



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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 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**, 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/licitacao/exibelicacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2024@saocarlos.sp.gov.br>, ou em <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS será até às **09h30min** do dia **23/06/2025**.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às **09h30min** do dia **23/06/2025**.

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 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**, conforme especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

2. DO PROCEDIMENTO

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

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

2.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 5.1. Os licitantes deverão encaminhar **exclusivamente via sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, em campo próprio do sistema, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão pública.
- 5.1.1. Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: <https://www.licitacoes-e.com.br/aop/media/instrucoes-novo-licitacoes.pdf>;
- 5.1.2. Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante.
- 5.2. O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção **"incluir proposta"**. Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.
- 5.3. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.3.1. Descrição: com a descrição resumida do item, contendo marca, modelo e fabricante do(s) produto(s) ofertado(s);
- 5.3.3.1. Quando o licitante for o próprio fabricante, deverá colocar como "marca própria", para que não haja identificação;
- 5.3.2. Valor unitário para cada item que compõe o lote;
- 5.3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante;
- 5.3.4. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 5.6.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 5.6.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 5.6.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 5.6.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 5.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.6 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 5.10.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.
- 5.11. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.
- 5.11.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de envio de 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.
- 5.11.3.2. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Encerrada a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do artigo 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.16.2.2. Empresas brasileiras;

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

5.16.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

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

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

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

6.1.5.1. 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 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 às 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, § 2º, VII, b, da Constituição Federal de 1988.

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

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.6.3.2. Relação das pessoas físicas ou jurídicas que estão impedidas de contratar com a administração pública e/ou de receber benefícios ou incentivos fiscais, por determinação judicial.

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

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

7.6.5. Tribunal de Contas da União <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:3:12943541728647::NO:3.4.6::>

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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

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

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

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

8.11.3.1.1. 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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

8.14.2.1. Caso na certidão conste qualquer ação judicial distribuída, deverão ser apresentados os comprovantes de quitação dos débitos ou certidão explicativa que aponte a situação da demanda judicial ou ainda o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

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

8.16. 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\$ 11.374.018,08 (onze milhões trezentos e setenta e quatro mil dezoito reais e oito centavos)**.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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 Lei nº 14.133, de 2021 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 art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto ao vencedor, mediante autorização do(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: 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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.

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 preços.

17.2. Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços – SRP, e ainda os atos previstos na Lei Federal nº 14.133/21 e do Decreto Municipal nº. 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 manter 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

18.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

18.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 irrevogáveis.

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, 02 de junho de 2025

DHONY OLIVEIRA SOUZA

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

DECLARAÇÃO

A Empresa (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone, 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 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- 6) Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenas 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damos-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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 Nº:

CONTRATADA: CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

(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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO IV – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

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

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

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

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo 1104/2024

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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 os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.

3. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal	Dhony Oliveira Souza

4. NECESSIDADE DE NEGÓCIO

Aquisição de hortifrutigranjeiros para atender as necessidades dos Restaurantes Populares e alimentação dos animais do Parque Ecológico

5. NECESSIDADE TECNOLÓGICA

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 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.

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.

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.

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.

ABÓBORA MUSQUEE DE PROVENCE – produto de tamanho médio, fresco, com aroma, cor e sabor característicos da



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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.

ACELGA - folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em “pés”, em caixas plásticas padrões.

AGRIÃO - folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou “pés”, em caixas plásticas padrões.

ALFACE CRESPA - folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por “pés”, em caixas plásticas padrões.

ALHO NACIONAL IN NATURA (CABEÇA) - Rústia fresca, tendo as “cabeças” e “dentes” atingidos o grau máximo do tamanho especificado, ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, ser colheita recente, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató 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.

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.

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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.

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.

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 rafia.

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

BRÓCOLIS COMUM - "cabeça" (inflorescência) de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.

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.

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.

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

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.

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.

CEBOLA AMARELA PAULISTA - - bulbo fresco, bem protegido por folhas externas, atingido o grau máximo do tamanho especificado, ser procedente de espécies vegetais genuínos e são, 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 rafia) ou em caixas plásticas padrões.

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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 imediato 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

KIWI - Fruto de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas. Tamanho e coloração uniformes com peso médio de aproximadamente 80 a 90g, isento de enfermidades, material terroso, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução - cnnpa nº 12, de 1978.

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 imediato 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

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 imediato 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

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 imediato 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

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 imediato 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

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 imediato 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.

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 imediato 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.

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 imediato 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

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 imediato 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.

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 imediato 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.

MARACUJÁ DOCE - 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 imediato 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.

MELANCIA - 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 imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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.

MELÃO AMARELO - 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 imediato 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

MILHO VERDE C/ CASCA - in natura, com palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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.

MILHO VERDE S/ CASCA - in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato 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.

MORANGO - 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 imediato 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 pequenas caixas plásticas padrões com no máximo 15 frutos.

NABO - 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 imediato 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.

NOZES PECÃ - 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 imediato 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.

OVO EXTRA BRANCO GRANDE - - apresentar um produto limpo e sadio, sem injúrias mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalagens próprias para o produto, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação sanitária vigente, contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a data de validade, informações da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e registro no Ministério da Agricultura (MAPA). O prazo de validade deverá ser de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega do produto.

OVO DE CODORNA - apresentar um produto limpo e sadio, sem injúrias mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalagens próprias para o produto, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação sanitária vigente, contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a data de validade, informações da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e registro no Ministério 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.

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 imediato 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

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 imediato 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.

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 imediato 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.

PIMENTÃO VERDE - fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e coloração (verde)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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 mediató 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

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 mediató 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

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 mediató 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.

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 mediató 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões.

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 imediato 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.

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 imediato 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.

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 imediato 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.

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 imediato 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.

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 imediato 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.

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 imediato 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.

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 imediato 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

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 imediato 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.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Item	Produto	UND	Restaurantes Populares		Parque Ecológico		Total
			Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	
1	Abacaxi pérola	kg	12.180	1015,00	1.200	100,00	13.380
2	Abacate	Kg	-	-	900,00	75,00	900
3	Abóbora de Pescoço	Kg	-	-	3.000	250,00	3.000
4	Abóbora Paulista	Kg	-	-	1.200	100,00	1.200
5	Abóbora Musquee de Provence	Kg	-	-	240,00	20,00	240
6	Abobrinha	Kg	27.600	2300,00	960,00	80,00	28.560



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

7	Abóbora Halloween	Kg	-	-	240,00	20,00	240
8	Acelga	Kg	7.800	650,00	4.800	400,00	12.600
9	Agrião	Kg	7.800	650,00	-	-	7.800
10	Alface Crespa	Kg	7.800	650,00	-	-	7.800
11	Alho nacional in natura (cabeça)	Kg	4.680	390,00	24,00	2,00	4.704
12	Almeirão	Kg	8.400	700,00	4.800	400,00	13.200
13	Ameixa	Kg	-	-	120,00	10,00	120
14	Banana nanica	kg	84.000	7000,00	11.520	960,00	95.520
15	Banana prata	kg	75.600	6300,00	-	-	75.600
16	Berinjela	Kg	22.200	1850,00	960,00	80,00	23.160
17	Batata Doce	Kg	9.360	780,00	480,00	40,00	9.840
18	Batata Monalisa	Kg	37.380	3115,00	-	-	37.380
19	Beterraba s/ folha	Kg	13.080	1090,00	4.020	335,00	17.100
20	Brócolis Comum	Kg	21.000	1750,00	1.200	100,00	22.200
21	Cacau	Kg	-	-	24,00	2,00	24
22	Caqui	Kg	-	-	60,00	5,00	60
23	Cará	Kg	-	-	480,00	40,00	480
24	Catalonha	Kg	-	-	4.800	400,00	4.800
25	Castanha do Pará	Kg	-	-	60,00	5,00	60
26	Cebola Amarela Paulista	Kg	15.360	1280,00	24,00	2,00	15.384
27	Cenoura	Kg	27.960	2330,00	4.020	335,00	31.980
28	Cheiro Verde	Kg	960	80,00	-	-	960
29	Chicória Crespa	Kg	7.800	650,00	-	-	7.800
30	Coco Verde	Kg	-	-	240,00	20,00	240
31	Coco Seco	Kg	-	-	240,00	20,00	240
32	Couve	Kg	-	-	2.400	200,00	2.400
33	Couve Flor	Kg	19.560	1630,00	1.200	100,00	20.760
34	Chuchu	Kg	27.600	2300,00	1.440	120,00	29.040
35	Cupuaçu	Kg	-	-	60,00	5,00	60
36	Ervilha	Kg	-	-	480,00	40,00	480
37	Espinafre	Kg	6.960	580,00	2.400	200,00	9.360
38	Jiló	Kg	-	-	24,00	2,00	24
39	Graviola	Kg	-	-	120,00	10,00	120
40	Goiaba vermelha	kg	29.400	2450,00	900,00	75,00	30.300
41	Inhame	Kg	-	-	480,00	40,00	480
42	Jaca	Kg	-	-	900,00	75,00	900
43	Kiwi	Kg	-	-	120,00	10,00	120
44	Laranja pêra	kg	58.800	4900,00	1.500	125,00	60.300
45	Limão tahiti	kg	10.500	875,00	-	-	10.500
46	Maçã gala	kg	48.300	4025,00	1.200	100,00	49.500
47	Maçã verde	kg	2.100	175,00	-	-	2.100
48	Mamão formosa	kg	29.400	2450,00	2.040	170,00	31.440
49	Mandioca	Kg	9.360	780,00	480,00	40,00	9.840
50	Mandioquinha	Kg	9.360	780,00	480,00	40,00	9.840
51	Manga palmer	kg	29.400	2450,00	-	-	29.400



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

52	Manga tommy	kg	29.400	2450,00	540,00	45,00	29.940
53	Maracujá Doce	Kg	-	-	120,00	10,00	120
54	Melancia	kg	29.400	2450,00	2.520	210,00	31.920
55	Melão amarelo	kg	29.400	2450,00	900,00	75,00	30.300
56	Milho Verde c/ Casca	Kg	-	-	480,00	40,00	480
57	Milho Verde s/ Casca	Kg	9.840	820,00	-	-	9.840
58	Morango	Kg	-	-	60,00	5,00	60
59	Nabo	Kg	-	-	240,00	20,00	240
60	Nozes Pecã	Kg	-	-	60,00	5,00	60
61	Ovo extra branco grande	Dúzia	33.600	2800,00	720,00	60	34.320
62	Ovo de Codorna	Bandeja c/ 30	-	-	36,00	3,00	36
63	Pepino Caipira	Kg	11.280	940,00	480,00	40,00	11.760
64	Pepino Japonês	Kg	5.640	470,00	-	-	5.640
65	Pimenta Dedo de Moça	Kg	-	-	24,00	2,00	24
66	Pimentão Verde	Kg	1.920	160,00	24,00	2,00	1.944
67	Pimentão Amarelo	Kg	-	-	24,00	2,00	24
68	Pimentão Vermelho	Kg	-	-	24,00	2,00	24
69	Pitaya Branca ou Roxa	Kg	-	-	60,00	5,00	60
70	Pinhão	Kg	-	-	60,00	5,00	60
71	Pitomba	Kg	-	-	24,00	2,00	24
72	Pêssego	Kg	-	-	120,00	10,00	120
73	Pêra nacional	kg	10.500	875,00	900,00	75,00	11.400
74	Quiabo	Kg	9.840	820,00	480,00	40,00	10.320
75	Rabanete	Kg	-	-	480,00	40,00	480
76	Repolho Roxo	Kg	5.520	460,00	-	-	5.520
77	Repolho Verde	Kg	-	-	4.800	400,00	4.800
78	Rúcula	Kg	6.840	570,00	-	-	6.840
79	Shimeji	Kg	-	-	480,00	40,00	480
80	Shitake	Kg	-	-	480,00	40,00	480
81	Tamarindo	Kg	-	-	24,00	2,00	24
82	Tangerina ponkan	kg	58.800	4900,00	960,00	80,00	59.760
83	Tomate Rasteiro	Kg	22.320	1860,00	-	-	22.320
84	Uva Itália	Kg	-	-	120,00	10,00	120
85	Uva Passa Preta ou Branca	Kg	-	-	156,00	13,00	156
86	Vagem Macarrão	Kg	6.720	560,00	480,00	40,00	7.200

7. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

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 os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.

Id

Descrição da solução (ou cenário)

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 os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

8. ANÁLISE COMPARATIVA DE CUSTOS (TCO)

a. CÁLCULO DOS CUSTOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)

Ano 2025	
Item	
Abacaxi pérola	R\$ 158.633,28
Abacate	R\$ 10.330,20
Abóbora de Pescoço	R\$ 21.714,00
Abóbora Paulista	R\$ 8.445,60
Abóbora Musquee de Provence	R\$ 1.811,40
Abobrinha	R\$ 206.717,28
Abóbora Halloween	R\$ 1.731,84
Acelga	R\$ 99.867,60
Agrião	R\$ 136.468,80
Alface Crespa	R\$ 87.984,00
Alho nacional in natura (cabeça)	R\$ 195.310,08
Almeirão	R\$ 160.617,60
Ameixa	R\$ 1.854,72
Banana nanica	R\$ 764.542,08
Banana prata	R\$ 792.288,00
Berinjela	R\$ 222.150,72
Batata Doce	R\$ 71.005,44
Batata Monalisa	R\$ 327.000,24
Beterraba s/ folha	R\$ 112.381,20
Brócolis Comum	R\$ 585.547,20
Cacau	R\$ 745,92
Caqui	R\$ 642,24
Cará	R\$ 5.840,64
Catalonha	R\$ 139.392,00
Castanha do Pará	R\$ 6.409,44
Cebola Amarela Paulista	R\$ 131.348,59
Cenoura	R\$ 255.712,08
Cheiro Verde	R\$ 27.325,44
Chicória Crespa	R\$ 101.836,80
Coco Verde	R\$ 2.015,20
Coco Seco	R\$ 3.580,80
Couve	R\$ 44.659,20
Couve Flor	R\$ 373.846,08
Chuchu	R\$ 216.406,08
Cupuaçu	R\$ 1.864,80
Ervilha	R\$ 19.411,20
Espinafre	R\$ 154.627,20
Jiló	R\$ 400,22
Graviola	R\$ 4.662,00
Goiaba vermelha	R\$ 457.469,40
Inhame	R\$ 7.257,60
Jaca	R\$ 7.912,80
Kiwi	R\$ 3.847,68
Laranja pêra	R\$ 483.364,80
Limão tahiti	R\$ 69.006,00
Maçã gala	R\$ 736.362,00
Maçã verde	R\$ 37.632,00
Mamão formosa	R\$ 368.602,56
Mandioca	R\$ 74.508,48
Mandioquinha	R\$ 159.722,88
Manga palmer	R\$ 267.657,60
Manga tommy	R\$ 267.903,12
Maracujá Doce	R\$ 2.496,96
Melancia	R\$ 127.552,32



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Melão amarelo	R\$ 228.098,40
Milho Verde c/ Casca	R\$ 5.860,80
Milho Verde s/ Casca	R\$ 132.407,04
Morango	R\$ 2.006,40
Nabo	R\$ 3.421,44
Nozes Pecã	R\$ 9.990,00
Ovo extra branco grande	R\$ 457.966,08
Ovo de Codorna	R\$ 1.550,88
Pepino Caipira	R\$ 152.221,44
Pepino Japonês	R\$ 80.268,48
Pimenta Dedo de Moça	R\$ 820,61
Pimentão Verde	R\$ 21.928,32
Pimentão Amarelo	R\$ 389,57
Pimentão Vermelho	R\$ 453,50
Pitaya Branca ou Roxa	R\$ 1.910,40
Pinhão	R\$ 1.332,00
Pitomba	R\$ 586,80
Pêssego	R\$ 2.043,84
Pêra nacional	R\$ 197.448,00
Quiabo	R\$ 165.450,24
Rabanete	R\$ 5.233,92
Repolho Roxo	R\$ 51.843,84
Repolho Verde	R\$ 38.793,60
Rúcula	R\$ 158.250,24
Shimeji	R\$ 36.672,00
Shitake	R\$ 45.196,80
Tamarindo	R\$ 496,13
Tangerina ponkan	R\$ 598.556,16
Tomate Rasteiro	R\$ 278.017,92
Uva Itália	R\$ 2.318,40
Uva Passa Preta ou Branca	R\$ 7.044,96
Vagem Macarrão	R\$ 153.792,00
TOTAL	R\$ 11.371.293,62

Pesquisa de Preços no mercado: 05 cotações de fornecedores dos produtos.

b. MAPA COMPARATIVO DOS CÁLCULOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)

Descrição da solução	Estimativa de TCO ao longo dos anos		Total
	Ano 2024	Ano 2025	
Solução viável 1	R\$ 8.649.406,74	R\$ 11.371.293,62	R\$ 20.020.700,36

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DE TIC A SER CONTRATADA

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 os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.

10. ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT R\$	VALOR TOTAL R\$
1	13.380	Abacaxi pérola	11,86	R\$ 158.633,28
2	900	Abacate	11,48	R\$ 10.330,20
3	3.000	Abóbora de Pescoço	7,24	R\$ 21.714,00
4	1.200	Abóbora Paulista	7,04	R\$ 8.445,60
5	240	Abóbora Musquee de Provence	7,55	R\$ 1.811,40
6	28.560	Abobrinha	7,24	R\$ 206.717,28



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

7	240	Abóbora Halloween	7,22	R\$ 1.731,84
8	12.600	Acelga	7,93	R\$ 99.867,60
9	7.800	Agrião	17,50	R\$ 136.468,80
10	7.800	Alface Crespa	11,28	R\$ 87.984,00
11	4.704	Alho nacional in natura (cabeça)	41,52	R\$ 195.310,08
12	13.200	Almeirão	12,17	R\$ 160.617,60
13	120	Ameixa	15,46	R\$ 1.854,72
14	95.520	Banana nanica	8,00	R\$ 764.542,08
15	75.600	Banana prata	10,48	R\$ 792.288,00
16	23.160	Berinjela	9,59	R\$ 222.150,72
17	9.840	Batata Doce	7,22	R\$ 71.005,44
18	37.380	Batata Monalisa	8,75	R\$ 327.000,24
19	17.100	Beterraba s/ folha	6,57	R\$ 112.381,20
20	22.200	Brócolis Comum	26,38	R\$ 585.547,20
21	24	Cacau	31,08	R\$ 745,92
22	60	Caqui	10,70	R\$ 642,24
23	480	Cará	12,17	R\$ 5.840,64
24	4.800	Catalonha	29,04	R\$ 139.392,00
25	60	Castanha do Pará	106,82	R\$ 6.409,44
26	15.384	Cebola Amarela Paulista	8,54	R\$ 131.348,59
27	31.980	Cenoura	8,00	R\$ 255.712,08
28	960	Cheiro Verde	28,46	R\$ 27.325,44
29	7.800	Chicória Crespa	13,06	R\$ 101.836,80
30	240	Coco Verde	10,48	R\$ 2.015,20
31	240	Coco Seco	14,92	R\$ 3.580,80
32	2.400	Couve	18,61	R\$ 44.659,20
33	20.760	Couve Flor	18,01	R\$ 373.846,08
34	29.040	Chuchu	7,45	R\$ 216.406,08
35	60	Cupuaçu	31,08	R\$ 1.864,80
36	480	Ervilha	40,44	R\$ 19.411,20
37	9.360	Espinafre	16,52	R\$ 154.627,20
38	24	Jiló	16,68	R\$ 400,22
39	120	Graviola	38,85	R\$ 4.662,00
40	30.300	Goiaba vermelha	15,10	R\$ 457.469,40
41	480	Inhame	15,12	R\$ 7.257,60
42	900	Jaca	8,79	R\$ 7.912,80
43	120	Kiwi	32,06	R\$ 3.847,68
44	60.300	Laranja pêra	8,02	R\$ 483.364,80
45	10.500	Limão tahiti	6,57	R\$ 69.006,00
46	49.500	Maçã gala	14,88	R\$ 736.362,00
47	2.100	Maçã verde	17,92	R\$ 37.632,00
48	31.440	Mamão formosa	11,72	R\$ 368.602,56
49	9.840	Mandioca	7,57	R\$ 74.508,48



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

50	9.840	Mandioquinha	16,23	R\$ 159.722,88
51	29.400	Manga palmer	9,10	R\$ 267.657,60
52	29.940	Manga tommy	8,95	R\$ 267.903,12
53	120	Maracujá Doce	20,81	R\$ 2.496,96
54	31.920	Melancia	4,00	R\$ 127.552,32
55	30.300	Melão amarelo	7,53	R\$ 228.098,40
56	480	Milho Verde c/ Casca	12,21	R\$ 5.860,80
57	9.840	Milho Verde s/ Casca	13,46	R\$ 132.407,04
58	60	Morango	33,44	R\$ 2.006,40
59	240	Nabo	14,26	R\$ 3.421,44
60	60	Nozes Pecã	166,50	R\$ 9.990,00
61	34.320	Ovo extra branco grande	13,34	R\$ 457.966,08
62	36	Ovo de Codorna	43,08	R\$ 1.550,88
63	11.760	Pepino Caipira	12,94	R\$ 152.221,44
64	5.640	Pepino Japonês	14,23	R\$ 80.268,48
65	24	Pimenta Dedo de Moça	34,19	R\$ 820,61
66	1.944	Pimentão Verde	11,28	R\$ 21.928,32
67	24	Pimentão Amarelo	16,23	R\$ 389,57
68	24	Pimentão Vermelho	18,90	R\$ 453,50
69	60	Pitaya Branca ou Roxa	31,84	R\$ 1.910,40
70	60	Pinhão	22,20	R\$ 1.332,00
71	24	Pitomba	24,45	R\$ 586,80
72	120	Pêssego	17,03	R\$ 2.043,84
73	11.400	Pêra nacional	17,32	R\$ 197.448,00
74	10.320	Quiabo	16,03	R\$ 165.450,24
75	480	Rabanete	10,90	R\$ 5.233,92
76	5.520	Repolho Roxo	9,39	R\$ 51.843,84
77	4.800	Repolho Verde	8,08	R\$ 38.793,60
78	6.840	Rúcula	23,14	R\$ 158.250,24
79	480	Shimeji	76,40	R\$ 36.672,00
80	480	Shitake	94,16	R\$ 45.196,80
81	24	Tamarindo	20,67	R\$ 496,13
82	59.760	Tangerina ponkan	10,02	R\$ 598.556,16
83	22.320	Tomate Rasteiro	12,46	R\$ 278.017,92
84	120	Uva Itália	19,32	R\$ 2.318,40
85	156	Uva Passa Preta ou Branca	45,16	R\$ 7.044,96
86	7.200	Vagem Macarrão	21,36	R\$ 153.792,00
TOTAL				11.371.293,62

11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

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

12. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

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

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Atendimento satisfatório e alimentação nutricional de qualidade para as Unidades dos Restaurantes populares e animais do Parque Ecológico



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS

Abertura de Processo Licitatório do tipo Menor Preço por lote com o objetivo de registrar preços para eventual aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

1 – Viável

15.1 – Justificativa

A viabilidade se justifica pela eficácia, efetividade e economicidade.

16. RESPONSÁVEIS

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Gestor: Rayani Mariana A. Soprano CPF: 462.062.958-08 Diretora do Departamento de Gestão dos Restaurantes Populares Matrícula: 26035 Fiscal: Caio Bruggner de Mello Solci CPF: 363.951.438-67 Secretário Adjunto Matrícula: 24736 São Carlos, 08 de abril de 2025	Dhony Oliveira Souza Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal Matrícula: 26143 São Carlos, 08 de abril de 2025

17. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA

Dhony Oliveira Souza
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal
Matrícula: 26143

São Carlos, 08 de abril de 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Trata-se de Pregão Eletrônico do tipo Menor Preço por lote com o objetivo de registrar preços para eventual aquisição parcelada de produtos hortifrutigranjeiros para os Restaurantes Populares e para o Parque Ecológico de São Carlos/SP.

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme média de consumo descrita no item 7 – Média de consumo;

2.2 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 7 – Média de consumo;

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

2.4 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 8 - Especificações.

3 DAS AMOSTRAS

3.1 As empresas vencedoras da disputa eletrônica deverão enviar pelo menos **01 (uma)** amostra de cada produto, que serão fotografados para criação de um arquivo eletrônico, o mesmo será utilizado caso haja necessidade de comparação de algum produto entregue nas Unidades com o enviado para efeito de amostra;

3.2 Para produtos fora de sazonalidade e que realmente não disponha de amostras, deverá ser emitido uma “Declaração de Sazonalidade”;

3.3 As amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas por uma comissão formada por, no mínimo 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de 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 de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), situado na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow), no prazo máximo e improrrogável de **5 (cinco) 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 16 do item 8 - Especificações - ovo extra grande branco**);

3.6 Não serão aceitas amostras sem as identificações;

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

a) Nome do concorrente;

b) Número da licitação;

c) Número do processo administrativo;

d) Número do item.

3.8 Juntamente com as amostras deverão ser entregues:

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

3.8.2 Cópia autenticada ou original do registro do rótulo do produto no órgão competente (**referente subitem 16 do item 8 - 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;

3.8.4 Ao menos 1 (um) 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.

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 8 - Especificações - ovo extra grande branco**.

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

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

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

4.3.2 Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/dizeres “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador).

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

4.3.4 Informação nutricional.

4.3.5 Conteúdo (peso) líquido.

4.3.6 Número de registro do produto no órgão competente.

5 DAS ENTREGAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

5.1 As entregas na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares e no Parque Ecológico do Município, deverão ocorrer conforme Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Secretaria Municipal de 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 pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), separadamente 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 na Cozinha Piloto dos restaurantes populares, os veículos com os produtos deverão estar na Secretaria Municipal de 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 Espirado – 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 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), os dias para entrega poderão ser alterados, **com aviso prévio**.

5.7 A Secretaria Municipal de 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.

5.8 Os produtos serão conferidos no momento da entrega tanto no setor de entrega da cozinha piloto, como no parque ecológico.

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

5.10 Os produtos que estiverem impróprios para o consumo e/ou em desacordo com as exigências descritas no item 7- 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.

7 DA MÉDIA DE CONSUMO

Item	Produto	UND	Restaurantes Populares		Parque Ecológico		Total
			Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	
1	Abacaxi pérola	kg	12.180	1015,00	1.200	100,00	13.380
2	Abacate	Kg	-	-	900,00	75,00	900
3	Abóbora de Pescoço	Kg	-	-	3.000	250,00	3.000
4	Abóbora Paulista	Kg	-	-	1.200	100,00	1.200
5	Abóbora Musquee de Provence	Kg	-	-	240,00	20,00	240
6	Abobrinha	Kg	27.600	2300,00	960,00	80,00	28.560
7	Abóbora Halloween	Kg	-	-	240,00	20,00	240
8	Acelga	Kg	7.800	650,00	4.800	400,00	12.600
9	Agrião	Kg	7.800	650,00	-	-	7.800
10	Alface Crespa	Kg	7.800	650,00	-	-	7.800
11	Alho nacional in natura (cabeça)	Kg	4.680	390,00	24,00	2,00	4.704



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

12	Almeirão	Kg	8.400	700,00	4.800	400,00	13.200
13	Ameixa	Kg	-	-	120,00	10,00	120
14	Banana nanica	kg	84.000	7000,00	11.520	960,00	95.520
15	Banana prata	kg	75.600	6300,00	-	-	75.600
16	Berinjela	Kg	22.200	1850,00	960,00	80,00	23.160
17	Batata Doce	Kg	9.360	780,00	480,00	40,00	9.840
18	Batata Monalisa	Kg	37.380	3115,00	-	-	37.380
19	Beterraba s/ folha	Kg	13.080	1090,00	4.020	335,00	17.100
20	Brócolis Comum	Kg	21.000	1750,00	1.200	100,00	22.200
21	Cacau	Kg	-	-	24,00	2,00	24
22	Caqui	Kg	-	-	60,00	5,00	60
23	Cará	Kg	-	-	480,00	40,00	480
24	Catalonha	Kg	-	-	4.800	400,00	4.800
25	Castanha do Pará	Kg	-	-	60,00	5,00	60
26	Cebola Amarela Paulista	Kg	15.360	1280,00	24,00	2,00	15.384
27	Cenoura	Kg	27.960	2330,00	4.020	335,00	31.980
28	Cheiro Verde	Kg	960	80,00	-	-	960
29	Chicória Crespa	Kg	7.800	650,00	-	-	7.800
30	Coco Verde	Kg	-	-	240,00	20,00	240
31	Coco Seco	Kg	-	-	240,00	20,00	240
32	Couve	Kg	-	-	2.400	200,00	2.400
33	Couve Flor	Kg	19.560	1630,00	1.200	100,00	20.760
34	Chuchu	Kg	27.600	2300,00	1.440	120,00	29.040
35	Cupuaçu	Kg	-	-	60,00	5,00	60
36	Ervilha	Kg	-	-	480,00	40,00	480
37	Espinafre	Kg	6.960	580,00	2.400	200,00	9.360
38	Jiló	Kg	-	-	24,00	2,00	24
39	Graviola	Kg	-	-	120,00	10,00	120
40	Goiaba vermelha	kg	29.400	2450,00	900,00	75,00	30.300
41	Inhame	Kg	-	-	480,00	40,00	480
42	Jaca	Kg	-	-	900,00	75,00	900
43	Kiwi	Kg	-	-	120,00	10,00	120
44	Laranja pêra	kg	58.800	4900,00	1.500	125,00	60.300
45	Limão tahiti	kg	10.500	875,00	-	-	10.500
46	Maçã gala	kg	48.300	4025,00	1.200	100,00	49.500
47	Maçã verde	kg	2.100	175,00	-	-	2.100
48	Mamão formosa	kg	29.400	2450,00	2.040	170,00	31.440



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

49	Mandioca	Kg	9.360	780,00	480,00	40,00	9.840
50	Mandioquinha	Kg	9.360	780,00	480,00	40,00	9.840
51	Manga palmer	kg	29.400	2450,00	-	-	29.400
52	Manga tommy	kg	29.400	2450,00	540,00	45,00	29.940
53	Maracujá Doce	Kg	-	-	120,00	10,00	120
54	Melancia	kg	29.400	2450,00	2.520	210,00	31.920
55	Melão amarelo	kg	29.400	2450,00	900,00	75,00	30.300
56	Milho Verde c/ Casca	Kg	-	-	480,00	40,00	480
57	Milho Verde s/ Casca	Kg	9.840	820,00	-	-	9.840
58	Morango	Kg	-	-	60,00	5,00	60
59	Nabo	Kg	-	-	240,00	20,00	240
60	Nozes Pecã	Kg	-	-	60,00	5,00	60
61	Ovo extra branco grande	Dúzia	33.600	2800,00	720,00	60	34.320
62	Ovo de Codorna	Bandeja c/ 30	-	-	36,00	3,00	36
63	Pepino Caipira	Kg	11.280	940,00	480,00	40,00	11.760
64	Pepino Japonês	Kg	5.640	470,00	-	-	5.640
65	Pimenta Dedo de Moça	Kg	-	-	24,00	2,00	24
66	Pimentão Verde	Kg	1.920	160,00	24,00	2,00	1.944
67	Pimentão Amarelo	Kg	-	-	24,00	2,00	24
68	Pimentão Vermelho	Kg	-	-	24,00	2,00	24
69	Pitaya Branca ou Roxa	Kg	-	-	60,00	5,00	60
70	Pinhão	Kg	-	-	60,00	5,00	60
71	Pitomba	Kg	-	-	24,00	2,00	24
72	Pêssego	Kg	-	-	120,00	10,00	120
73	Pêra nacional	kg	10.500	875,00	900,00	75,00	11.400
74	Quiabo	Kg	9.840	820,00	480,00	40,00	10.320
75	Rabanete	Kg	-	-	480,00	40,00	480
76	Repolho Roxo	Kg	5.520	460,00	-	-	5.520
77	Repolho Verde	Kg	-	-	4.800	400,00	4.800
78	Rúcula	Kg	6.840	570,00	-	-	6.840
79	Shimeji	Kg	-	-	480,00	40,00	480
80	Shitake	Kg	-	-	480,00	40,00	480
81	Tamarindo	Kg	-	-	24,00	2,00	24
82	Tangerina ponkan	kg	58.800	4900,00	960,00	80,00	59.760
83	Tomate Rasteiro	Kg	22.320	1860,00	-	-	22.320
84	Uva Itália	Kg	-	-	120,00	10,00	120
85	Uva Passa Preta ou Branca	Kg	-	-	156,00	13,00	156
86	Vagem Macarrão	Kg	6.720	560,00	480,00	40,00	7.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

8 DAS ESPECIFICAÇÕES

Item	Quant	Unid	Especificações
1	13.380	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 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	28.560	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	12.600	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	7.800	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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

10	7.800	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	4.704	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 são, ser colheita recente, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, com os "dentes" intactos e firmes, estar livre de resíduos de fertilizantes. Deverão estar limpos e acondicionados em embalagem resistente ou tipo "redinha" de 1 a 2 kg ou em caixas plásticas padrões.
12	13.200	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	95.520	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	75.600	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	23.160	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	9.840	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	37.380	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 rafia.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

19	17.100	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 imediato 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	22.200	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 imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.
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 imediato 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 imediato 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 imediato 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 imediato 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	15.384	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 são, 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 imediato 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	31.980	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 imediato 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	960	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	7.800	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

			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.
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	2.400	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	20.760	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	29.040	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	30.300	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

			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
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	60.300	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	10.500	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	49.500	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	2.100	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	31.440	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	9.840	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	9.840	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

51	29.400	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	29.940	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 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.
53	120	Kg	MARACUJÁ DOCE - 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.
54	31.920	kg	MELANCIA - 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.
55	30.300	kg	MELÃO AMARELO - 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
56	480	Kg	MILHO VERDE C/ CASCA - in natura, com palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
57	9.840	Kg	MILHO VERDE S/ CASCA - in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
58	60	Kg	MORANGO - 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 pequenas caixas plásticas padrões com no máximo 15 frutos.
59	240	Kg	NABO - 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.
60	60	Kg	NOZES PECÃ - 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.
61	34.320	Dúzia	OVO EXTRA BRANCO GRANDE - - apresentar um produto limpo e sadio, sem injúrias mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalagens próprias para o produto, que



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

			permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação sanitária vigente, contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a data de validade, informações da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e registro no Ministério da Agricultura (MAPA). O prazo de validade deverá ser de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega do produto.
62	36	Bandeja c/ 30	OVO DE CODORNA – apresentar um produto limpo e sadio, sem injúrias mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalagens próprias para o produto, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação sanitária vigente, contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a data de validade, informações da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e registro no Ministério 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	11.760	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 imediato 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	5.640	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 imediato 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	24	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 imediato 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	1.944	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 imediato 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 imediato 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	24	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 imediato 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 imediato 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 imediato 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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	11.400	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	10.320	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	5.520	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	4.800	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	6.840	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

			qualidade e aspecto, apresentando polpa intacta. Deverá estar limpo e acondicionado em caixas plásticas padrão ou sacos plásticos selados.
82	59.760	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 imediato 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.
83	22.320	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 imediato 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 imediato 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	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 imediato 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 outro padrão para o produto
86	7.200	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 imediato 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.

09 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 Espriado	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VI – DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO

COTA PRINCIPAL - DESTINADA À AMPLA PARTICIPAÇÃO

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1	1	Abacaxi pérola	10.035	Kg	R\$ 11,86	R\$ 119.015,10
	2	Abacate	675	Kg	R\$ 11,48	R\$ 7.749,00
	3	Ameixa	90	Kg	R\$ 15,46	R\$ 1.391,40
	4	Banana nanica	71.640	Kg	R\$ 8,00	R\$ 573.120,00
	5	Banana prata	56.700	Kg	R\$ 10,48	R\$ 594.216,00
	6	Cacau	18	Kg	R\$ 31,08	R\$ 559,44
	7	Caqui	45	Kg	R\$ 10,70	R\$ 481,50
	8	Coco Verde	180	Kg	R\$ 10,48	R\$ 1.886,40
	9	Coco Seco	180	Kg	R\$ 14,92	R\$ 2.685,60
	10	Cupuaçu	45	Kg	R\$ 31,08	R\$ 1.398,60
	11	Graviola	90	Kg	R\$ 38,85	R\$ 3.496,50
	12	Goiaba vermelha	22.725	Kg	R\$ 15,10	R\$ 343.147,50
	13	Jaca	675	Kg	R\$ 10,99	R\$ 7.418,25
	14	Kiwi	90	Kg	R\$ 32,06	R\$ 2.885,40
	15	Laranja pêra	45.225	Kg	R\$ 8,02	R\$ 362.704,50
	16	Limão tahiti	7.875	Kg	R\$ 6,57	R\$ 51.738,75
	17	Maçã gala	37.125	Kg	R\$ 14,88	R\$ 552.420,00
	18	Maçã verde	1.575	Kg	R\$ 17,92	R\$ 28.224,00
	19	Mamão formosa	23.580	Kg	R\$ 11,72	R\$ 276.357,60
	20	Manga palmer	22.050	Kg	R\$ 9,10	R\$ 200.655,00
	21	Manga tommy	22.455	Kg	R\$ 8,95	R\$ 200.972,25
	22	Maracujá Doce	90	Kg	R\$ 20,81	R\$ 1.872,90
	23	Melancia	23.940	Kg	R\$ 4,00	R\$ 95.760,00
	24	Melão amarelo	22.725	Kg	R\$ 7,53	R\$ 171.119,25
	25	Morango	45	Kg	R\$ 33,44	R\$ 1.504,80
	26	Pitaya Branca ou Roxa	45	Kg	R\$ 31,84	R\$ 1.432,80
	27	Pitomba	18	Kg	R\$ 24,42	R\$ 439,56
	28	Pêssego	90	Kg	R\$ 17,03	R\$ 1.532,70
	29	Pêra nacional	8.550	Kg	R\$ 17,32	R\$ 148.086,00
	30	Tamarindo	18	Kg	R\$ 20,67	R\$ 372,06
	31	Tangerina Ponkan	44.820	Kg	R\$ 10,02	R\$ 449.096,40
	32	Uva Itália	90	Kg	R\$ 19,32	R\$ 1.738,80
TOTAL DO LOTE 01:						R\$ 4.205.478,06

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
2	1	Abóbora de Pescoço	2.250	Kg	R\$ 7,24	R\$ 16.290,00
	2	Abóbora Paulista	900	Kg	R\$ 7,04	R\$ 6.336,00
	3	Abóbora Musquee de Provence	180	Kg	R\$ 7,55	R\$ 1.359,00
	4	Abobrinha	21.420	Kg	R\$ 7,24	R\$ 155.080,80
	5	Abóbora Halloween	180	Kg	R\$ 7,22	R\$ 1.299,60
	6	Berinjela	17.370	Kg	R\$ 9,59	R\$ 166.578,30
	7	Batata Doce	7.380	Kg	R\$ 7,22	R\$ 53.283,60
	8	Batata Monalisa	28.035	Kg	R\$ 8,75	R\$ 245.306,25
	9	Beterraba s/ folha	12.825	Kg	R\$ 6,57	R\$ 84.260,25
	10	Cará	360	Kg	R\$ 12,17	R\$ 4.381,20
	11	Cebola Amarela Paulista	11.538	Kg	R\$ 8,54	R\$ 98.534,52
	12	Cenoura	23.985	Kg	R\$ 8,00	R\$ 191.880,00
	13	Chuchu	21.780	Kg	R\$ 7,45	R\$ 162.261,00
	14	Jiló	18	Kg	R\$ 16,68	R\$ 300,24
	15	Inhame	360	Kg	R\$ 15,12	R\$ 5.443,20
	16	Mandioca	7.380	Kg	R\$ 7,57	R\$ 55.866,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

	17	Mandioquinha	7.380	Kg	R\$ 16,23	R\$ 119.777,40
	18	Pepino Caipira	8.820	Kg	R\$ 12,94	R\$ 114.130,80
	19	Pepino Japonês	4.230	Kg	R\$ 14,23	R\$ 60.192,90
	20	Pimenta Dedo de Moça	18	Kg	R\$ 34,19	R\$ 615,42
	21	Pimentão Verde	1.458	Kg	R\$ 11,28	R\$ 16.446,24
	22	Pimentão Amarelo	18	Kg	R\$ 16,23	R\$ 292,14
	23	Pimentão Vermelho	18	Kg	R\$ 18,90	R\$ 340,20
	24	Quiabo	7.740	Kg	R\$ 16,03	R\$ 124.072,20
	25	Rabanete	360	Kg	R\$ 10,90	R\$ 3.924,00
	26	Vagem Macarrão	5.400	Kg	R\$ 21,36	R\$ 115.344,00
	27	Alho nacional in natura (cabeça)	3.528	Kg	R\$ 41,52	R\$ 146.482,56
	28	Tomate Rasteiro	16.740	Kg	R\$ 12,46	R\$ 208.580,40
TOTAL DO LOTE 02:						R\$ 2.158.658,82

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
3	1	Acelga	9.450	Kg	R\$ 7,93	R\$ 74.938,50
	2	Agrião	5.850	Kg	R\$ 17,50	R\$ 102.375,00
	3	Alface Crespa	5.850	Kg	R\$ 11,28	R\$ 65.988,00
	4	Almeirão	9.900	Kg	R\$ 12,17	R\$ 120.483,00
	5	Brócolis Comum	16.650	Kg	R\$ 26,38	R\$ 439.227,00
	6	Catalonha	3.600	Kg	R\$ 29,04	R\$ 104.544,00
	7	Cheiro Verde	720	Kg	R\$ 28,46	R\$ 20.491,20
	8	Chicória Crespa	5.850	Kg	R\$ 13,06	R\$ 76.401,00
	9	Couve	1.800	Kg	R\$ 18,61	R\$ 33.498,00
	10	Couve Flor	15.570	Kg	R\$ 18,01	R\$ 280.415,70
	11	Espinafre	7.020	Kg	R\$ 16,52	R\$ 115.970,40
	12	Nabo	180	Kg	R\$ 14,26	R\$ 2.566,80
	13	Repolho Roxo	4.140	Kg	R\$ 9,39	R\$ 38.874,60
	14	Repolho Verde	3.600	Kg	R\$ 8,08	R\$ 29.088,00
	15	Rúcula	5.130	Kg	R\$ 23,14	R\$ 118.708,20
TOTAL DO LOTE 03:						R\$ 1.623.569,40

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
4	1	Ervilha	360	Kg	R\$ 40,44	R\$ 14.558,40
	2	Milho Verde c/ Casca	360	Kg	R\$ 12,21	R\$ 4.395,60
	3	Milho Verde s/ Casca	7.380	Kg	R\$ 13,46	R\$ 99.334,80
TOTAL DO LOTE 04:						R\$ 118.288,80

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
5	1	Castanha do Pará	45	Kg	R\$ 106,82	R\$ 4.806,90
	2	Nozes Pecã	45	Kg	R\$ 166,50	R\$ 7.492,50
	3	Pinhão	45	Kg	R\$ 22,20	R\$ 999,00
	4	Uva Passa Preta ou Branca	117	Kg	R\$ 45,16	R\$ 5.283,72
TOTAL DO LOTE 05:						R\$ 18.582,12

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
6	1	Shimeji	360	Kg	R\$ 76,40	R\$ 27.504,00
	2	Shitake	360	Kg	R\$ 94,16	R\$ 33.897,60
TOTAL DO LOTE 06:						R\$ 61.401,60

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO TOTAL
------	------	-----------	------------	-----	-------------	-------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

					UNITÁRIO	
7	1	Ovo extra branco grande	25.740	Dúzia	R\$ 13,34	R\$ 343.371,60
	2	Ovo de Codorna	27	Bandeja c/ 30	R\$ 43,08	R\$ 1.163,16
TOTAL DO LOTE 07:						R\$ 344.534,76

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ 8.496.801,72 (oito milhões quatrocentos e noventa e seis mil oitocentos e um reais e setenta e dois centavos)

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
8	1	Abacaxi pérola	3345	Kg	R\$ 11,86	R\$ 39.671,70
	2	Abacate	225	Kg	R\$ 11,48	R\$ 2.583,00
	3	Ameixa	30	Kg	R\$ 15,46	R\$ 463,80
	4	Banana nanica	23.880	Kg	R\$ 8,00	R\$ 191.040,00
	5	Banana prata	18.900	Kg	R\$ 10,48	R\$ 198.072,00
	6	Cacau	6	Kg	R\$ 31,08	R\$ 186,48
	7	Caqui	15	Kg	R\$ 10,70	R\$ 160,50
	8	Coco Verde	60	Kg	R\$ 10,48	R\$ 628,80
	9	Coco Seco	60	Kg	R\$ 14,92	R\$ 895,20
	10	Cupuaçu	15	Kg	R\$ 31,08	R\$ 466,20
	11	Graviola	30	Kg	R\$ 38,85	R\$ 1.165,50
	12	Goiaba vermelha	7.575	Kg	R\$ 15,10	R\$ 114.382,50
	13	Jaca	225	Kg	R\$ 10,99	R\$ 2.472,75
	14	Kiwi	30	Kg	R\$ 32,06	R\$ 961,80
	15	Laranja pêra	15.075	Kg	R\$ 8,02	R\$ 120.901,50
	16	Limão tahiti	2.625	Kg	R\$ 6,57	R\$ 17.246,25
	17	Maçã gala	12.375	Kg	R\$ 14,88	R\$ 184.140,00
	18	Maçã verde	525	Kg	R\$ 17,92	R\$ 9.408,00
	19	Mamão formosa	7.860	Kg	R\$ 11,72	R\$ 92.119,20
	20	Manga palmer	7.350	Kg	R\$ 9,10	R\$ 66.885,00
	21	Manga tommy	7.485	Kg	R\$ 8,95	R\$ 66.990,75
	22	Maracujá Doce	30	Kg	R\$ 20,81	R\$ 624,30
	23	Melancia	7.980	Kg	R\$ 4,00	R\$ 31.920,00
	24	Melão amarelo	7.575	Kg	R\$ 7,53	R\$ 57.039,75
	25	Morango	15	Kg	R\$ 33,44	R\$ 501,60
	26	Pitaya Branca ou Roxa	15	Kg	R\$ 31,84	R\$ 477,60
	27	Pitomba	6	Kg	R\$ 24,42	R\$ 146,52
	28	Pêssego	30	Kg	R\$ 17,03	R\$ 510,90
	29	Pêra nacional	2.850	Kg	R\$ 17,32	R\$ 49.362,00
	30	Tamarindo	6	Kg	R\$ 20,67	R\$ 124,02
	31	Tangerina Ponkan	14.940	Kg	R\$ 10,02	R\$ 149.698,80
	32	Uva Itália	30	Kg	R\$ 19,32	R\$ 579,60
TOTAL DO LOTE 08:						R\$ 1.401.826,02

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
9	1	Abóbora de Pescoço	750	Kg	R\$ 7,24	R\$ 5.430,00
	2	Abóbora Paulista	300	Kg	R\$ 7,04	R\$ 2.112,00
	3	Abóbora Musquee de Provence	60	Kg	R\$ 7,55	R\$ 453,00
	4	Abobrinha	7.140	Kg	R\$ 7,24	R\$ 51.693,60
	5	Abóbora Halloween	60	Kg	R\$ 7,22	R\$ 433,20
	6	Berinjela	5.790	Kg	R\$ 9,59	R\$ 55.526,10
	7	Batata Doce	2.460	Kg	R\$ 7,22	R\$ 17.761,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

	8	Batata Monalisa	9.345	Kg	R\$ 8,75	R\$ 81.768,75
	9	Beterraba s/ folha	4.275	Kg	R\$ 6,57	R\$ 28.086,75
	10	Cará	120	Kg	R\$ 12,17	R\$ 1.460,40
	11	Cebola Amarela Paulista	3.846	Kg	R\$ 8,54	R\$ 32.844,84
	12	Cenoura	7.995	Kg	R\$ 8,00	R\$ 63.960,00
	13	Chuchu	7.260	Kg	R\$ 7,45	R\$ 54.087,00
	14	Jiló	6	Kg	R\$ 16,68	R\$ 100,08
	15	Inhame	120	Kg	R\$ 15,12	R\$ 1.814,40
	16	Mandioca	2.460	Kg	R\$ 7,57	R\$ 18.622,20
	17	Mandioquinha	2.460	Kg	R\$ 16,23	R\$ 39.925,80
	18	Pepino Caipira	2.940	Kg	R\$ 12,94	R\$ 38.043,60
	19	Pepino Japonês	1.410	Kg	R\$ 14,23	R\$ 20.064,30
	20	Pimenta Dedo de Moça	6	Kg	R\$ 34,19	R\$ 205,14
	21	Pimentão Verde	486	Kg	R\$ 11,28	R\$ 5.482,08
	22	Pimentão Amarelo	6	Kg	R\$ 16,23	R\$ 97,38
	23	Pimentão Vermelho	6	Kg	R\$ 18,90	R\$ 113,40
	24	Quiabo	2.580	Kg	R\$ 16,03	R\$ 41.357,40
	25	Rabanete	120	Kg	R\$ 10,90	R\$ 1.308,00
	26	Vagem Macarrão	1.800	Kg	R\$ 21,36	R\$ 38.448,00
	27	Alho nacional in natura (cabeça)	1.176	Kg	R\$ 41,52	R\$ 48.827,52
	28	Tomate Rasteiro	5.580	Kg	R\$ 12,46	R\$ 69.526,80
	TOTAL DO LOTE 09:					R\$ 719.552,94

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
10	1	Acelga	3.150	Kg	R\$ 7,93	R\$ 24.979,50
	2	Agrião	1.950	Kg	R\$ 17,50	R\$ 34.125,00
	3	Alface Crespa	1.950	Kg	R\$ 11,28	R\$ 21.996,00
	4	Almeirão	3.300	Kg	R\$ 12,17	R\$ 40.161,00
	5	Brócolis Comum	5.550	Kg	R\$ 26,38	R\$ 146.409,00
	6	Catalonha	1.200	Kg	R\$ 29,04	R\$ 34.848,00
	7	Cheiro Verde	240	Kg	R\$ 28,46	R\$ 6.830,40
	8	Chicória Crespa	1.950	Kg	R\$ 13,06	R\$ 25.467,00
	9	Couve	600	Kg	R\$ 18,61	R\$ 11.166,00
	10	Couve Flor	5.190	Kg	R\$ 18,01	R\$ 93.471,90
	11	Espinafre	2.340	Kg	R\$ 16,52	R\$ 38.656,80
	12	Nabo	60	Kg	R\$ 14,26	R\$ 855,60
	13	Repolho Roxo	1.380	Kg	R\$ 9,39	R\$ 12.958,20
	14	Repolho Verde	1.200	Kg	R\$ 8,08	R\$ 9.696,00
	15	Rúcula	1.710	Kg	R\$ 23,14	R\$ 39.569,40
TOTAL DO LOTE 10:						R\$ 541.189,80

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
11	1	Ervilha	120	Kg	R\$ 40,44	R\$ 4.852,80
	2	Milho Verde c/ Casca	120	Kg	R\$ 12,21	R\$ 1.465,20
	3	Milho Verde s/ Casca	2.460	Kg	R\$ 13,46	R\$ 33.111,60
TOTAL DO LOTE 11:						R\$ 39.429,60

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
12	1	Castanha do Pará	15	Kg	R\$ 106,82	R\$ 1.602,30
	2	Nozes Pecã	15	Kg	R\$ 166,50	R\$ 2.497,50
	3	Pinhão	15	Kg	R\$ 22,20	R\$ 333,00
	4	Uva Passa Preta ou Branca	39	Kg	R\$ 45,16	R\$ 1.761,24
TOTAL DO LOTE 12:						R\$ 6.194,04



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
13	1	Shimeji	120	Kg	R\$ 76,40	R\$ 9.168,00
	2	Shitake	120	Kg	R\$ 94,16	R\$ 11.299,20
TOTAL DO LOTE 06:						R\$ 20.467,20

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
14	1	Ovo extra branco grande	8.580	Dúzia	R\$ 13,34	R\$ 114.457,20
	2	Ovo de Codorna	9	Bandeja c/ 30	R\$ 43,08	R\$ 387,72
TOTAL DO LOTE 14:						R\$ 114.844,92

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ 2.853.494,70 (dois milhões oitocentos e cinquenta e três mil, quatrocentos e noventa e quatro reais e setenta centavos)

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 11.374.018,08 (onze milhões trezentos e setenta e quatro mil dezoito reais e oito centavos)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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 Nº ____ / ____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1104/2024

EMPENHO Nº ____

EMPRESA: _____

Autorizamos o início dos serviços de: _____

01. Caso a EMPRESA vencedora entregue o objeto não correspondente a descrição do edital, deverá efetuar a substituição do objeto impugnado em até 10 (dez) dias após o recebimento da impugnação que poderá ser feita por telefone, fax ou e-mail.

02. A não aprovação dos produtos pela SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda os trabalhos.

03. Após a aprovação dos produtos pela SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL a empresa emitirá a fatura/nota fiscal.

04. O pagamento devido pelo Município será efetuado em até 30 dias após efetiva entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor requisitante.

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

06. Prazo de entrega dos produtos: a ser definido pela SMDRBEA a partir da data do recebimento da Autorização de Fornecimento.

São Carlos, ____ de _____ de _____

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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 XXXXXXXXXXXX, 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 ____ de ____ de ____

Assinatura do responsável



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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 XXXXXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO), neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG XX.XXX.XXX-X, do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, vem em atenção ao edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2024**, declarar que:

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

Atenciosamente,

REPRESENTANTE DA EMPRESA CREDENCIADO



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO IX – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____ / ____

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1104/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 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 XXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa XXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, situada à XXXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, por seu representante legal, XXXXX, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na XXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, acordam proceder, nos termos 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 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**, constantes nos anexos que acompanham o Edital, nas condições abaixo.

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

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

a) advertência;

b) multa;

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

d) declaração de inidoneidade;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

São Carlos, de _____ de _____

Contratante
Testemunha

Adjudicatário
Testemunha