$ 47.164,95
	7	Batata Doce	6.720	Kg	R\$ 5,38	R\$ 36.153,60
	8	Batata Monalisa	15.675	Kg	R\$ 7,22	R\$ 113.173,50
8	9	Beterraba s/ folha	5.694	Kg	R\$ 6,08	R\$ 34.619,52
0	10	Cará	120	Kg	R\$ 7,43	R\$ 891,60
	11	Cebola Amarela Paulista	12.195	Kg	R\$ 7,79	R\$ 94.999,05
	12	Cenoura	11.880	Kg	R\$ 6,53	R\$ 77.576,40
	13	Chuchu	8.160	Kg	R\$ 5,55	R\$ 45.288,00
	14	Jiló	6	Kg	R\$ 10,23	R\$ 61,38
	15	Inhame	120	Kg	R\$ 8,72	R\$ 1.046,40
	16	Mandioca	4.485	Kg	R\$ 5,38	R\$ 24.129,30
	17	Mandioquinha	6.495	Kg	R\$ 18,37	R\$ 119.313,15
	18	Pepino Caipira	5.745	Kg	R\$ 7,18	R\$ 41.249,10



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

	28	Tomate Rasteiro	12.939	Kg -	R\$ 9,54 OTAL DO LOTE 08:	R\$ 123.438,06 R\$ 1.196.290,07
		\				
	27	Alho nacional in natura (cabeça)	4.056	Kg	R\$ 36,36	R\$ 147.476,16
	26	Vagem Macarrão	5.595	Kg	R\$ 21,39	R\$ 119.677,05
	25	Rabanete	120	Kg	R\$ 17,62	R\$ 2.114,40
	24	Quiabo	3.144	Kg	R\$ 13,19	R\$ 41.469,36
	23	Pimentão Vermelho	66	Kg	R\$ 13,53	R\$ 892,98
	22	Pimentão Amarelo	6	Kg	R\$ 17,09	R\$ 102,54
	21	Pimentão Verde	1.611	Kg	R\$ 13,26	R\$ 21.361,86
	20	Pimenta Dedo de Moça	7	Kg	R\$ 37,88	R\$ 265,16
	19	Pepino Japonês	5.625	Kg	R\$ 8,15	R\$ 45.843,75

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Acelga	3.489	Kg	R\$ 5,26	R\$ 18.352,14
	2	Agrião	1.914	Kg	R\$ 13,88	R\$ 26.566,32
	3	Alface Crespa	4.500	Kg	R\$ 12,30	R\$ 55.350,00
	4	Almeirão	3.114	Kg	R\$ 14,15	R\$ 44.063,10
	5	Brócolis Comum	5.850	Kg	R\$ 17,79	R\$ 104.071,50
	6	Catalonha	1.200	Kg	R\$ 27,95	R\$ 33.540,00
	7	Cheiro Verde	615	Kg	R\$ 21,26	R\$ 13.074,90
9	8	Chicória Crespa	2.325	Kg	R\$ 13,88	R\$ 32.271,00
	9	Couve	2.625	Kg	R\$ 14,88	R\$ 39.060,00
	10	Couve Flor	5.850	Kg	R\$ 18,19	R\$ 106.411,50
	11	Espinafre	2.340	Kg	R\$ 17,03	R\$ 39.850,20
	12	Nabo	60	Kg	R\$ 25,78	R\$ 1.546,80
	13	Repolho Roxo	1.794	Kg	R\$ 6,73	R\$ 12.073,62
	14	Repolho Verde	3.864	Kg	R\$ 4,94	R\$ 19.088,16
	15	Rúcula	1.614	Kg	R\$ 15,80	R\$ 25.501,20
			•	T	OTAL DO LOTE 09:	R\$ 570.820,44

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL	
	1	Ervilha	120	Kg	R\$ 35,03	R\$ 4.203,60	
10	2	Milho Verde c/ Casca	120	Kg	R\$ 7,49	R\$ 898,80	
	3	Milho Verde s/ Casca	13.710	Kg	R\$ 13,23	R\$ 181.383,30	
	TOTAL DO LOTE 10: R\$ 186.485,70						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Castanha do Pará	15	Kg	R\$ 149,21	R\$ 2.238,15
11	2	Nozes Pecã	15	Kg	R\$ 320,24	R\$ 4.803,60
''	3	Pinhão	15	Kg	R\$ 28,24	R\$ 423,60
	4	Uva Passa Preta ou Branca	789	Kg	R\$ 49,88	R\$ 39.355,32
	•		•	T	OTAL DO LOTE 11:	R\$ 46.820,67

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Ovo extra branco grande	24.930	Dúzia	R\$ 11,64	R\$ 290.185,20
12	2	Ovo de Codorna	9	Bandeja c/ 30	R\$ 20,98	R\$ 188,82
	TOTAL DO LOTE 12:					

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ 4.438.481,84 (quatro milhões quatrocentos e trinta e oito mil quatrocentos e oitenta e um reais e oitenta e quatro centavos)



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

COTA EXCLUSIVA - DESTINADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
42	1	Shimeji	480	Kg	R\$ 31,85	R\$ 15.288,00
13	2	Shitake	480	Kg	R\$ 37,48	R\$ 17.990,40
	TOTAL DO LOTE 13:					

VALOR TOTAL DA COTA EXCLUSIVA: R\$ 33.278,40 (trinta e três mil duzentos e setenta e oito reais e quarenta centavos)

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 17.787.281,52 (dezessete milhões setecentos e oitenta e sete mil duzentos e oitenta e um reais e cinquenta e dois centavos)



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VI - MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO N°__ PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1104/2024

EMPENHO N° EMPRESA:				
	serviços de:	- 		
			descrição do edital, deverá efetuar e poderá ser feita por telefone, fax ou	
	s produtos pela SECRETARIA de pretexto para que a empresa		ENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ES s.	STAR ANIMAL em
03. Após a aprovação do empresa emitirá a fatura/		A MUNICIPAL DE DES	SENVOLVIMENTO RURAL E BEM-I	ESTAR ANIMAL a
. •	pelo Município será efetuado atestada pelo setor requisitant	•	efetiva entrega dos produtos e apre	esentação da nota
05. Nas notas fiscais emi	tidas deverá constar o número	desta licitação e da ata	a de registro de preços, obrigatoriame	ente.
06. Prazo de entrega dos	produtos: a ser definido pela S	SMDRBEA a partir da d	lata do recebimento da Autorização d	e Fornecimento.
			São Carlos, de	de
S	ECRETARIA MUNICIPAL DE D	DESENVOLVIMENTO F	RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL	



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VII - TERMO DE COMPROMISSO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES E FILANTRÓPICAS E AS UNIDADES DOS RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

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

	Por ser expressão da verdade, firma o presente.			
São Carlos, aos <u>de</u> de		São Carlos aos	de	de

Assinatura do responsável



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações **Pregão Eletrônico** São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

São Carlos, XX de XXXXXXXX de XXXX

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO
EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e inscrição estadual XXXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG XX.XXX.XXX-X, do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, vem em atenção a edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024 , declarar que:
) possui pleno conhecimento do objeto ao licitado e que não constatou erros, omissões ou discrepância com relação as peças qu compõem o edital.
Atenciosamente,
REPRESENTANTE DA EMPRESA CREDENCIADO



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO IX – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/ PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1104/2024 PREGÃO ELETRONICO N° 028/2024

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, situado à Rua Episcopal, 1.575, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob nº 45.358.249/0001-01 devidamente representada neste ato pelo XXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa XXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, situada à XXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXXX-XX, cEP XXXXXX-XXX, por seu representante legal, XXXXX, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na XXXXXX, nº XXX, XXXXXX, XXXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, acordam proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024 e do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independentemente de transcrição, AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA AS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS, PARA OS RESTAURANTES POPULARES E PARA O PARQUE ECOLÓGICO DE SÃO CARLOS/SP, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, constantes nos anexos que acompanham o Edital, nas condições abaixo.

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

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

- O licitante sujeitar-se-á, ainda, às sanções administrativas de:
- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Pública Municipal, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em especial na hipótese de descumprimento integral de uma Ordem de Fornecimento ou descumprimento parcial de mais de uma Ordem de Fornecimento;
- d) declaração de inidoneidade;

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

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

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

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

Para as infrações previstas nos itens 18.1.5., 18.1.6., 18.1.7., 18.1.8. e 18.1.9., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

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

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

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

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

Fica a Contratada obrigada a dar cumprimento aos direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor e em normas coletivas pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto contratado, empregados das contratadas e 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 e poderá ser prorrogado, por igual período, tanto em relação ao período quanto às quantidades, desde que comprovado o preço vantajoso, contados a partir da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

14.133/2021. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

A impugnação dos produtos/serviços não aprovados pelas Secretarias Municipais em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa Contratada suspenda a entrega do produto e/ou serviço.

Os serviços correspondem as manutenções de brinquedos de madeira nas dependências de diversas unidades desta municipalidade. Os serviços deverão ser executados em dias e horários previamente definidos em cronograma elaborado juntamente com a CONTRATANTE.

Se houver alteração nos endereços de entrega antes da expedição da Autorização de Fornecimento (AF), a empresa deverá entregar os produtos, no endereço indicado pela Secretaria requisitante desde que o mesmo seja dentro do município de São Carlos.

A Contratada obriga-se a substituir qualquer material impugnado no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a partir do recebimento da impugnação.

O pagamento devido pelo Município será efetuado em até 30 (trinta) dias após efetiva entrega dos produtos e apresentação da nota fis pro

cal/fatura devida atestada pelo setor requisitante, desde que re esente Edital.	, .	•	•
	São Carlos,	de	de
Contratante Testemunha	Adjudicatário Testemunha		