

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2025 PROCESSO Nº 22631/2025

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

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, 1575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE – que será regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS PARA ATENDER A PREFEITURA MUNICIPAL 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., <u>www.bb.com.br.</u> opção Licitações, ou diretamente em <u>https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/.</u>

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: https://servico.saocarlos.sp.gov.br, ou em https://servico.saocarlos.sp.gov.br, ou em https://servico.saocarlos.sp.gov.br, ou em <a href="http

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS será até às 09h30min do dia 12/11/2025.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 09h30min. do dia 12/11/2025.

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

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

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

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

DOS ANEXOS:

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO II - MINUTAS DOS ANEXOS DO TCE;

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

ANEXO IV – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO VI - DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO;

ANEXO VII - MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VIII - TERMO DE COMPROMISSO;

ANEXO IX - TERMO DE CONHECIMENTO PLENO DE OBJETO;

ANEXO X - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS PARA ATENDER A PREFEITURA MUNICIPAL 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 <u>INTERNET</u>, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional do Departamento de Tecnologia da Informação da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS.
- **2.2.** O certame será realizado através da utilização do aplicativo "Licitações", do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A., conforme convênio de cooperação técnica celebrado entre o B.B. e o MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Administração Pública do Município de São Carlos.
- 2.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de 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.



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 FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

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



- **5.1.1.** Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: https://www.licitacoes-e.com.br/aop/media/instrucoes-novo-licitacoes.pdf;
- **5.1.2.** Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante
- **5.2.** O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção "**incluir proposta**". Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.
- 5.3. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.3.1. Descrição: com a descrição resumida do item, contendo marca, modelo e fabricante do(s) produto(s) ofertado(s);
- 5.3.3.1.1. 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 compõem 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 <u>artigo 7°, XXXIII, da Constituição</u>;
- **5.6.3.** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos <u>incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;</u>
- **5.6.4.** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- **5.7.** O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no <u>artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus <u>arts. 42 a 49</u>, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- **5.7.1.** No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- **5.7.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na <u>Lei Complementar nº 123, de 2006,</u> mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.6. ou 5.7. sujeitará o licitante às sanções previstas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, e neste Edital.
- 5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- **5.10.** No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- **5.10.1.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.
- 5.11. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.
- **5.11.1.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- **5.11.2.** A prorrogação automática da etapa de envio e lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 5.11.2.1. Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.
- **5.11.3.** Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automáticamente.
- **5.11.3.1.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.3.2. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- **5.12.** Encerrada a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do artigo 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.
- **5.13.** Para os fins do item 5.12., entende-se por empate aquelas situações em que os lances ofertados pela ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance classificado.



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

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

6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

- **6.1.** O licitante terá **24 (vinte e quatro) horas** para enviar a proposta readequada, através do sistema, após a convocação via chat e/ou por e-mail por parte do pregoeiro, devendo obedecer aos seguintes critérios:
- **6.1.1.** Deverá ser elaborada em papel timbrado da proponente, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, rubricada e assinada por seu representante legal, preferencialmente apresentada em páginas numeradas sequencialmente, em uma via original, contendo os seguintes elementos de forma clara e expressa:
- a) Número do processo e do pregão.
- b) Razão social, endereço, CNPJ, inscrição estadual e nome do banco, o número da agência e da conta corrente em nome da licitante, onde será efetuado o pagamento.
- c) Nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar contrato com a Prefeitura.
- d) Preços cotados em moeda corrente nacional, com até 2 (duas) casas decimais, devendo constar valor unitário e total, e ainda o valor global da proposta, em algarismo e por extenso.
- 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**, <u>quando aplicável</u>.
- 6.1.4. Não serão admitidos <u>valores unitários ou totais</u> acima dos apresentados na Planilha de Orçamento Estimativo, bem como quaisquer valores superiores aos informados na proposta eletrônica.
- 6.1.4.1. Quando ocorrer a situação descrita, a licitante terá sua proposta desclassificada.
- **6.1.5.** Verificar no **TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO V)** quanto à amostra/catálogo descritivo, <u>local de retirada e entrega dos</u> **mesmos**, documentos a serem entregues com as amostras, quando aplicável, além das demais informações nele contidas.
- **6.1.5.1**. A empresa arrematante da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos **01 (uma) amostra** de todos os produtos em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas por uma comissão formada por, no mínimo 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal SMDRBEA, sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em nutrição;
- **6.1.5.2.** As amostras e a documentação técnica relativa às mesmas deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal SMDRBEA, situado na Rua Julião José dos Santos, nº 07– Vila Isabel São Carlos/SP (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de 10 (dez) dias a contar do término da disputa.



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

- **6.1.6**. Reserva-se o direito à Unidade Requisitante de solicitar a qualquer momento amostras para análise, se e somente se, houver queixa técnica ou suspeita de irregularidade do fornecedor, a fim de comprovar a qualidade do produto contratado, subsidiando assim a opção de análise.
- **6.1.7**. Reparar, corrigir, remover ou substituir os produtos que entregar, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem falhas ou defeitos de fabricação, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da respectiva comunicação, salvo quando o defeito for comprovadamente provocado por uso indevido.
- **6.1.8.** Negociações de preços após finalizada a etapa de lances não implicam na suspensão do prazo de inserção de proposta readeguada 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 inexeguibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- **6.7.1.1.** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- **6.7.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2°, VII, b, da Constituição Federal de 1988.
- **6.9.** A Equipe recomenda aos Licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar o Contrato com o Município.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- **7.1.** Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- **7.2.** O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- **7.3.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- **7.4.** Ocorrendo a situação a que se referem os subitens **7.2** e **7.3** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 7.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes
- **7.6.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item **3.2.** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- **7.6.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
- 7.6.2.Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 7.6.3. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo Relação de Apenados:
- **7.6.3.1.** Relação das pessoas físicas e/ou jurídicas que sofreram penas em procedimentos licitatórios ou contratações de que participaram, nos órgãos indicados, nos termos das instruções vigentes;
- **7.6.3.2.** Relação das pessoas físicas ou jurídicas que estão impedidas de contratar com a administração pública e/ou de receber benefícios ou incentivos fiscais, por determinação judicial. https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/publicas/impedimento
- **7.6.4.** Corregedoria Geral da Administração do Governo do Estado de São Paulo Sanções Administrativas Impõem a pessoas físicas e jurídicas a proibição de licitar e contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública do Estado de São Paulo. http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx
- 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



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

7.7. Constatada a ausência de condições de participação, o Pregoeiro considerará o licitante impedido de participar do certame.

- 7.7.1. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.8. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 7.9. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.9.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.10. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.11. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.
- 7.11.1. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- **7.12.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.12.1. Contiver vícios insanáveis:
- 7.12.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.12.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- **7.12.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.12.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.13. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.13.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- **7.13.1.1.** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- **7.13.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.13.2. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orcado 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 inexeguibilidade da proposta de preco, 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.



- 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 técnica serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após convocação por parte do pregoeiro:
- **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 6.1.
- **8.10.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.11. Para fins de habilitação, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:
- 8.11.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- **8.11.2.** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- **8.11.3.** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:
- **8.11.3.1.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos <u>ou</u> Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativas a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- **8.11.3.1.1.** A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.
- **8.11.3.1.2.** A certidão a que se refere o caput abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB / PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.
- 8.11.3.2. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda:
- **8.11.3.3.** Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscritos em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
- **8.11.4.** Prova de regularidade perante o sistema de Seguridade Social INSS mediante a apresentação da CND Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN Certidão Positiva com Efeitos de Negativa. (Dispensável no caso de apresentação de certidão conjunta prevista no item 8.3.3.1.)
- 8.11.5. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF Certificado de Regularidade do FGTS.
- **8.11.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- **8.11.7.** As microempresas ou empresas de pequeno porte interessadas em participar do certame deverão declarar sua condição nos termos do artigo 11 da Lei Municipal nº 15.247/2010, conforme Anexo III deste edital.
- **8.11.7.1.** Como condição de enquadramento deverá ser observado o faturamento bruto, apurado através de Balanço Patrimonial, conforme legislação vigente.
- **8.11.8.** Se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.
- **8.11.8.1.** O prazo assegurado no subitem **8.11.8** terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado arrematante 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 <u>artigo 156, da Lei Federal nº 14.133/2021,</u> sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.



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(s) de capacidade técnica apresentado(s) em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o presente certame, contendo no mínimo o quantitativo de **50% (cinquenta por cento)** do objeto desta licitação.
- **8.14.** Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.
- 8.15. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira será composta pelos seguintes documentos:
- **8.15.1.** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedados sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas das páginas do Diário Geral onde os mesmos foram transcritos, devidamente assinadas pelo contador responsável e por seus sócios, bem como os Termos de Abertura e Encerramento do Diário Geral Registrados na Junta Comercial do Estado ou no Cartório competente. As empresas que realizam escrituração digital via SPED contábil devem apresentar o Balanço Patrimonial e o Termo de Abertura e Encerramento do Diário Geral, bem como o recibo de entrega digital.
- **8.15.1.1.** 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.
- **8.15.1.2.** 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.
- **8.15.1.3.** A única exceção permitida ao item **8.14.1.2** diz respeito ao previsto no artigo 3º do decreto nº 8.538 de 06/10/2015, para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais. Nesta condição, não será exigida a apresentação de balanço patrimonial por estas empresas.
- **8.15.2.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.
- **8.16.** Os documentos apresentados deverão ser, <u>obrigatoriamente</u>, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.
- **8.17.** Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação, sendo este notificado *via licitaç*ões-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.
- 8.17.1. 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.
- 8.17.1.1. 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/.
- **8.18.** 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.
- **8.19.** Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.
- **8.20.** 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.
- **8.21.** Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto nos subitens **8.7.1 e 8.7.2.**

9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

9.1. O valor máximo fixado para o presente edital é de R\$ 18.728.728,65 (dezoito milhões setecentos e vinte e oito mil setecentos e vinte e oito reais e sessenta e cinco centavos)

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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



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

- **10.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail *licitacao@saocarlos.sp.gov.b*
- 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 §§ 5° e 6° do artigo 1° 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
Ficha: 39 - Dotação: 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.01.1100000
Ficha: 40 - Dotação: 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000
Ficha: 636 - Dotação: 43.01.08.244.2020.2.040.3.3.90.30.01.5100000
Ficha: 646 - Dotação: 43.02.08.244.2014.2.025.3.3.90.30.01.5100000
Ficha: 657 - Dotação: 43.02.08.244.2014.2.026.3.3.90.30.01.5100000
Ficha: 658 - Dotação: 43.02.08.244.2014.2.026.3.3.90.30.05.5000004
Ficha: 666 - Dotação: 43.02.08.244.2014.2.027.3.3.90.30.05.5000001
Ficha: 679 - Dotação: 43.02.08.244.2014.2.027.3.3.90.30.05.5000001

Ficha: 689 - Dotação: 43.02.08.244.2016.2.031.3.3.90.30.05.5000002



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

Ficha: 697 - Dotação: 43.02.08.244.2016.2.032.3.3.90.30.02.5000006 Ficha: 706 - Dotação: 43.02.08.244.2017.2.033.3.3.90.30.01.5100000 Ficha: 714 - Dotação: 43.02.08.244.2017.2.035.3.3.90.30.02.5000007 Ficha: 725 - Dotação: 43.02.08.244.2018.2.038.3.3.90.30.02.5000008 Ficha: 730 - Dotação: 43.02.08.244.2018.2.172.3.3.90.30.05.5000003 Ficha: 737 - Dotação: 43.02.08.244.2018.2.290.3.3.90.30.01.5100000 Ficha: 745 - Dotação: 43.02.08.244.2019.2.039.3.3.90.30.05.5000004 Ficha: 754 - Dotação: 43.02.08.244.2021.2.041.3.3.90.30.05.5000005 Ficha: 761 - Dotação: 43.02.08.244.2118.2.291.3.3.90.30.01.5100000 Ficha: 798 - Dotação: 43.05.08.244.2020.2.190.3.3.90.30.01.5100000 Ficha: 255 - Dotação: 18.02.10.301.2076.2.278.3.3.90.30.02.3010000 Ficha: 272 - Dotação: 18.02.10.301.2076.2.286.3.3.90.30.01.3100000 Ficha: 264 - Dotação: 18.02.10.301.2076.2.285.3.3.90.30.05.3010000 Ficha: 292 - Dotação: 18.02.10.302.2077.2.138.3.3.90.30.05.3100000 Ficha: 302 - Dotação: 18.02.10.302.2077.2.139.3.3.90.30.01.3100000 Ficha: 343 - Dotação: 18.02.10.304.2078.2.150.3.3.90.30.01.3100000 Ficha: 355 - Dotação: 18.02.10.305.2078.2.151.3.3.90.30.05.3100000 Ficha: 361 - Dotação: 18.02.10.305.2078.2.152.3.3.90.30.01.3100000 Ficha: 367 - Dotação: 18.02.10.305.2078.2.153.3.3.90.30.05.3100000 Ficha: 372 - Dotação: 23.01.04.122.2099.2.129.3.3.90.30.01.1100000

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **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.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, tanto em relação ao período quanto às quantidades, contados a partir da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 15.6.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.
- **15.7**. 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.
- **15.8.** Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- **15.9** As hipóteses de previsão de preços diferenciados, o quantitativo mínimo de cada item possível de aquisição, as condições para alteração dos preços registrados, bem como as hipóteses de cancelamento da Ata de Registro de Preços e a possibilidade de adesão à Ata, deverão seguir as orientações contidas no Termo de Referência.

16. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

- 16.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 16.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 16.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 16.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- **16.2.1.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- **16.2.2.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- **16.3.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 16.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- **16.3.2.** Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.



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

- **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 III 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. 872/2024, em especial na Seção III DO SISTEMA DE REGISTRO DE PRECOS.
- **17.3.** Além do órgão gerenciador Ata de Registro de Preços, estão inclusas como órgãos participantes da mesma as seguintes Unidades: Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Fazenda.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- **18.1.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 18.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- **18.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 18.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 18.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 18.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- **18.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- **18.1.4.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 18.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 18.1.6. Fraudar a licitação
- 18.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- **18.1.7.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- **18.1.7.2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 18.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 18.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 18.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- **18.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 18.2.1. Advertência;
- 18.2.2. Multa:
- 18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- **18.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- **18.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 18.3.2. As peculiaridades do caso concreto
- 18.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 18.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- **18.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **18.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30** (**trinta**) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- **18.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 18.1.1., 18.1.2., 18.1.3. e 18.1.4.0, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- **18.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 18.1.5., 18.1.6., 18.1.7., 18.1.8. e 18.1.9., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.



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

- **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 <u>art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021</u>.
- **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.

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 precos propostos serão fixos e irreajustáveis.
- A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **19.7.** A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.
- **19.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- **19.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- **19.10.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- **19.11.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: http://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibe-licitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2025@saocarlos.sp.gov.br, ou em https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/
- 19.12. A autoridade competente, para determinar a contratação, poderá revogar a licitação, mediante autorização do(a) Sr(a) Secretário(a) Municipal, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e



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

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 n° 000647.2013.15.003/7-51.

19.14. Fica eleito o FORO da COMARCA DE SÃO CARLOS SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos do presente Edital.

São Carlos, 17 de outubro de 2025

DHONY OLIVEIRA SOUZA

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal



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

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

DECLARAÇÃO

A Empresa (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico - e-mail, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco, sendo que os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação), em atendimento às disposições do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2025, DECLARA:

- 1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- 2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
- 3) Que o prazo de validade da proposta é de 120 (cento e vinte) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- 4) Que tem ciência dos prazos de entrega estabelecidos no Edital.
- 5) Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7°, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- **6)** Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenada com declaração de inidoneidade, por qualquer ente da Administração Pública, cujos efeitos se encontrem pendentes ou sem que tenha sido reabilitada perante a autoridade que aplicou a penalidade.
- 7) O pleno atendimento aos requisitos de habilitação, estando ciente que, constatada a inveracidade de quaisquer das informações e/ou de documentos fornecidos, poderá sofrer as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8) O pleno conhecimento sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, conforme previsto na Lei nº 12.846/13.

		São Carlos	de	_ de
	Assinatura			



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

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

		~	~	~
	TEDMO DE CIENCIA E D	E NOTIFICAÇÃO (CONTRATO	16) /DED4C40 D4D4 DE	II A DECOLUCAO Nº 44/2024)
ANEXU LU-UI -	• I EKIVIO DE CIENCIA E L	E NUTIFICACAU ICUNTRATI	JOI IKEDAGAO DADA PE	LA RESULUCAU Nº 11/2021)

CONTRATANTE:
CONTRATADO:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
OBJETO:
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados: 1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a 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 <u>contratante</u> 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.
2Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos 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:



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

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

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

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

CONTRATANTE: CNPJ N°: CONTRATADA: CNPJ N°: CONTRATO N° (DE ORIGEM): DATA DA ASSINATURA: VIGÊNCIA: OR IETO:

OBJETO: VALOR (R\$):

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

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

RESPONSÁVEL: (NOME, CARGO, E-MAIL E ASSINATURA)

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



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

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

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

Atenciosamente,
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



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

ANEXO IV - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal

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

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

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

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO

O objeto deste ETP é a aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos.

2 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

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

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Em observação ao disposto no inciso I do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a aquisição de parcelada de produtos estocáveis para demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos, é necessária para proporcionar aos alunos, uma alimentação escolar para promover a saúde, o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, combater a má nutrição, garantir a segurança alimentar e nutricional e contribuir para a redução da evasão escolar.

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

Em relação a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, os produtos estocáveis são necessários para manutenção das 03 Casa de Acolhimento Infantil, da Casa de Acolhimento a população de rua, da Casa Abrigo das mulheres e do Centro pop, garantindo segurança alimentar e nutricional, fornecendo refeições saudáveis e nutritivas para a população em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar.

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

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

Dessa forma, a aquisição parcelada de produtos estocáveis, para atendimento de demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos, em lotes se mostra uma estratégia eficiente, vantajosa e econômica já que podem contribuir com os objetivos de economia, qualidade e eficiência operacional.

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

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

5 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa vencedora da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos 01 (uma) amostra de todos os itens. O produto deverá ser enviado em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas por uma comissão formada por, no mínimo, 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal– SMDRBEA, sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em nutrição;

A amostra e a documentação relativa à mesma, deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal- SMDRBEA situado na Rua Julião José dos Santos, nº 07 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de 10 (dez) dias após o término da disputa;

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



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

Não serão aceitas amostras sem as identificações;

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

- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;
- d) Número do item.

Juntamente com a amostra deverá ser entregue paras os seguintes itens:

Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;

Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, original ou cópia autenticada;

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

Cópia autenticada ou original do certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS).

Registro de rotulo para o item: Leite em pó, Cópia autenticada ou original.

Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: FísicoQuimicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). NO PRAZO MÁXIMO E IMPRORROGÁVEL DE 10 (DEZ) DIAS após o término da disputa;

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

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

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

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

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

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

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

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

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

A adoção da modalidade de registro de preços para a aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos, justifica-se pela busca por eficiência, economia, e transparência no processo de compras públicas.

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

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



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

Ademais, a utilização do registro de preços viabiliza um planejamento de compras mais adequado, com a definição de quantidades, prazos e valores estabelecidos previamente. Isso proporciona maior controle sobre os recursos públicos, evitando a aquisição desnecessária de produtos estocáveis e garantindo que estes produtos sejam adquiridos conforme a necessidade real da Prefeitura Municipald de São Carlos.

A modalidade ainda confere flexibilidade na aquisição, permitindo que os itens sejam adquiridos conforme a necessidade, sem um compromisso rígido de compras imediatas. Essa flexibilidade é especialmente importante para os produtos estocáveis, que podem ser adquiridos de forma parcelada ao longo de um período, de acordo com a disponibilidade orçamentária e a demanda da Prefitura Municipal de São Carlos.

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

De igual modo, a escolha da modalidade de pregão eletrônico para a licitação de registro de preços para a aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos justifica-se com base na eficiência e agilidade no processo licitatório, considerando que o pregão eletrônico é uma modalidade que permite uma tramitação mais célere e eficiente. A utilização de sistemas eletrônicos reduz o tempo de análise, apresentação de propostas e decisões, garantindo a celeridade do processo licitatório.

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

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

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

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

Portanto, a adoção do pregão eletrônico para a licitação de registro de preços para a aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos garante maior eficiência, transparência, competitividade, e redução de custos operacionais, atendendo de forma eficaz às necessidades da administração pública e à legislação vigente.

7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram previstos da seguinte maneira Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada para aquisição é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares e Filantrópicas considerando o número de alunos atendidos em cada uma das referidas Unidades, conforme item 10 – Médias de Consumo;

Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme item 10 – Médias de Consumo;

Para as demais Secretarias o cálculo é feito de acordo com a demanda interna aproximada.

8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da aquisição, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, serão disponibilizados no processo eletrônico nº 22631/2025.

Com base na escolha pela solução da aquisição dos produtos estocáveis, a estimativa do valor da contratação deve ser baseada em pesquisa de mercado, utilizando-se métodos matemáticos que assegurem a economicidade e a transparência. O objetivo é garantir que o valor contratado esteja alinhado às práticas do mercado e seja adequado para atender à necessidade pública. Considerando os orçamentos coletados de 05 fornecedores concorrentes entre si e atuantes no mercado que demonstraram interesse em responder ao levantamento orçamentário referente aos itens solicitado, o preço global estimado é de R\$ 18.728.728,65 (Dezoito milhões setecentos e vinte e oito mil setecentos e vinte e oito reais e sessenta e cinco centavos)

O método para estimativa prévia de preços, seguindo as diretrizes dos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas do Estado (TCE), foi à obtenção de valores coletados de 05 fornecedores, e o tratamento estatístico utilizado foi a soma do preço unitário de cada item (74 itens) e posteriormente a divisão pelo numero de orçamentos coletados (05), para obter o valor médio unitário.

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

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	
1	Açúcar cristal	57.925	kg	R\$ 5,45	R\$ 315.691,25	



2	Alho, cebola e salsa desidratados	444	kg	R\$ 199,80	R\$ 88.711,20
3	Amido de milho	1.900	kg	R\$ 11,90	R\$ 22.610,00
4	Arroz agulhinha	232.500	kg	R\$ 7,69	R\$ 1.787.925,00
5	Arroz integral	9.000	kg	R\$ 9,84	R\$ 88.560,00
6	Aveia em flocos finos	7.750	kg	R\$ 42,62	R\$ 330.305,00
7	Azeite	1.836	litro	R\$ 168,94	R\$ 310.173,84
8	Azeitona verde em conserva	1.344	kg	R\$ 74,08	R\$ 99.563,52
9	Batata palha	350	kg	R\$ 44,50	R\$ 15.575,00
10	Biscoito doce maria aveia e mel	10.400	kg	R\$ 50,46	R\$ 524.784,00
11	Biscoito doce tipo maisena	11.370	kg	R\$ 20,52	R\$ 233.312,40
12	Biscoito doce tipo maria integral sabor chocolate	10.280	kg	R\$ 50,16	R\$ 515.644,80
13	Biscoito doce tipo rosquinha diversos sabores	13.820	kg	R\$ 24,92	R\$ 344.394,40
14	Biscoito salgado tipo água e sal	11.080	kg	R\$ 19,96	R\$ 221.156,80
15	Cacau em pó solúvel	7.200	kg	R\$ 63,36	R\$ 456.192,00
16	Café	22.140	kg	R\$ 100,40	R\$ 2.222.856,00
17	Canela em pó fino	300	kg	R\$ 68,70	R\$ 20.610,00
18	Catchup	410	kg	R\$ 20,94	R\$ 8.585,40
19	Chimichurri	192	kg	R\$ 66,60	R\$ 12.787,20
	Chocolate em pó solúvel (embalagem de 0,2 a 1,1			,	
20	kg)	8.460	kg	R\$ 41,00	R\$ 346.860,00
21	Colorau/Colorífico em pó	624	kg	R\$ 13,70	R\$ 8.548,80
22	Cravo da índia	48	kg	R\$ 205,66	R\$ 9.871,68
23	Creme de leite	320	kg	R\$ 42,34	R\$ 13.548,80
24	Cúrcuma/Açafrão da terra em pó	228	kg	R\$ 16,82	R\$ 3.834,96
25	Doce de abóbora	9.000	unidade	R\$ 3,70	R\$ 33.300,00
26	Ervilha em conserva (até 2 kg)	3.444	kg	R\$ 18,60	R\$ 64.058,40
27	Ervilha em conserva (até 200 g)	1.584	kg	R\$ 18,82	R\$ 29.810,88
28	Ervilha em grãos	4.260	kg	R\$ 22,06	R\$ 93.975,60
29	Extrato de tomate (embalagem de (de 300 a 350g)	12.240	kg	R\$ 16,16	R\$ 197.798,40
30	Extrato de tomate (embalagem de (de 300 à 330g)	26.640	kg	R\$ 15,96	R\$ 425.174,40
31	Farinha de mandioca	2.400	kg	R\$ 10,36	R\$ 24.864,00
32	Farinha de mandioda Farinha de milho	4.140	kg	R\$ 9,14	R\$ 37.839,60
33	Farinha de trigo	7.140		R\$ 8,58	R\$ 61.261,20
34	Feijão branco	7.140	kg	R\$ 20,92	R\$ 166.314,00
35	Feijão carioca tipo 1,	76.500	kg	R\$ 12,34	R\$ 944.010,00
_		9.900	kg		
36	Feijão preto	698	kg	R\$ 14,94 R\$ 43,70	R\$ 147.906,00 R\$ 30.502,60
38	Fermento em pó	9.540	kg		•
	Fubá		kg	R\$ 9,88	R\$ 94.255,20
39	Grão de bico	3.540	kg	R\$ 22,14	R\$ 78.375,60
40	Leite condensado	900	unidade	R\$ 12,28	R\$ 11.052,00
41	Leite emp ó	20.000	kg	R\$ 61,96	R\$ 1.239.200,00
42	Leite integral UHT	262.160	litro	R\$ 10,00	R\$ 2.621.600,00
43	Leite zero lactose UHT	720	L	R\$ 10,28	R\$ 7.401,60
44	Lentilha	3.540	kg	R\$ 24,66	R\$ 87.296,40
45	Louro em folhas secas	264	kg	R\$ 63,20	R\$ 16.684,80
46	Macarrão Fusilli	1.840	Kg	R\$ 37,08	R\$ 68.227,20
47	Macarrão tipo ave maria	1.860	kg	R\$ 13,98	R\$ 26.002,80
48	Macarrão tipo conchinha	1.860	kg	R\$ 13,42	R\$ 24.961,20
49	Macarrão tipo parafuso com vegetais	2.240	kg	R\$ 26,02	R\$ 58.284,80
50	Macarrão tipo espaguete	2.940	kg	R\$ 14,62	R\$ 42.982,80
51	Macarrão tipo parafuso	17.400	kg	R\$ 13,84	R\$ 240.816,00
52	Macarrão tipo penne	14.460	kg	R\$ 13,72	R\$ 198.391,20
53	Maionese tradicional	780	kg	R\$ 29,16	R\$ 22.744,80
54	Margarina sem sal	16.860	pote	R\$ 14,62	R\$ 246.493,20
55	Massa para lasanha	720	kg	R\$ 17,02	R\$ 12.254,40
56	Milho de canjica branca	9.720	kg	R\$ 22,40	R\$ 217.728,00
57	Milho para pipoca	9.420	kg	R\$ 12,26	R\$ 115.489,20
58	Milho verde em conserva (até 2 kg)	3.444	kg	R\$ 21,62	R\$ 74.459,28
	· · · /··· · · · · · · · · · · · · · ·			,	



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

59	Milho verde em conserva (até 200 g)	1.584	kg	R\$ 21,22	R\$	33.612,48
60	Mistura bolo	2.000	kg	R\$ 72,66	R\$	145.320,00
61	Mistura torta salgada	1.200	kg	R\$ 67,74	R\$	81.288,00
62	Molho de tomate	200	kg	R\$ 14,04	R\$	2.808,00
63	Mostarda	410	kg	R\$ 36,74	R\$	15.063,40
64	Óleo de soja	29.670	frasco	R\$ 12,22	R\$	362.567,40
65	Orégano	288	kg	R\$ 76,52	R\$	22.037,76
66	Paçoca tradicional quadrada	9.000	unidade	R\$ 1,84	R\$	16.560,00
67	Patê de atum	600	kg	R\$ 73,44	R\$	44.064,00
68	Polpa de tomate	13.320	kg	R\$ 23,12	R\$	307.958,40
69	Sal iodado	17.700	kg	R\$ 4,86	R\$	86.022,00
70	Sardinha em óleo comestível	350	kg	R\$ 65,36	R\$	22.876,00
71	Suco concentrado	28.020	L	R\$ 44,88	R\$	1.257.537,60
72	Suco de laranja integral	14.000	L	R\$ 29,00	R\$	406.000,00
73	Trigo para kibe	2.350	kg	R\$ 16,76	R\$	39.386,00
74	Vinagre de maçã	10.500	frasco	R\$ 11,62	R\$	122.010,00

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos, serão adquiridos pelo sistema de registro de preços com validade de 12 meses.

10 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos produtos estocáveis podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. Não há aquisições semelhantes pretendidas até o momento nesta Administração Pública.

12 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos NÃO foi identificada durante o levantamento das metas e objetivos previstos para o ano de 2025 e devidamente apontados no PCA (Plano de Contratações Anuais), de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

13- RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos e indiretos almejados com essa aquisição serão atender às necessidades de alimentação escolar promovendo a saúde, o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, combater a má nutrição, garantir a segurança alimentar e nutricional e contribuir para a redução da evasão escolar, em relação aos restaurantes populares garantir segurança alimentar e nutricional, fornecendo refeições saudáveis, nutritivas para a população em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar.

14- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não serão necessárias providências previamente à celebração do contrato.

15- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

16- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

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

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

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

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



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

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

Adequação ao Objeto: A natureza do objeto (aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos.) caracteriza-se como um bem ou serviço comum, para o qual o pregão eletrônico é a modalidade mais apropriada, conforme disposto na legislação.

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

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

17- APÊNDICES

Não há apêndices neste documento.

18- RESPONSÁVEIS

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Fiscal: Jeferson Diego Alves Moreira Diretor do Departamento de Abastecimento Matrícula: 26137 CPF: 380.383.288-84	
Gestor: Caio Bruggner de Mello Solci Secretário Municipal Adjunto Matrícula: 24.763 CPF: 363.951.438-67	Dhony Oliveira Souza Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem Estar Animal Matrícula: 26143
São Carlos, 01 de setembro de 2025	São Carlos, 01 de setembro de 2025

19- APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA

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

Matrícula: 26143

São Carlos, 01 de setembro de 2025



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

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Trata-se de Pregão Eletrônico do tipo Menor Preço por Lote com o objetivo de Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender a demanda da Prefeitura Municipal de São Carlos.

2 DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada para aquisição é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares e Filantrópicas considerando o número de alunos atendidos em cada uma das referidas Unidades, conforme item 10 Médias de Consumo;
- 2.2 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, conforme item 8 Médias de Consumo;
- 2.3 Para as demais Secretarias o cálculo é feito de acordo com a demanda interna aproximada;
- 2.4 A solicitação corresponde ao consumo de aproximadamente 12 (doze) meses;
- 2.5 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 11 (Especificações).

3 DAS AMOSTRAS

- 3.1 A empresa vencedora da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos **01 (uma) amostra** de todos os itens. O produto deverá ser enviado em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas por uma comissão formada por, no mínimo, 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal—SMDRBEA, sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em nutrição;
- 3.2 A amostra e a documentação relativa à mesma, deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal- SMDRBEA situado na Rua Julião José dos Santos, nº 07 Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de **10 (dez) dias** após o término da disputa;
- 3.3 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra:
- 3.4 Não serão aceitas amostras sem as identificações:
- 3.5 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:
- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;
- d) Número do item.
- 3.6 Juntamente com a amostra deverá ser entregue paras os seguintes itens:
- 3.6.1 Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;
- 3.6.2 Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, original ou cópia autenticada;
- 3.6.3 Cópia autenticada ou original do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal. Também poderá ser aceito o Licenciamento Integrado;
- 3.6.4 Cópia autenticada ou original do certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS).
- 3.6.5 Registro de rotulo para o item: Leite em pó, Cópia autenticada ou original.
- 3.7 Cópia autenticada ou original do **laudo bromatológico** expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: FísicoQuimicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença). **NO PRAZO MÁXIMO E IMPRORROGÁVEL DE 10 (DEZ) DIAS** após o término da disputa;
- 3.8 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também os que não estiverem de acordo com as especificações.

4 DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

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



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

- 4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento;
- 4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação média dos integrantes da comissão de avaliação;
- 4.1.3 Caso o produto não atinja índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o mesmo deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas;
- 4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias;
- 4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%;
- 4.3 Modelo da ficha a ser aplicada:

Item a	valiado:	Observações
Aparência	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/textura	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ÍNDICE DE	ACEITAÇÃO	

5 DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS

- 5.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (RDC n°727, de 1° de julho de 2022; e suas alterações caso houver);
- 5.2 No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e legível as seguintes informações:
- 5.2.1 Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
- 5.2.2 Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados (exceto produtos com único ingrediente);
- 5.2.3 Identificação da origem;
- 5.2.4 Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
- 5.2.5 Rotulagem nutricional (de acordo com legislação vigente);
- 5.2.6 Conteúdo (peso) líquido;
- 5.2.7 Número de registro do produto no órgão competente quando obrigatório.

6 DAS ENTREGAS

- 6.1 As entregas serão realizadas **semanalmente ou quando solicitado pela secretaria requisitante podendo ser diária, ponto a ponto nas Unidades Escolares e na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares**, sendo as mesmas divididas em 2 (duas) regiões conforme item 13 Relação de Unidades Atendidas;
- 6.2 Os pedidos serão feitos nas 2ª (segundas) e nas 4ª (quartas) segundas-feiras e as entregas deverão acontecer conforme o recebimento da Ordem de Fornecimento OF emitida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal-SMDRBEA, respeitando a logística e as quantidades descrita no roteiro de entrega que será enviado juntamente com o pedido;
- 6.3 Antes do início da entrega ponto a ponto, o fornecedor deverá se apresentar no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal– SMDRBEA situado na Rua Julião José dos Santos, nº 07 Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow), impreterivelmente às 7:30 horas, para conferência dos produtos, veículos de entrega e entregadores;
- 6.3.1 O número de Unidades Escolares que deverão ser abastecidas por pedido será de aproximadamente 40 unidades e o horário de funcionamento das mesmas é das 07:00 h às 16:30 e para que não haja comprometimento de todo cronograma alimentar (envolvendo entrega, preparo e distribuição de refeições aos alunos atendidos pela rede municipal) as entregas deverão ocorrer no mesmo dia estipulado pelo Seção de Alimentação Escolar;
- 6.4 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte da Seção de Alimentação Escolar e Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares, os dias para entrega poderão ser alterados com aviso prévio de 5 (cinco) dias;
- 6.5 O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações do item 11 Especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens.

7 DO TRANSPORTE



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

7.1 As entregas deverão ser realizadas em veículos adequados e contar com mão-de-obra suficiente para descarga;

- 7.2 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados (touca, camiseta com manga, calça e sapatos fechados), de acordo com as boas práticas higiênico-sanitárias, e identificados para garantir o controle e a segurança do acesso as dependências nas Unidades Escolares do Município e na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares;
- 7.3 Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis

8 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

9 DO PRAZO DE VIGÊNCIA

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

10 MÉDIA DE CONSUMO

			Restaurantes Populares	Alimentação Escolar	Cidadania	Saúde	Fazenda	
Item	Produto	UND	Consumo anual	Consumo anual	Consumo anual	Consumo anual	Consumo anual	Total
1	Açúcar cristal	kg	25.000	15.625	2.500	10.000	4.800	57.925
2	Alho, cebola e salsa desidratados	kg	192	252	0	0	0	444
3	Amido de milho	kg	300	1.500	100	0	0	1.900
4	Arroz agulhinha	kg	105.000	127.500	0	0	0	232.500
5	Arroz integral	kg	4.500	4.500	0	0	0	9.000
6	Aveia em flocos finos	kg	150	7.500	100	0	0	7.750
7	Azeite	litro	156	1.680	0	0	0	1.836
8	Azeitona verde em conserva	kg	1.344	0	0	0	0	1.344
9	Batata palha	kg	250	0	100	0	0	350
10	Biscoito doce maria aveia e mel	kg	600	9.600	200	0	0	10.400
11	Biscoito doce tipo maisena	kg	720	10.500	150	0	0	11.370
12	Biscoito doce tipo maria integral sabor chocolate	kg	500	9.480	300	0	0	10.280
13	Biscoito doce tipo rosquinha diversos sabores	kg	720	12.750	350	0	0	13.820
14	Biscoito salgado tipo água e sal	kg	480	10.500	100	0	0	11.080
15	Cacau em pó solúvel	kg	180	7.020	0	0	0	7.200
16	Café	kg	1.140	0	0	0	21.000	22.140
17	Canela em pó fino	kg	48	252	0	0	0	300
18	Catchup	kg	410	0	0	0	0	410
19	Chimichurri	kg	192	0	0	0	0	192
20	Chocolate em pó solúvel (embalagem de 0,2 a 1,1 kg)	kg	1.440	7.020	0	0	0	8.460
21	Colorau/Colorífico em pó	kg	120	504	0	0	0	624
22	Cravo da índia	kg	48	0	0	0	0	48
23	Creme de leite	kg	320	0	0	0	0	320
24	Cúrcuma/Açafrão da terra em pó	kg	60	168	0	0	0	228
25	Doce de abóbora	unida de	6000	0	3000	0	0	9.000
26	Ervilha em conserva (até 2 kg)	kg	1.344	2.100	0	0	0	3.444
27	Ervilha em conserva (até 200 g)	kg	144	1.440	0	0	0	1.584
28	Ervilha em grãos	kg	720	3.540	0	0	0	4.260
29	Extrato de tomate (embalagem de (de 300 a 350g)	kg	1.020	11.220	0	0	0	12.240
30	Extrato de tomate (embalagem	kg	11.220	15.420	0	0	0	26.640



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

31 F	le 1 a 5 kg)							
			000	4.500	^	^	<u> </u>	0.400
	arinha de mandioca	kg	900	1.500	0	0	0	2.400
	arinha de milho	kg	900	3.240	0	0	0	4.140
	arinha de trigo	kg	900	5.940	300	0	0	7.140
	eijão branco	kg	1.950	6.000	0	0	0	7.950
	eijão carioca tipo 1,	kg	39.000	37.500	0	0	0	76.500
	eijão preto	kg	3.900	6.000	0	0	0	9.900
	ermento em pó	kg	108	540	50	0	0	698
	ubá	kg	1.500	7.740	300	0	0	9.540
39 G	Grão de bico	kg	1.440	2.100	0	0	0	3.540
40 Le	eite condensado	unida de	500	0	400	0	0	900
	eite em pó	kg	0	20.000	0	0	0	20.000
	eite integral UHT	litro	66.000	195.660	500	0	0	262.160
43 Le	eite zero lactose UHT	L	0	720	0	0	0	720
44 Le	.entilha	kg	720	2.820	0	0	0	3.540
45 Lo	ouro em folhas secas	kg	12	252	0	0	0	264
46 M	Macarrão Fusilli	Kg	1.840	0	0	0	0	1.840
47 M	Macarrão tipo ave maria	kg	420	1.440	0	0	0	1.860
48 M	Macarrão tipo conchinha	kg	420	1.440	0	0	0	1.860
	Macarrão tipo parafuso com regetais	kg	2.240	0	0	0	0	2.240
	Macarrão tipo espaguete	kg	2.940	0	0	0	0	2.940
	Macarrão tipo parafuso	kg	3.360	14.040	0	0	0	17.400
	Macarrão tipo penne	kg	420	14.040	0	0	0	14.460
	Maionese tradicional	kg	780	0	0	0	0	780
	Margarina sem sal	pote	5.640	11.220	0	0	0	16.860
	Massa para lasanha	kg	720	0	0	0	0	720
	Milho de canjica branca	kg	1.320	8.400	0	0	0	9.720
	Milho para pipoca	kg	1.020	8.400	0	0	0	9.420
M	Milho verde em conserva (até				-	-		
30 2	? kg)	kg	1.344	2.100	0	0	0	3.444
59 20	Milho verde em conserva (até 200 g)	kg	144	1.440	0	0	0	1.584
	Aistura bolo	kg	0	2.000	0	0	0	2.000
	Mistura torta salgada	kg	0	1.200	0	0	0	1.200
	Molho de tomate	kg	0	0	200	0	0	200
	Mostarda	kg	410	0	0	0	0	410
	Dleo de soja	frasco	10.000	19.620	50	0	0	29.670
65 O	Drégano	kg	36	252	0	0	0	288
	Paçoca tradicional quadrada	unida de	6000	0	3000	0	0	9.000
	Patê de atum	kg	100	0	500	0	0	600
	Polpa de tomate	kg	2.100	11.220	0	0	0	13.320
	Sal iodado	kg	10.350	7.350	0	0	0	17.700
70 S	Sardinha em óleo comestível	kg	300	0	50	0	0	350
71 S	Suco concentrado	L	28.020	0	0	0	0	28.020
72 S	Suco de laranja integral	L	14.000	0	0	0	0	14.000
73 T	rigo para kibe	kg	750	1.500	100	0	0	2.350
74 V	/inagre de maçã	frasco	3.000	7.500	0	0	0	10.500

11 DAS ESPECIFICAÇÕES

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO					
IIEIVI	עוט	עוויוט	DESCRIÇÃO					
1	444	KG	ALHO, CEBOLA E SALSA DESIDRATADO. Composto por cebola desidratada, alho desidratado e salsa desidratada. Não deve conter mistura de farináceos e nem adição de sal - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 500 gramas cada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a egislação vigente – Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.					
2	300	KG	CANELA EM PÓ FINO. Obtida da casca do espécime genuíno, aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos. Não deve conter mistura de outros condimentos ou farináceos - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 100 gramas cada — O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente — Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.					



3	192	KG	CHIMICHURRI. Tempero obtido por uma combinação de ervas e especiarias, composto basicamente por cebola desidratada, alho desidratado, salsa desidratada, pimentão, orégano, manjericão e pimenta-do-reino branca, podendo conter outros tipos de condimentos, desde que não descaracterizem o produto e com cor, odor e sabor característicos - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 500 gramas cada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.
4	624	KG	COLORAU/COLORÍFICO EM PÓ. Obtido de sementes de espécimes genuínos (urucum), com coloração vermelho intenso, sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 500 gramas cada — O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente — Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.
5	48	KG	CRAVO DA ÍNDIA. Obtido do botão floral do espécime genuíno, de coloração pardo escura, sabor e odor próprios, isento de impurezas e outros materiais estranhos. Não deve conter mistura de outros condimentos - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 100 gramas cada – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.
6	228	KG	CÚRCUMA/AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ . Condimento de aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 100 gramas cada O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.
7	4.260	KG	ERVILHA EM GRÃOS 1 – Composição: Ervilha seca partida tipo I, grupo II. O produto deverá ser constituído de no mínimo 95 % de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem Acondicionada em saco de polietileno com 500 gramas. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
8	3.540	KG	GRÃO DE BICO DE PRIMEIRA – Composição Composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, umidade, parasitas e insetos. Embalagem: Embalados em pacotes de 500 g, plástico transparente resistente e incolor acondicionados em fardos de plásticos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
9	3.540	KG	LENTILHA 1 - Composição Constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente com 500 gramas, embalado e rotulado conforme legislação vigente.
10	264	KG	LOURO EM FOLHAS SECAS. Obtido de espécimes vegetais genuínos, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 100 gramas cada – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.
11	9.720	KG	MILHO DE CANJICA BRANCA - Composição Grãos sãos, limpos e secos, de primeira qualidade, grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo de 0,5 a 1 kg — Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
12	9.420	KG	MILHO PARA PIPOCA 1 – Composição Milho para pipoca tipo 1, classe amarela, polido, grãos sãos, limpos e secos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 0,5 a 1kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
13	1.200	KG	MISTURA PARA TORTA SALGADA - mistura para preparo de torta salgada sem glúten. Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DE OVO E DE SOJA. Informação nutricional na porção de 100g: Valor energético 87 A 92Kcal; Carboidratos 10 A 15g; Proteínas 1,7 A 2,2g; Gorduras totais 2,7 A 3,2g; Gorduras saturadas 1,0 A 1,5g; Fibra alimentar 0,2 A 0,7g; Sódio 290 A 295mg; isento de gorduras trans para a mesma porção. embalagem hermeticamente lacrada contendo 0,4kg. validade mínima de 8 (oito) meses a partir da fabricação.
14	288	KG	ORÉGANO. Orégano seco desidratado, aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos - Embalagem primária em material plástico atóxico e resistente contendo de 10 a 500 gramas cada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de fabricação.
15	1.840	KG	MACARRÃO INTEGRAL TIPO FUSILLI - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açucares totais1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 s 12g; gorduras totais2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto íntegro, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente,



			atóxica, contendo 500a e rotuladem de acordo com legislação da ANIVISA
			atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA. MACARRÃO PARAFUSO - Massa alimentícia; seca; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do
16	17.400	KG	trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
17	2.940	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Descrição do produto: farinha de trigo ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 280 a 285kcal; carboidratos: 53 a 58g; proteínas: 9,0 a 9,5g; gorduras totais: 1,0 a 1,5g; fibras alimentares: 2,0 a 2,5g e Sódio 5,0 a 5,5mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
18	2.240	KG	MASSA ALIMENTÍCIA MISTA COM VEGETAIS E FEIJÃO. Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 271 a 275 kcal; carboidratos: 53 a 57g; proteínas: 8,5 a 8,9g; gorduras totais: 1,3 a 1,7g; Gorduras Saturadas: 0,0 a 0,3g; fibra alimentar:1,8 a 2,2g; Sódio 7,2 a 7,6mg e isento gorduras trans para a mesma porção. Pacote contendo 400g.
19	720	KG	MASSA DE LASANHA – Massa de lasanha com ovos. Deverá ser isento de fermentações, sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo 200g
20	1.860	KG	MASSA PARA SOPA TIPO: TIPO CONCHINHA – Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
21	14.460	KG	MASSA PARA SOPA TIPO: (PENNE, PENA) - Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
22	1.860	KG	MASSA PARA SOPA TIPO: AVE MARIA. – Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional mínima para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
23	26.640	KG	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate preparado com frutos maduros sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° +ou-1°. Informações nutricionais porção 30g Val. energético 10 a 15kcal, carboidratos 1,7 a 2,2g; proteínas 1,3 a 1,8g, fibra Alimentar 0,5 a 1,0g, sódio 95 a 100mg. Embalagem tipo bag peso líq. de 2kg.
24	12.240	KG	EXTRATO DE TOMATE. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e açúcar. Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 9,0 a 9,5 kcal; carboidratos 2,0 a 2,5 g; proteínas 0,5 a 1,0g; fibra alimentar 0,5 a 1,0 g; sódio 115 a 120 mg. Embalagem lata, pote, sache ou pouch. Peso líquido: 350 gr.
25	410	KG	CATCHUP TIPO TRADICIONAL. Embalagem Primária: embalagem atóxica, própria para alimentos, contendo de 0,2 até 4kg. Secundária: embalagem reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante — O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente — Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data de fabricação.
26	410	KG	MOSTARDA TIPO TRADICIONAL. Molho preparado com semente de mostarda amarela. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais e vegetais e/ou outras substancias que coloquem em risco a saúde do consumidor – Embalagem Primária: embalagem atóxica, própria para alimentos, contendo de 0,2 até 4kg. Secundária: embalagem reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Com validade mínima de 04 meses a partir da data de fabricação.
27	780	KG	MAIONESE TRADICIONAL. Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos. Isento de fermentações e de processamento defeituoso. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais e vegetais e/ou outras substancias que coloquem em risco a saúde do consumidor – Embalagem Primária: embalagem atóxica, própria para alimentos, contendo de 0,2 até 4kg. Secundária: embalagem reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante. – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data de fabricação.
28	13.320	KG	POLPA DE TOMATE - Ingredientes: tomate. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, os quais devem ser declarados. O produto deverá ser produzido a partir da concentração da polpa de frutos sãos e maduros do tomateiro por processo tecnológico adequado. Não poderá indicar processamento defeituoso e deverá ser isento de fermentações, sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: embalagem



			plástica, stand up pouch ou Tetra Pak, atóxica, resistente, hermeticamente selada, pesando no mínimo 500g.
29	200	KG	MOLHO DE TOMATE – Molho de tomate tradicional. Ingredientes: Tomate, cebola, amido modificado, sal, salsa e alho. Informações nutricionais na porção de 60g: Valor energético 21 a 24Kcal; Carboidratos 5,9 a 6,3 g; Proteínas 0,9 a 1,1g; Fibra alimentar 1,3 a 1,7g; Sódio 224 a 228mg; isento de gorduras trans. Embalagem sache, pote, lata contendo no mínimo 300g. Validade mínima 06 meses.
30	3.444	KG	MILHO EM CONSERVA . Produto composto de grãos de milho verde praticamente crus, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado. Ingredientes: Milho e água. Características: Cor amarelo, sabor e odor característicos. Acondicionado em embalagem lata, stand up pouch ou tetra pack, com peso drenado de 1,7Kg - Primária: filme de polietileno (tipo sachê), atóxico, resistente, vedado hermeticamente ou tetra Pack ou lata hermeticamente fechada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação.
31	1.584	KG	MILHO EM CONSERVA . Produto composto de grãos de milho verde praticamente crus, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado. Ingredientes: Milho e água. Características: Cor amarelo, sabor e odor característicos. Acondicionado em embalagem lata, stand up pouch ou tetra pack, com peso drenado de 170g - Primária: filme de polietileno (tipo sachê), atóxico, resistente, vedado hermeticamente ou tetra Pack ou lata hermeticamente fechada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação.
32	3.444	KG	ERVILHA EM CONSERVA . Produto composto de grãos de ervilha praticamente crus, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado. Ingredientes: Ervilha e água. Características: Cor amarelo, sabor e odor característicos. Acondicionado em embalagem lata, stand up pouch ou tetra pack, com peso drenado de 1,7Kg - Primária: filme de polietileno (tipo sachê), atóxico, resistente, vedado hermeticamente ou tetra Pack ou lata hermeticamente fechada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação.
33	1.584	KG	ERVILHA EM CONSERVA . Produto composto de grãos de ervilha praticamente crus, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado. Ingredientes: Ervilha e água. Características: Cor amarelo, sabor e odor característicos. Acondicionado em embalagem lata, stand up pouch ou tetra pack, com peso drenado de 170g - Primária: filme de polietileno (tipo sachê), atóxico, resistente, vedado hermeticamente ou tetra Pack ou lata hermeticamente fechada - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação.
34	1.344	KG	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO EM CONSERVA. O produto deverá conter basicamente azeitona verde inteira e sem caroço, imerso em salmoura, com tamanho e coloração uniformes – Embalagem Primaria: embalagem hermeticamente fechada e atóxica, podendo ser de vidro, sachê ou pote plástico resistente com até 3 kg de peso drenado. Secundária: embalagem reforçada, lacrada, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação.
35	7.200	KG	CACAU EM PÓ – Cacau em pó solúvel. INGREDIENTES: Cacau em pó, não contendo glúten. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g: Valor energético 275 a 280Kcal; Carboidrato 20 a 25g; Proteínas 2,2 a 2,7g; Gorduras totais 11 a 15g; Gorduras saturadas 6,4 a 6,9g; Fibra alimentar 28 a 33 g; Sódio 12 a 18mg. O produto é embalado em sacos atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada.
36	8.460	KG	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU - Ingredientes básicos Cacau em pó alcalino, açúcar orgânico. CONTÉM GLÚTEN. Informação nutricional porção de 20g: valor energético 65 a 70kcal, carboidratos 10 a 15g, proteínas 2,0 a 2,5g, gorduras totais 1,0 a 1,5g, fibra alimentar 3,0 a 3,5g e Sódio 1,8 a 2,3mg. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico e hermeticamente selados ou material similar com peso líquido de 1kg cada.
37	2.000	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - Sabor chocolate. Amido de milho, açúcar, farinha de arroz, ferro e ácido fólico, cacau em pó, fermento químico, albumina em pó, soro de leite em pó, farinha de banana verde, polidextrose, aroma idêntico ao natural de chocolate e baunilha, antiaglutinante INS 551, espessante INS 415, umectante INS 420 e corante INS 150d. NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE, DE OVO E DE SOJA. Informação nutricional na porção de 60g: Valor energético 63 a 68Kcal; Carboidratos 11 a 16g; Açúcares totais 09 a 14g; Proteínas 2,0 a 2,5g; Gorduras totais 1,7 a 2,1g; Fibras alimentares 0,9 a 1,4g e Sódio 105 a 110mg. Embalagem hermeticamente lacrada contendo 400g.
38	720	L	LEITE ZERO LACTOSE UHT . Leite semidesnatado ou desnatado com 0% de lactose, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.A.T. (ultra alta temperatura) ou U.H.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Deverá apresentar aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos sem sabores nem odores estranhos. Embalagem Primária: deverá ser caixa tetra pack, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com capacidade para 01 (um) litro, com data de fabricação e validade.
39	320	KG	CREME DE LEITE. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, deverá conter no mínimo: creme de leite, leite em pó desnatado e/ou soro de leite. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Submetido ao tratamento térmico de ultra alta temperatura UHT (Ultra High Temperature) ou UAT (Ultra Alta Temperatura) e/ou esterilizado e/ou pasteurizado, mediante procedimento tecnologicamente adequado – Embalagem Primária: embalagens hermeticamente fechadas, podendo ser lata e/ou cartonada contendo de 0,200 a 2 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a



			legislação vigente.				
	1		<u> </u>				
40	262.160	L	LEITE INTEGRAL UHT - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.A.T. (ultra alta temperatura) ou U.H.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Deverá apresentar aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos sem sabores nem odores estranhos. Embalagem Primária: deverá ser caixa tetra pack, atóxica, resistente, vedada, com capacidade para 01 (um) litro, com data de fabricação e validade. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.				
41	20.000	kg	LEITE EM PÓ , Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em agua de qualquer temperatura Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.				
42	900	UND	LEITE CONDENSADO - lata ou caixa com pelo menos 395 gramas				
43	28.020	L	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA. Suco concentrado de fruta (maracujá, caju e uva), sem adição de açúcar. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto – Embalagem Primária: deverá ser embalagem PET, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com capacidade 0,5 a 01 litro.				
44	14.000	UNID	SUCO DE LARANJA INTEGRAL. Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da parte comestível da laranja (Citrus Sinesis), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral é privada do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural. INGREDIENTES: Suco de laranja integral. Pasteurizado. (100% SUCO). NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção: 200 ml: Valor energético 73 a 78kcal; Carboidratos 12 a 17g; Açúcares totais 11 a 16g; Proteínas 1,0 a 1,5g; Gorduras totais máximo de 0,1g; Fibras alimentares 1,1 a 1,6g; Vitamina C 6368mg. EMBALAGEM: Sachê contendo 200ml. Produto pronto para o consumo. TRANSPORTE: Veículo refrigerado.				
45	16.860	POTE	MARGARINA SEM SAL. O produto deverá conter basicamente: óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, leite e/ou seus constituintes e derivados, e corantes naturais. O produto deverá ser obtido através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Características sensoriais: normal ou característico e sem quebra de emulsão – Embalagem Primária: potes plásticos contendo 500g de produto – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.				
46	57.925	KG	AÇÚCAR CRISTAL . Embalagem 5 kg. Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: contendo 5 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.				
47	232.500	KG	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.				
48	9.000	KG	ARROZ INTEGRAL, LONGO FINO, TIPO 1, subgrupo parboilizado integral. Grãos de arroz beneficiado, integral, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 80% do peso de grãos inteiros, se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, isento de sujidades e materiais estranhos; não necessitando lavar ou escolher, e suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes determinadas pela ANVISA. Acondicionado em saco plástico com 1 kg, conter o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.				
49	22.140	KG	CAFÉ EM PÓ. Produto obtido através do processo de moagem de grãos de café torrado. Poderá conter o Selo de Pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) – Embalagem Primária: acondicionado em pacotes com envoltório metalizado e fechamento hermético contendo 0,5 kg cada. Secundária: fardos reforçados, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente – Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação.				
50	7.950	KG	FEIJÃO BRANCO , GRUPO 1, CLASSE BRANCO, TIPO 1. Feijão branco, constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Devendo estar isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. Embalagem primaria saco plástico atóxico, hermeticamente fechado contendo até 1 kg, embalados em pacotes de				



	1		
			plástico transparente resistente e incolor acondicionados em fardos de plásticos reforçados de até 30 kg. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 3 meses a contar da data da entrega.
51	76.500	KG	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
52	9.900	KG	FEIJÃO PRETO, TIPO I. Natural constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido. Embalagens de 01 kg.
53	17.700	KG	SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, lodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
54	1.900	KG	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1 kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
55	7.750	KG	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Cereal processado obtido a partir de lâminas de grãos de aveia. O produto deverá ser composto por aveia (100% cereal integral), no formato de flocos finos. Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e/ou cartuchos cartão de 0,170 a 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
56	2.400	KG	FARINHA DE MANDIOCA, Classe fina, baixa acidez, tipo 01, Acidez: Baixa Acidez, Classe: Fina, Grupo: Seca, Subgrupo: Branca farinha de mandioca seca. Composição nutricional na porção(50g): VCT: 164 a 168kcal; Carboidratos 40 a 44g; Proteínas: 0,4 a 0,9g; Fibra: 3,0 a 3,5g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses.
57	4.140	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 176 a 181kcal, Carboidratos 35 a 40g, Proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,0 a 1,5g, Fibra alimentar 2,0 a 2,5g,
58	7.140	KG	Sódio 20 a 25mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g. FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 0 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.
59	698	KG	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Produto composto de amido de milho, fermentos químicos fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e antiumectante carbonato de cálcio. Produto livre de fosfato ácido de alumínio e sódio. Não contém glúten. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega. Pote/lata contendo no mínimo 100 gramas.
60	1.836	FRSC	AZEITE DE OLIVA . Extra virgem. A embalagem deverá ser de 500 ml. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
61	29.670	FRSC	ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5
62	10.500	FRSC	VINAGRE DE MAÇÃ. Frasco 750 ML. ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de fruta maçã, frasco 750 ml. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, lacrado.
63	9.540	KG	FUBÁ DE MILHO , obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g,Gorduras totais 1,5 a 2,0g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.
64	2.350	KG	TRIGO PARA QUIBE . Trigo para quibe de 1ª qualidade, Grão de trigo, torrado e quebrado. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar sinais de umidade. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Ser isento de gorduras trans e saturada. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagens de 0,5 a 1 kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.
65	10.400	KG	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.
66	11.370	KG	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo



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

			enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.		
67	10.280	KG	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.		
68	13.820	KG	BISCOITO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, COCO E LEITE). Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.		
69	HI.080 BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de tre enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter out substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Fís química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropile atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.				
70	350	KG	BATATA PALHA – Composição: Batata, óleo vegetal e sal refinado.		
71	9.000	UND	PAÇOCA TRADICIONAL QUADRADA - Composta de amendoim, açúcar e sal. Embaladas individualmente com pelos menos 20g cada.		
72	9.000	UND	DOCE DE ABÓBORA - Composto de abóbora, açúcar cristal, glicose de milho, formato de coração. Embaladas individualmente com pelos menos 20g cada.		
73	350	KG	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - Ingredientes: Sardinha, água de constituição, óleo de soja e sal. Informação nutricional porção de 75g: valor energético 168 á 171Kcal; Proteínas 12 á15g; Gorduras totais 09 á 12g; Gorduras saturadas 2,9 á 3,2g; Gorduras monoinsaturadas 2,3 á 2,6g; Gorduras poliinsaturadas 6,3 á 6,6g; Ômega 3 1300 á 1306mg; Ácido linolênico 0mg a 400mg; EPA 700 á 706mg; DHA 300 á 306mg; Colesterol 47,5 á 47,8mg; Sódio 249 á 252mg. Embalagem em latas de até 125g. (Peso líquido).		
74	600	KG	PATE DE ATUM: Ingredientes: composto por no mínimo por: atum, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 100g: proteína de 6,0 A 6,5g e carboidrato de 5,5 A 6,0g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração		

12 DA RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

	Região 1							
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade				
1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP				
2	Creche Anita Costa	Rua Conde Do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP				
3	CEMEI Cecília Rodriguês	Rua Delfino Martins Camargo Penteado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP				
4	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP				
5	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP				
6	CEMEI Ruth Bloen Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP				
7	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP				
8	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP				
9	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP				
10	CEJA - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP				
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP				
12	CEMEI Benedicta Sthal Sodré	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP				
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídeo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP				
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP				



15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Dário Rodriguês	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP
21	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/N°	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antonio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
30	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
31	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
34	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, s/nº	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
35	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jdm. Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
36	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
37	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
		Região 2		l
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
38	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
			171 1 1 1	
39	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
39 40	CRECHE Divina Providência CEMEI Bruno Panhoca	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67 Rua Vicente Pelicano, 740	Vila Isabel Azulville	São Carlos - SP São Carlos - SP
40	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
40 41	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187	Azulville Azulville	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Azulville Azulville Vila Monteiro	São Carlos - SP São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery	São Carlos - SP São Carlos - SP São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery	São Carlos - SP São Carlos - SP São Carlos - SP São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nery	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO)	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nary Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá	São Carlos - SP São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Residencial Itamarati	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao n° 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao n° 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim CEMEI Marlí de Fátima Alves CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n Rua Bento Da Silva Cesar,101 Rua Antonio Spaziani, 243	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nary Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique Santa Maria II	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim CEMEI Marlí de Fátima Alves CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira CEMEI Pedro Pucci	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n Rua Bento Da Silva Cesar,101 Rua Antonio Spaziani, 243 Rua Antonio Spaziani, 375	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique Santa Maria II Jacobucci Jacobucci	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim CEMEI Marlí de Fátima Alves CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira CEMEI Pedro Pucci CEMEI Pedro Pucci	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n Rua Bento Da Silva Cesar,101 Rua Antonio Spaziani, 243 Rua Antonio Spaziani, 375 Rua Estados Unidos, 1181	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique Santa Maria II Jacobucci Jacobucci Vila São José	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim CEMEI Marlí de Fátima Alves CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira CEMEI Pedro Pucci CEMEI Helena Dornfeld Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n Rua Bento Da Silva Cesar,101 Rua Antonio Spaziani, 243 Rua Antonio Spaziani, 375 Rua Estados Unidos, 1181 Rua Costa Do Sol, 450	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique Santa Maria II Jacobucci Jacobucci Vila São José Tijuco Preto	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim CEMEI Marlí de Fátima Alves CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira CEMEI Pedro Pucci CEMEI Helena Dornfeld Creche Casa do Caminho - MEMEI CEMEI Julien Fauvel	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n Rua Bento Da Silva Cesar,101 Rua Antonio Spaziani, 375 Rua Estados Unidos, 1181 Rua Costa Do Sol, 450 Rua Antonio Blanco, 555	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique Santa Maria II Jacobucci Vila São José Tijuco Preto Costa Do Sol	São Carlos - SP
40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59	CEMEI Bruno Panhoca CEMEI João Batista Paino CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz CEMEI Cônego Manoel Tobias CEMEI Dom Ruy Serra Salesianos CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém ASPE (DOURADINHO) CEMEI Bento Prado de Almeida EMEB Antonio Stella Moruzzi ACORDE CEMEI Antonio Lourdes Rondon CEMEI Paulo Freire Salesianos / D. Luciano SC 8 CEMEI Antonio Cotrim CEMEI Marlí de Fátima Alves CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira CEMEI Pedro Pucci CEMEI Helena Dornfeld Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Vicente Pelicano, 740 Rua Aristides De Santi, 187 Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675 Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551 Rua Marechal Deodoro, 3795 Rua Padre Teixeira, 3649 Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311 Rua Vinicius E. L. Micelli,45 Rua Francisco Dirce Barbosa s/n Rua Teotônio Vilela, 501 Rua Victório Bonucci, 1385 Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133) Rua Paulo de Carvalho, 71 Rua Comendador Oscar Ferreira, 300 Rua José Tiberti, s/n Rua Bento Da Silva Cesar,101 Rua Antonio Spaziani, 243 Rua Antonio Spaziani, 375 Rua Estados Unidos, 1181 Rua Costa Do Sol, 450	Azulville Azulville Vila Monteiro Vila Nery Vila Nery Vila Nery Vila Nary Douradinho Parque Residencial Douradinho Jardim Tangará Jardim Tangará Maria Stella Fagá Residencial Itamarati São Carlos VIII Jardim Monique Santa Maria II Jacobucci Jacobucci Vila São José Tijuco Preto	São Carlos - SP



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

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

13 GESTÃO DO CONTRATO

- 13.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 13.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 13.2 As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 13.3 O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 13.4 A formalização da contratação ocorrerá por meio de Ata de Registro de Preços (ARP) ou instrumento equivalente.

14 MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

15 SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

16 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

42.02.08.244.2005.2.022.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 584 42.06.18.541.2089.2.107.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 631 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 39 08.01.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 - ficha 40 43.01.08.244.2020.2040.3.3.9030.1.510000 - ficha 636 43.02.08.244.2014.2025.3.3.9030.1.510000 - ficha 646 43.02.08.244.2014.2026.3.3.9030.1.510000 - ficha 657 43.02.08.244.2014.2026.3.3.9030.5.5000004 - ficha 658 43.02.08.244.2014.2027.3.3.9030.5.5000001 - ficha 666 43.02.08.244.2016.2030.3.3.9030.1.510000 - ficha 679 43.02.08.244.2016.2031.3.3.9030.5.5000002 - ficha 689 43.02.08.244.2016.2032.3.3.9030.2.5000006 - ficha 697 43.02.08.244.2017.2033.3.3.9030.1.510000 - ficha 706 43.02.08.244.2017.2035.3.3.9030.2.5000007 - ficha 714 43.02.08.244.2018.2038.3.3.9030.2.5000008 - ficha 725 43.02.08.244.2018.2172.3.3.9030.5.5000003 - ficha 730 43.02.08.244.2018.2290.3.3.9030.1.510000 - ficha 737 43.02.08.244.2019.2039.3.3.9030.5.5000004 - ficha 745 43.02.08.244.2021.2041.3.3.9030.5.5000005 - ficha 754



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

43.02.08.244.2118.2291.3.3.5039.1.510000 - ficha 761
43.005.08.244.2020.2190.3.3.9030.1.510000 - ficha 798
18.02.10.301.2076.2.278.3.3.90.30.02.3010000 - ficha 255
18.02.10.301.2076.2.286.3.3.90.30.01.3100000 - ficha 272
18.02.10.301.2076.2.285.3.3.90.30.05.3010000 - ficha 264
18.02.10.302.2077.2.138.3.3.90.30.05.3100000 - ficha 292
18.02.10.302.2077.2.139.3.3.90.30.01.3100000 - ficha 302
18.02.10.304.2078.2.150.3.3.90.30.01.3100000 - ficha 343
18.02.10.305.2078.2.151.3.3.90.30.05.3100000 - ficha 361
18.02.10.305.2078.2.152.3.3.90.30.01.3100000 - ficha 361
18.02.10.305.2078.2.153.3.3.90.30.05.3100000 - ficha 367
23.01.04.122.2099.2.129.3.3.90.30.01.1100000 - ficha 372

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

17 ANÁLISE DE RISCOS

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



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

ANEXO VI - DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO

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

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL		
	1	Alho, cebola e salsa desidratados	333	Kg	R\$ 199,80	R\$ 66.533,40		
	2	Canela em pó	225	Kg	R\$ 68,70	R\$ 15.457,50		
	3	Chimichurri	144	Kg	R\$ 66,60	R\$ 9.590,40		
	4	Colorau/colorifico em pó	468	Kg	R\$ 13,70	R\$ 6.411,60		
	5	Cravo da india	36	Kg	R\$ 205,66	R\$ 7.403,76		
	6	Curcuma/açafrão da terra	171	Kg	R\$ 16,82	R\$ 2.876,22		
4	7	Ervilha em grãos	3.195	Kg	R\$ 22,06	R\$ 70.481,70		
'	8	Grão de bico	2.655	Kg	R\$ 22,14	R\$ 58.781,70		
	9	Lentilha	2.655	Kg	R\$ 24,66	R\$ 65.472,30		
	10	Louro em folhas secas	198	Kg	R\$ 63,20	R\$ 12.513,60		
	11	Milho de canjica branca	7.290	Kg	R\$ 22,40	R\$ 163.296,00		
	12	Milho para pipoca	7.065	Kg	R\$ 12,26	R\$ 86.616,90		
	13	Mistura torta salgada	900	Kg	R\$ 67,74	R\$ 60.966,00		
	14	Oregano	216	Kg	R\$ 76,52	R\$ 16.528,32		
TOTAL DO LOTE 01: R\$ 642.9								

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Macarrão integral tipo fusilli	1.380	Kg	R\$ 37,08	R\$ 51.170,40
	2	Macarrão parafuso	13.050	Kg	R\$ 13,84	R\$ 180.612,00
	3	Macarrão tipo espaguete	2.205	Kg	R\$ 14,62	R\$ 32.237,10
2	4	Massa alimenticia mista com vegetais e feijão	1.680	Kg	R\$ 26,02	R\$ 43.713,60
	5	Massa de lasanha	540	Kg	R\$ 17,02	R\$ 9.190,80
	6	Massa pra sopa – tipo conchinha	1.395	Kg	R\$ 13,42	R\$ 18.720,90
	7	Massa para sopa tipo penne	10.845	Kg	R\$ 13,72	R\$ 148.793,40
	8	Massa para sopa tipo ave maria	1.395	Kg	R\$ 13,98	R\$ 19.502,10
				TOTAL	DO LOTE 02:	R\$ 503.940,30

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL		
	1	Extrato de tomate (300 a 350 g)	9.180	Kg	R\$ 16,16	R\$ 148.348,80		
	2	Extrato de tomate (1 a 5 kg)	19.980	Kg	R\$ 15,96	R\$ 318.880,80		
	3	Catchup	308	Kg	R\$ 20,94	R\$ 6.449,52		
	4	Mostarda	308	Kg	R\$ 36,74	R\$ 11.315,92		
	5	Maionese	585	Kg	R\$ 29,16	R\$ 17.058,60		
3	6	Polpa de tomate	9.990	Kg	R\$ 23,12	R\$ 230.968,80		
٦	7	Molho de tomate	150	Kg	R\$ 14,04	R\$ 2.106,00		
	8	Milho em conserva (até 2kg)	2.583	Kg	R\$ 21,62	R\$ 55.844,46		
	9	Milho em conserva (até 200g)	1.188	Kg	R\$ 21,22	R\$ 25.209,36		
	10	Ervilha em conserva (até 2kg)	2.583	Kg	R\$ 18,60	R\$ 48.043,80		
	11	Ervilha em conserva (até 200)	1.188	Kg	R\$ 18,82	R\$ 22.358,16		
	12	Azeitona verde sem caroço em conserva	1.008	Kg	R\$ 74,08	R\$ 74.672,64		
	TOTAL DO LOTE 03: R\$ 961.256,86							

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Cacau em pó	5.400	Kg	R\$ 63,36	R\$ 342.144,00
4	2	Chocolate em pó	6.345	Kg	R\$ 41,00	R\$ 260.145,00
	3	Mistura para bolo	1.500	Kg	R\$ 72,66	R\$ 108.990,00
				TOTAL	DO LOTE 04:	R\$ 711.279,00



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

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Leite zero lactose UHT	540	Litro	R\$ 10,28	R\$ 5.551,20
	2	Creme de leite	240	Kg	R\$ 42,34	R\$ 10.161,60
5	3	Leite integral UHT	196.620	Litro	R\$ 10,00	R\$ 1.966.200,00
	4	Leite em pó	15.000	Kg	R\$ 61,96	R\$ 929.400,00
	5	Leite condensado	675	Unidade	R\$ 12,28	R\$ 8.289,00
TOTAL DO LOTE 05: F						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
6	1	Suco concentrado de fruta	21.015	Litro	R\$ 44,88	R\$ 943.153,20
0	2	Suco de laranja integral	10.500	Unidade	R\$ 29,00	R\$ 304.500,00
	•		•	TOTAL	DO LOTE 06:	R\$ 1.247.653,20

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
7	1	Margarina sem sal	12.645	Pote	R\$ 14,62	R\$ 184.869,90
TOTAL DO LOTE 07:						R\$ 184.869,90

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Açúcar cristal	43.444	Kg	R\$ 5,45	R\$ 236.769,80
	2	Arroz agulhinha tipo 1	174.375	Kg	R\$ 7,69	R\$ 1.340.943,75
	3	Arroz integral tipo 1	6.750	Kg	R\$ 9,84	R\$ 66.420,00
	4	Café em pó	16.605	Kg	R\$ 100,40	R\$ 1.667.142,00
	5	Feijão branco	5.963	Kg	R\$ 20,92	R\$ 124.745,96
	6	Feijão carioca	57.375	Kg	R\$ 12,34	R\$ 708.007,50
	7	Feijão preto tipo 1	7.425	Kg	R\$ 14,94	R\$ 110.929,50
	8	Sal refinado extra iodado	13.275	Kg	R\$ 4,86	R\$ 64.516,50
	9	Amido de milho	1.425	Kg	R\$ 11,90	R\$ 16.957,50
8	10	Aveia em flocos finos	5.813	Kg	R\$ 42,62	R\$ 247.750,06
	11	Farinha de mandioca	1.800	Kg	R\$ 10,36	R\$ 18.648,00
	12	Farinha de milho amarela	3.105	Kg	R\$ 9,14	R\$ 28.379,70
	13	Farinha de trigo tipo 1	5.355	Kg	R\$ 8,58	R\$ 45.945,90
	14	Fermento em pó quimico	524	Kg	R\$ 43,70	R\$ 22.898,80
	15	Azeite de oliva	1.377	Frasco	R\$ 168,94	R\$ 232.630,38
	16	Óleo de soja refinado tipo 1	22.253	Frasco	R\$ 12,22	R\$ 271.931,66
	17	Vinagre de maçã	7.875	Frasco	R\$ 11,62	R\$ 91.507,50
	18	Fubá de milho	7.155	Kg	R\$ 9,88	R\$ 70.691,40
	19	Trigo para quibe	1.763	Kg	R\$ 16,76	R\$ 29.547,88
				TOTAL	DO LOTE 08:	R\$ 5.396.363,79

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Biscoito doce Maria aveia e mel	7.800	Kg	R\$ 50,46	R\$ 393.588,00
	2	Biscoito doce tipo maisena	8.528	Kg	R\$ 20,52	R\$ 174.994,56
9	3	Biscoito doce tipo Maria integral sabor chocolate	7.710	Kg	R\$ 50,16	R\$ 386.733,60
	4	Biscoito rosquinha diversos sabores	10.365	Kg	R\$ 24,92	R\$ 258.295,80
	5	Biscoito salgado tipo água e sal	8.310	Kg	R\$ 19,96	R\$ 165.867,60
				TOTAL	DO LOTE 09:	R\$ 1.379.479,56

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ 13.947.373,81 (treze milhões novecentos e quarenta e sete mil trezentos e setenta e três reais e oitenta e um centavos)



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

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

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Alho, cebola e salsa desidratados	111	Kg	R\$ 199,80	R\$ 22.177,80
	2	Canela em pó	75	Kg	R\$ 68,70	R\$ 5.152,50
	3	Chimichurri	48	Kg	R\$ 66,60	R\$ 3.196,80
	4	Colorau/colorifico em pó	156	Kg	R\$ 13,70	R\$ 2.137,20
	5	Cravo da india	12	Kg	R\$ 205,66	R\$ 2.467,92
	6	Curcuma/açafrão da terra	57	Kg	R\$ 16,82	R\$ 958,74
10	7	Ervilha em grãos	1.065	Kg	R\$ 22,06	R\$ 23.493,90
10	8	Grão de bico	885	Kg	R\$ 22,14	R\$ 19.593,90
	9	Lentilha	885	Kg	R\$ 24,66	R\$ 21.824,10
	10	Louro em folhas secas	66	Kg	R\$ 63,20	R\$ 4.171,20
	11	Milho de canjica branca	2.430	Kg	R\$ 22,40	R\$ 54.432,00
	12	Milho para pipoca	2.355	Kg	R\$ 12,26	R\$ 28.872,30
	13	Mistura torta salgada	300	Kg	R\$ 67,74	R\$ 20.322,00
	14	Oregano	72	Kg	R\$ 76,52	R\$ 5.509,44
				TOTAL	DO LOTE 10:	R\$ 214.309,80

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Macarrão integral tipo fusilli	460	Kg	R\$ 37,08	R\$ 17.056,80
	2	Macarrão parafuso	4.350	Kg	R\$ 13,84	R\$ 60.204,00
	3	Macarrão tipo espaguete	735	Kg	R\$ 14,62	R\$ 10.745,70
11	4	Massa alimenticia mista com vegetais e feijão	560	Kg	R\$ 26,02	R\$ 14.571,20
11	5	Massa de lasanha	180	Kg	R\$ 17,02	R\$ 3.063,60
	6	Massa pra sopa – tipo conchinha	465	Kg	R\$ 13,42	R\$ 6.240,30
	7	Massa para sopa tipo penne	3.615	Kg	R\$ 13,72	R\$ 49.597,80
	8	Massa para sopa tipo ave maria	465	Kg	R\$ 13,98	R\$ 6.500,70
				TOTAL	DO LOTE 11:	R\$ 167.980,10

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL		
	1	Extrato de tomate (300 a 350 g)	3.060	Kg	R\$ 16,16	R\$ 49.449,60		
	2	Extrato de tomate (1 a 5 kg)	6.660	Kg	R\$ 15,96	R\$ 106.293,60		
	3	Catchup	102	Kg	R\$ 20,94	R\$ 2.135,88		
	4	Mostarda	102	Kg	R\$ 36,74	R\$ 3.747,48		
	5	Maionese	195	Kg	R\$ 29,16	R\$ 5.686,20		
12	6	Polpa de tomate	3.330	Kg	R\$ 23,12	R\$ 76.989,60		
12	7	Molho de tomate	50	Kg	R\$ 14,04	R\$ 702,00		
	8	Milho em conserva (até 2kg)	861	Kg	R\$ 21,62	R\$ 18.614,82		
	9	Milho em conserva (até 200g)	396	Kg	R\$ 21,22	R\$ 8.403,12		
	10	Ervilha em conserva (até 2kg)	861	Kg	R\$ 18,60	R\$ 16.014,60		
	11	Ervilha em conserva (até 200)	396	Kg	R\$ 18,82	R\$ 7.452,72		
	12	Azeitona verde sem caroço em conserva	336	Kg	R\$ 74,08	R\$ 24.890,88		
	TOTAL DO LOTE 12: R\$ 320.380,50							

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Cacau em pó	1.800	Kg	R\$ 63,36	R\$ 114.048,00
13	2	Chocolate em pó	2.115	Kg	R\$ 41,00	R\$ 86.715,00
	3	Mistura para bolo	500	Kg	R\$ 72,66	R\$ 36.330,00
TOTAL DO LOTE 13:						



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

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Leite zero lactose UHT	180	Litro	R\$ 10,28	R\$ 1.850,40
	2	Creme de leite	80	Kg	R\$ 42,34	R\$ 3.387,20
14	3	Leite integral UHT	65.540	Litro	R\$ 10,00	R\$ 655.400,00
	4	Leite em pó	5.000	Kg	R\$ 61,96	R\$ 309.800,00
	5	Leite condensado	225	Unidade	R\$ 12,28	R\$ 2.763,00
				TOTAL	DO LOTE 14:	R\$ 973.200,60

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
15	1	Suco concentrado de fruta	7.005	Litro	R\$ 44,88	R\$ 314.384,40
15	2	Suco de laranja integral	3.500	Unidade	R\$ 29,00	R\$ 101.500,00
TOTAL DO LOTE 15:						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
16	1	Margarina sem sal	4.215	Pote	R\$ 14,62	61.623,30
TOTAL DO LOTE 16:						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL		
	1	Açúcar cristal	14.481	Kg	R\$ 5,45	R\$ 78.921,45		
	2	Arroz agulhinha tipo 1	58.125	Kg	R\$ 7,69	R\$ 446.981,25		
	3	Arroz integral tipo 1	2.250	Kg	R\$ 9,84	R\$ 22.140,00		
	4	Café em pó	5.535	Kg	R\$ 100,40	R\$ 555.714,00		
	5	Feijão branco	1.987	Kg	R\$ 20,92	R\$ 41.568,04		
	6	Feijão carioca	19.125	Kg	R\$ 12,34	R\$ 236.002,50		
	7	Feijão preto tipo 1	2.475	Kg	R\$ 14,94	R\$ 36.976,50		
	8	Sal refinado extra iodado	4.425	Kg	R\$ 4,86	R\$ 21.505,50		
	9	Amido de milho	475	Kg	R\$ 11,90	R\$ 5.652,50		
17	10	Aveia em flocos finos	1.937	Kg	R\$ 42,62	R\$ 82.554,94		
	11	Farinha de mandioca	600	Kg	R\$ 10,36	R\$ 6.216,00		
	12	Farinha de milho amarela	1.035	Kg	R\$ 9,14	R\$ 9.459,90		
	13	Farinha de trigo tipo 1	1.785	Kg	R\$ 8,58	R\$ 15.315,30		
	14	Fermento em pó quimico	174	Kg	R\$ 43,70	R\$ 7.603,80		
	15	Azeite de oliva	459	Frasco	R\$ 168,94	R\$ 77.543,46		
	16	Óleo de soja refinado tipo 1	7.417	Frasco	R\$ 12,22	R\$ 90.635,74		
	17	Vinagre de maçã	2.625	Frasco	R\$ 11,62	R\$ 30.502,50		
	18	Fubá de milho	2.385	Kg	R\$ 9,88	R\$ 23.563,80		
	19	Trigo para quibe	587	Kg	R\$ 16,76	R\$ 9.838,12		
	TOTAL DO LOTE 17: R\$ 1.798.695,30							

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	Biscoito doce Maria aveia e mel	2.600	Kg	R\$ 50,46	R\$ 131.196,00
	2	Biscoito doce tipo maisena	2.842	Kg	R\$ 20,52	R\$ 58.317,84
18	3	Biscoito doce tipo Maria integral sabor chocolate	2.570	Kg	R\$ 50,16	R\$ 128.911,20
	4	Biscoito rosquinha diversos sabores	3.455	Kg	R\$ 24,92	R\$ 86.098,60
	5	Biscoito salgado tipo água e sal	2.770	Kg	R\$ 19,96	R\$ 55.289,20
TOTAL DO LOTE 18: R\$ 45						

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ 4.648.979,84 (quatro milhões seiscentos e quarenta e oito mil novecentos e setenta e nove reais e oitenta e quatro centavos)



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

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

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
19	1	Batata palha	350	Kg	R\$ 44,50	R\$ 15.575,00
TOTAL DO LOTE 19:						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
20	1	Paçoca tradicional	9.000	Unidade	R\$ 1,84	R\$ 16.560,00
	2	Doce de abóbora	9.000	Unidade	R\$ 3,70	R\$ 33.300,00
TOTAL DO LOTE 20:						

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
21	1	Sardinha em óleo	350	Kg	R\$ 65,36	R\$ 22.876,00
21	2	Patê de atum	600	Kg	R\$ 73,44	R\$ 44.064,00
TOTAL DO LOTE 21:						

VALOR TOTAL DA COTA EXCLUSIVA: R\$ 132.375,00 (cento e trinta e dois mil e trezentos e setenta e cinco reais)

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 18.728.728,65 (dezoito milhões setecentos e vinte e oito mil setecentos e vinte e oito reais e sessenta e cinco centavos)



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

ANEXO VII - MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO N° / PREGÃO ELETRÔNICO N° 101/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 22631/2025

WITTER OF A COURT A DATA WAS A SECRETAR OF A COURT OF A
INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL ORDEM DE FORNECIMENTO N° EMPENHO N° EMPRESA:
EMPRESA: Autorizamos o fornecimento de
CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E PAGAMENTO:
01. Nos termos do art. 117, Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
02. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, po qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica en corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.
 03. Os bens serão recebidos: a. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta. b. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 07 (sete) dias corridos do recebimento provisório.
04. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
05. Os pagamentos referentes às Notas Fiscais emitidas serão efetuados em até 30 dias após a data de atestado do recebimento efetivo dos produtod, que deverá constar na NF recebida da CONTRATADA assinado pelo recebedor dos serviços, pelo fiscal do contrato e/ou pelo secretário da SMDSC.
06. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.
07. Na nota fiscal emitida deverá constar obrigatoriamente o número da licitação, bem como da Ata de Registro de Preços
São Carlos, de de

Prefeitura Municipal de São Carlos SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL



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

ANEXO VIII - TERMO DE COMPROMISSO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2025**

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS PARA ATENDER A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

_

Assinatura do responsável



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

ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

São Carlos, XX de XXXXXXXX de XXXX

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2025

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o n° XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e inscrição estadual XXXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO), neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG XX.XXX.XXX-X, do CPF n° XXX.XXX.XXX-XX, vem em atenção ao edital do PREGÃO ELETRÔNICO N° 101/2025 , 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



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

ANEXO X – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° _____/__ PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 22631/2025 PREGÃO ELETRÔNICO N° 101/2025

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

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, situado à Rua Episcopal, 1.575, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob nº 45.358.249/0001-01 devidamente representada neste ato pelo XXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa XXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, situada à XXXXXXX, nº XXX, XXXXX, 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, XXXXXX, XXXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, acordam proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024 e do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independentemente de transcrição, AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS ESTOCÁVEIS PARA ATENDER A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PREÇOS, constantes nos anexos que acompanham o Edital, nas condições abaixo.

Lote	Item	Produto	Unidade	Quantidade	Média Preço Unitário	Preço Total
1						

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fica a Contratada obrigada a dar cumprimento aos direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor e em normas coletivas pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto contratado, empregados das contratadas e também de quaisquer subcontratadas, e, em caso de descumprimento ficará sujeita necessariamente à denegação do contrato e retenção dos pagamentos devidos se em mora salarial (atraso no pagamento e/ou das verbas rescisórias).

Fica declarado que o preço registrado na presente Ata é válido pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da sua data de assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, tanto em relação ao período quanto às quantitades, desde que comprovado o preço vantajoso, contados a partir da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.



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

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

Os serviços correspondem as manutenções de brinquedos de madeira nas dependências de diversas unidades desta municipalidade.

Os serviços deverão ser executados em dias e horários previamente definidos em cronograma elaborado juntamente com a CONTRATANTE.

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

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

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