

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

PREÂMBULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 77/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 18012/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, PONTO A PONTO, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE ESCOLAR.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 29/10/2026 às 08:00 horas.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 29/10/2026 às 08:00 horas.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 29/10/2026 às 10:00 horas.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos exclusivamente na plataforma eletrônica: <https://bllcompras.com/>.

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 2.893 de 03 de setembro de 2026, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PERCENTUAL DE ACRÉSIMO, com modo de disputa “ABERTO”, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações, em atendimento da Secretaria Municipal de Educação.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de referência;

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO III – Quantitativo e valor estimado;

ANEXO IV – Modelo de declaração conjunta;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Modelo de declaração de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da lei complementar nº. 123/06 e art. 4º da Lei 14.133/21.;

ANEXO VII – Minuta de contrato;
ANEXO VIII – Termo de Ciência e Notificação;
ANEXO IX – Modelo de Atestado de Visita Técnica.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, ponto a ponto, para atender os alunos da rede escolar, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

2.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

2.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro (a) nomeada por esta Administração Pública.

2.3. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no site da BLL COMPRAS, disponível no endereço: <https://bll.org.br/cadastro-para-fornecedores/> para acesso ao sistema eletrônico e operacionalização.

2.4. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no sistema, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao órgão promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.5. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa do certame.

2.6. Em caso de dúvida de como proceder para acessar, realizar o upload, anexar documentos e operar o sistema eletrônico, o fornecedor deve fazer uso dos canais de atendimento do provedor do sistema eletrônico disponíveis em: <https://bll.org.br/>, e no endereço eletrônico contato@bll.org.br ou pelo telefone (41) 3097-4600.

2.7. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos nesse edital.

2.8. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), conjuntamente com a equipe de apoio, darão seqüência ao processo de Pregão.

2.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

2.10. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://bllcompras.com/>, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Publicas - PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, e pelo telefone (11) 4164- 5500 ramal 5442.

2.11. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data de abertura das propostas por meio de site Eletrônico, exclusivamente, através de acesso na <https://bllcompras.com/>.

2.12. Os questionamentos e/ou pedidos de esclarecimentos, enviados fora do local e/ou prazo estipulado neste edital, não serão conhecidos.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação empresas, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências da habilitação.

3.2. DA GARANTIA DA PROPOSTA

3.2.1. O valor da garantia para o presente objeto será de 1% (um por cento) do valor estimado dos lotes desta contratação, devendo a garantia da proposta corresponder aos respectivos lotes para os quais o licitante apresentar proposta, pelo período de 12 (doze) meses.

3.2.2. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

3.2.3. Se a garantia for feita em dinheiro deverá ser depositada na conta desta Prefeitura (Caixa Econômica Federal - CNPJ nº 44.892.693/0001-40, Agência 0637 - C/C 006.00000016-0).

3.2.4. O comprovante do recolhimento da garantia para licitar (em qualquer das modalidades

previstas na lei) deverá ser apresentado juntamente com a proposta.

3.2.5. A garantia não poderá ter validade inferior a 90 (noventa) dias da abertura do certame;

3.2.6. O pregoeiro e equipe de apoio da presente licitação não se responsabilizará por informações prestadas erroneamente pelas licitantes, enviadas para e-mails diferentes do informado neste instrumento, assim como solicitações realizadas fora do prazo ou sem tempo hábil para análise e produção dos documentos necessários.

3.2.7. A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura da ata de registro de preços ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

3.2.8. Para as empresas reunidas em forma de consórcio, deverão ser atendidos os seguintes itens abaixo, sob pena de inabilitação, caso os mesmos não sejam atendidos:

- a)** Apresentar a comprovação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados;
- b)** Apresentar indicação da empresa responsável pelo consórcio que deverá atender às condições de liderança, obrigatoriamente fixadas neste edital;
- c)** As empresas participantes na forma de consórcio deverão para cada consorciado apresentar os documentos exigidos no item 5 deste edital;
- d)** A caução de participação, conforme item 4.2.1 deverá ser feita por cada empresa participante do consórcio, o percentual de participação na caução deverá ser o mesmo da participação do consórcio;
- e)** A comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido, exigido na Qualificação Econômico-Financeira, conforme item 5.4 deste edital, no caso de consórcio, será o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, acrescido de 30% (trinta por cento) dos valores exigidos para o licitante individual;
- f)** Fica vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, através de mais de um consórcio ou isoladamente;
- g)** Na qualificação técnica, será permitida a somatória dos atestados das empresas consorciadas para atender a totalidade do objeto;
- h)** As empresas participantes em consórcio serão responsáveis solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação, quanto na execução do contrato;
- i)** No caso de consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá

obrigatoriamente à empresa brasileira, observado o disposto na alínea “b”;

j) O licitante vencedor, em caso de consórcio, fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso, em conformidade com a alínea “a”;

k) Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação e Proposta de Preços a garantia da proposta, sob pena de desclassificação.

3.3. DA VISITA TÉCNICA

3.3.1. É **facultada** aos licitantes a realização de visita técnica a fim de proporcionar aos mesmos o conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

3.3.2. A visita técnica poderá ser realizada pelas empresas interessadas em participar deste certame, em dias úteis, mediante agendamento através da Secretaria Municipal de Educação, pelos telefones: (11) 4187-3441 / (11) 4184-7716, ramal 238. ou através dos emails: controledenotas@educarapicuiba.sp.gov.br, no horário das 09h00min às 16h00min, e serão levados a efeito até o dia anterior à data de abertura do certame.

3.3.3. Os interessados poderão realizar vistoria técnica nos pontos abaixo determinados, totalizando, aproximadamente 10% (dez por cento) da relação das escolas, afim de que seja tomado conhecimento dos aspectos que possam influenciar direta ou indiretamente na execução das entregas:

UNIDADE ESCOLAR		ENDEREÇO
1	EMEF Miguel Costa	Estrada Egílio Vitorello, 2132 – Jd Angélica
2	EMEI Antônia Pereira De Magalhães	Rua Lizarda, 470 – Cidade Ariston
3	Creche Thomazia A. Montoro	Av. Inocêncio Seráfico, 2005 – VI Silviania
4	EMEI Gente Miuda	Av. Rui Barbosa, 2610 – Sta Terezinha
5	EMEF Argeu Silveira Bueno	Av. Presidente Tancredo de A. Neves – Cohab V
6	EMEI Vila Helena	Rua Vereador José Fernandes Filho, S/N, Vila Helena

3.2.3.1. A vistoria será acompanhada por servidor responsável, e, após a visita nas dependências de todos os locais mencionados na relação de endereços, será emitido pela Secretaria de Educação o Termo de Visita Técnica, conforme ANEXO IX, comprovando que a licitante vistoriou os locais indicados, onde as entregas serão realizadas, através de representante devidamente credenciado, tomando conhecimento dos aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços.

3.4. DOS CONSÓRCIOS

3.4.1. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio:

3.4.2. Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15. da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

(a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

(b) Não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

(c) Somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS, CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

3.4.3. No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.4.4. Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada CONSÓRCIO.

3.4.5. Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas no CONTRATO.

3.4.6. A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

3.4.7. As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

3.4.8. Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante a PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

3.4.9. A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO.

3.5. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:

- 3.6.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.7.** Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei n. 14.133/2021;
- 3.8.** Organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.9.** Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.10.** A vedação de que trata este subitem estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.11.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.12.** Que sejam empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.13.** A critério da administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.15 e 3.16 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.14.** O disposto nos itens 3.15 e 3.16 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;
- 3.15.** Que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.16.** O impedimento de que trata este subitem 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.

- 3.17.** Que mantenham 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.
- 3.18.** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;
- 3.19.** Que sejam 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;
- 3.20.** Que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;
- 3.21.** 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;
- 3.22.** Que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no país;
- 3.23.** Que sejam organizações da sociedade civil de interesse público (OSCIP), atuando nessa condição;
- 3.24.** Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração pública.
- 3.25.** Que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a administração pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.
- 3.26.** Cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.
- 3.27.** Que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.
- 3.28.** A vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido

deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

3.29. A contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

3.30. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.31. Que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da administração pública estadual direta ou indireta;

3.32. Que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos III e IV, do Art. 156, Lei n. 14.133/2021;

3.33. Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

3.34. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

3.35. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da lei nº 14.133/2021.

3.36. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste edital e seus anexos e legislação aplicável.

3.37. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

4. DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:

4.1. O licitante deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, nas seguintes condições:

4.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

4.1.3. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.1.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.1.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

4.1.6. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

4.2. DECLARAÇÕES CONJUNTAS (ANEXO IV).

a) Declaração de 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; (ANEXO IV).

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, 1 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999; (ANEXO IV).

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021. (ANEXO IV).

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156,

inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021. (ANEXO IV).

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis; (ANEXO IV).

f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital; (ANEXO IV).

g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis. (ANEXO IV).

4.2.1. Para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada declaração de enquadramento como microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e Art. 4º da Lei nº 14.133/2021 (ANEXO VI).

4.3. DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA CONSISTE EM:

4.3.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimentos similares, pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, com no mínimo 50% (cinquenta por cento) do(s) lote(s) ofertado(s).

4.3.1.1. Entendesse objeto compatível com a presente licitação o fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros e como similares o fornecimento e distribuição através do sistema de ponto a ponto.

4.3.2. Declaração da licitante que reúne condições de apresentar no momento da assinatura do contrato, caso seja vencedora do certame, os documentos abaixo relacionados:

a) Apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, expedido pela competente autoridade da vigilância sanitária, em sede de fiscalização do estabelecimento da licitante, comprovando o cumprimento de toda a legislação e normas reguladoras específicas ao objeto desenvolvido, dentro do período de validade neste estipulado, conforme previsto na Portaria nº 1428/1993 do Ministério da Saúde e demais normas estaduais e municipais aplicáveis.

b) Declaração de disponibilidade de Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, expedido pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado onde a empresa está sediada, o Agrônomo como responsável técnico sob as atividades da empresa, pertinentes ao objeto da contratação, de forma a assegurar as boas práticas de produção e/ou de armazenamento e transporte.

- c) Cadastro da empresa no CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO.
- d) Possuir um responsável técnico no quadro permanente da empresa. A comprovação poderá ser feita mediante o registro na carteira profissional ou contrato, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços. Deverá também apresentar certidão no conselho federal ou regional de nutrição a qual está registrada atestando que é responsável técnica da empresa.
- e) Prova de registro ou inscrição na entidade profissional competente, ou seja, Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente atualizadas.
- f) Comprovação da licitante possuir, profissional **NUTRICIONISTA**, de nível superior. Tal comprovação se fará com a apresentação de cópia do Contrato de Trabalho ou da Carteira Trabalho ou Instrumento Particular, conforme preconiza a Súmula 25 TCEP.
- g) Certidão negativa de débitos da licitante junto Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- h) Atestado de Responsabilidade Técnica por execução de serviço emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sede da empresa licitante, conforme legislação vigente.

4.4. DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA CONSISTE EM:

- 4.4.1.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
- 4.4.2.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- 4.4.3.** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, sede da licitante, devendo compreender os Débitos Inscritos na Dívida Ativa.
- 4.4.4.** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.
- 4.4.5.** Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;
- 4.4.6.** 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;

- Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.
- As certidões extraídas da Internet, deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

4.5. A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA CONSISTE EM:

4.5.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição contida na certidão.

4.5.1.1. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

4.5.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% do valor total estimado do(s) lote(s) que tiver ofertando.

4.5.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

4.5.3.1. A verificação da boa situação financeira do licitante será feita mediante a apuração dos indicadores contábeis:

$$\begin{aligned}\text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)} &\geq 1,0 \\ \text{ILC} &= \text{AC/PC}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)} &\geq 1,0 \\ \text{ILG} &= (\text{AC} + \text{RLP}) / (\text{PC} + \text{ELP})\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE)} &\leq 0,5 \\ \text{IE} &= (\text{PC} + \text{ELP}) / \text{AT}\end{aligned}$$

4.5.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

4.5.3.3. O balanço patrimonial, demonstração de resultados de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5. DOS PROCEDIMENTOS

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do objeto ofertado, **com indicação do marca do produtor, e/ou produtor**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

5.1.1. O licitante deverá, obrigatoriamente, indicar a marca comercial registrada e o modelo/fabricante do produto ofertado nos campos específicos da plataforma eletrônica;

5.1.2. Não serão aceitas as expressões "**MARCA PRÓPRIA**" ou "**PRÓPRIA**" como marca para o preenchimento da proposta;

5.1.3. A utilização dos termos vedados no item anterior ensejará a **desclassificação imediata da proposta**, visto que a plataforma de licitação dispõe de ferramentas que impossibilitam a identificação do participante até a fase de habilitação;

5.1.4. A inserção de tais expressões ou de qualquer denominação genérica equivalente impede a perfeita identificação do objeto e inviabiliza a aferição da qualidade do produto pela Administração Pública.

5.1.5. Caso a marca comercial do produto seja idêntica à razão social ou nome fantasia da empresa (no caso de fabricantes), o licitante deverá preencher o campo com o **nome da própria marca registrada**, permanecendo proibido o uso isolado dos termos genéricos citados no item 5.1.2.

5.1.6. O(s) arquivo(s) da proposta e a documentação deverá (ão) ser enviado (s) exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço: <https://bllcompras.com/>. no(s) campo(s) indicado(s) sem exigência de formato ou tamanho de arquivo.

5.1.7. Os documentos devem ser anexados após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos "Condições do Proponente", nas "Informações Adicionais" e no "Anexo da Proposta Eletrônica", é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas "Condições do Proponente" e/ou "Informações Adicionais".

5.1.8. A Pregoeiro (a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente

inexequíveis.

5.1.9. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeiro(a) dará sequência ao processo de Pregão comunicando, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

5.1.10. O julgamento das propostas será feito pelo MENOR PERCENTUAL DE ACRÉSCIMO.

5.1.11. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor percentual de acréscimo ofertado na etapa de abertura das propostas.

5.1.12. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor percentual de acréscimo na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro(a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

5.1.13. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

A. A etapa de envio de lances na seção pública durará 10 minutos e após isso será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;

B. O valor mínimo entre lances do próprio fornecedor em relação ao seu ultimo lance deverá ser de 0,01% (um centésimo percentual).

5.1.14. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexequível, poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro (a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

5.1.15. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo à incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

5.1.16. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 3 (três) dias úteis, conforme o item 17 e seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro (a), ao vencedor.

5.1.17. Após o julgamento dos eventuais recursos ao Pregoeiro (a) será atualizado na plataforma, comunicando o vencedor da disputa.

5.1.18. O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

6. DA ABERTURA

- 6.1.** A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.
- 6.2.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.
- 6.3.** O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 6.4.** Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.
- 6.5.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo percentual de acréscimo, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.
- 6.6.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do lance de menor percentual de acréscimo registrado.
- 6.7.** O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.
- 6.8.** O sistema informará a proposta de menor percentual de acréscimo imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pelo Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor percentual de acréscimo, ou quando for o caso, após a negociação.
- 6.9.** Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro(a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor percentual de acréscimo e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor percentual de acréscimo.
- 6.10.** Se a proposta ou o lance de menor percentual de acréscimo não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.
- 6.11.** Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor percentual de acréscimo.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PERCENTUAL DE ACRÉSCIMO, observados os valores estimados previstos nos itens de cada LOTE do ANEXO III deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

7.2. Serão desclassificadas as propostas:

7.2.1. Que não atendam às exigências formais e materiais previstas neste edital;

7.2.2. Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº 14133 / 2021);

7.2.3. Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no ANEXO I - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**, para o período de 12 (doze) meses.

7.3. A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

8.1. Proposta Comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos exclusivamente pelo sistema eletrônico através de acesso na plataforma <https://bllcompras.com/> **no prazo máximo de 4 (quatro) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

8.2. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 15 do edital, com base na Lei vigente.

8.3. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de até 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 17 deste edital.

8.4. Deverá ser apresentada juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de

Preços – modelo sugerido no Anexo V do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

9. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E LAUDOS

9.1.1. As empresas classificadas em primeiro lugar na etapa de lances, **deverão apresentar no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após serem declarados vencedores provisórios, 1 (uma) amostra e a Ficha Técnica de todos os itens do lote arrematado**, para análise sensorial e técnica, que será realizada por nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

9.1.2. Para o lote 03 “ovos” a empresa deverá apresentar também documento comprobatório do registro do produto no SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), dentro do prazo estipulado em edital.

9.1.3. A não apresentação da amostra, ficha técnica ou registro, acarretará na reprovação do lote, que ensejará na desclassificação da proposta do licitante melhor classificado, e será convocada a autora da melhor proposta subsequente para o referido lote.

9.1.4. Cada amostra apresentada deverá estar embalada e identificada com etiqueta que contenha: o número do lote (ANEXO III), nome da proponente e número do processo licitatório, devidamente relacionado em papel timbrado da empresa licitante.

9.1.5. As amostras serão analisadas por técnicos/funcionários do Departamento de Alimentação Escolar, quanto à textura, cor, classificação, odor e quantidade, que, no caso de desaprovação, emitirão parecer com as justificativas técnicas da recusa.

9.1.6. As amostras e documentação técnica solicitada no item 9.1.1, deverão ser encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar localizado na Rua Sandra Maria, nº 66 - Jardim das Belezas - Carapicuíba/SP - CEP: 06315-020.

10. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

10.1. A empresa vencedora terá 5 (cinco) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos, a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 3 (três) dias.

10.2.1. As entregas deverão ser sempre entre as segundas e quintas-feiras, nunca nas sextas-feiras, ou ainda de acordo com a necessidade do Departamento, dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares, das 7h00min às 16h00min, nos locais descritos no ANEXO A.

10.2.2. Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito

de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto. A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por cada veículo.

10.2. INSPEÇÃO - Na data de entrega todos os veículos da contratada deverão comparecer ao DEPAE às 7h00min, para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, os mesmos serão recusados. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24h00min (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

10.3. ENTREGA - A Contratada deverá emitir um relatório de Comprovante de Entrega, em uma única via, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora.

10.4. TRANSPORTE- Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 1144207 de 05/01/2007 ou o CEVS dos veículos utilizados para a entrega. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual-EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

11. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

11.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

11.2. O preço ofertado será fixo e irreajustável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período

apurado.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada na Ordem de Início.

12.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

12.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

12.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados na dotação orçamentária **SEME n.º 177 - 08.03.12.122.0002.2.030.3.3.90.30.05.2000000 - n.º 141 - 08.02.12.122.0002.2.022.3.3.90.30.05.2000000** - (Transferências e Convênios Federais).

14. DAS OBRIGAÇÕES

14.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

14.1.1. Atender às solicitações feitas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

14.1.2. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

14.1.3. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada

que:

- 15.2.** Der causa à inexecução parcial do contrato;
- 15.3.** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 15.4.** Der causa à inexecução total do contrato;
- 15.5.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 15.6.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato,
- 15.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 15.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 15.9.** Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 15.10.** Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 15.11.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 15.2, 15.3, 15.4, 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;
- 15.12.** O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de morade 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.
- 15.13.** O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

15.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

15.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

15.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

15.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

15.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

15.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui as outras.

15.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

16. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

16.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação.

16.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

16.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

16.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

17. DO RECURSO

17.1. Ao final da fase de disputa, a empresa que desejar recorrer contra decisões do comprador (a) poderá fazê-lo, no prazo de até 30 (trinta) minutos, manifestando sua intenção de recurso logo após a declaração de habilitado, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

17.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará a decadência do direito ao recurso e a adjudicação do objeto da licitação, pelo (a) Pregoeiro (a), ao vencedor.

17.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

17.4. As razões de recurso e as contrarrazões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras, pelo site <https://bllcompras.com/>.

17.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

18.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento do produto a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material utilizado na execução do serviço, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

18.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei nº

14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

18.5. É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 15 de outubro de 2026.

Diego Costa Chardua
Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, ponto a ponto, para atender os alunos da rede escolar.

2. DA JUSTIFICATIVA

O objetivo da aquisição dos gêneros hortifrutigranjeiros é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

3. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

3.1. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO
1	9.750	Kg	ABACATE MANTEIGA - Fruto das variedades fuchs, brenda ou quintal destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco. Tamanho comum, peso aproximado de 500g com aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar defeitos graves como lesões mecânicas ou provocadas por insetos, maturação avançada, antraquinose, queimadura por sol, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.
2	10.000	Kg	ABACAXI PÉROLA - Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem de madeira ou plástica, flexível, atóxica e resistente. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
3	3.900	Kg	ACEROLA - Inteira, cor vermelho vivo, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a

			qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentos de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes além de não estar podre, passado, com brocas, imaturo, amassado ou queimado de sol. Deve obedecer à legislação correspondente quanto às características microbiológicas. Suas condições deverão estar de acordo com INST. NORMAT. N° 1 DE 01/02/02.
4	8.200	Kg	AMEIXA VERMELHA - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com de papelão com peso entre 6 e 8kg.
5	200.000	Kg	BANANA NANICA - Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
6	20.000	Kg	BANANA PRATA – SP - Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
7	45.000	Kg	BANANA MAÇA - Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
8	6.500	Kg	CARAMBOLA - Deverá ser oriunda de plantas sadias, destinado ao

			consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. De primeira qualidade sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.
9	16.250	Kg	CAQUI RAMA FORTE - Classificação no mercado atacadista EXTRA 3A/4A. Produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho (diâmetro equatorial de 7 cm), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, que afetem sua aparência e qualidade, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.
10	17.000	Kg	GOIABA VERMELHA 15 FRUTOS - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor. Com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.
11	49.000	Kg	LARANJA PÊRA A: Graúda - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 45. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Acondicionada em Sacos de Nylon pesando 20 a 25 kg. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
12	32.000	Kg	LARANJA LIMA A: Graúda - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 45. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Acondicionada em Sacos de Nylon pesando 20 a 25 kg. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos

			e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
13	8.200	Kg	LIMÃO TAHITI A: gráúdo - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Coloração C2 e/ou C3 e/ou C4. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 40. Teor de Sólidos Solúveis °Brix mínimo de 10°.
14	100.000	Kg	MAÇÃ FUJI - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com em média 150 unidades (de aproximadamente 120g). Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
15	100.000	Kg	MAÇA GALA - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com em média 150 unidades (de aproximadamente 120g). Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
16	49.000	Kg	MAMÃO FORMOSA - Classificação A, pesando entre 1,5 e 2 kg. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, tiver atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação ¼ maduro, com 15a 25% da casca amarelada, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
17	25.000	Kg	MAMÃO PAPAIA - Classificação A, Procedente de planta sadia,

			destinado ao consumo “in natura”, de- vendo se apresentar fresca, tiver atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação $\frac{1}{4}$ maduro, com 15a 25% da casca amarelada, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
18	25.000	Kg	MANGA TOMY - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
19	25.000	Kg	MANGA PALMER - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
20	8.200	Kg	MARACUJÁ AZEDO A: GRAÚDO - Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho (Diâmetro equatorial entre 7,5 e 8,5 cm), aroma, cor e sabor, próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
21	160.000	Kg	MELANCIA A – Graúda - Peso médio entre 8 e 10 kg redonda/comprida. Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, nem conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
22	6.500	Kg	MORANGO IN NATURA - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau

			ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).
23	4.950	Kg	NECTARINA - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).
24	89.000	Kg	PÊRA PORTUGUESA – Classificação no mercado atacadista 135. Produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com peso inferior a 150 g, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
25	89.000	Kg	PÊRA ESTRANGEIRA WILLIAMS – Classificação no mercado atacadista 135. Produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com peso inferior a 150 g, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
26	8.500	Kg	PÊSSEGO NACIONAL - Higienizado embalagem em filmes poliolefinicos multicamadas; transparente; resistente à tração; a baixas temperaturas até - 51° C e ao impacto; com peso de aproximadamente 200 gramas, devidamente identifica- do. O produto deverá ser resfriado e isento de aditivos químicos. Deverá atender a NTA 17 Decreto-Lei nº 12486 de 20/10/78 e a legislação vigente para alimentos manipulados, preparados e industrializados; de rotulagem e de transporte. Validade do produto: 05 (cinco) dias.
27	82.000	Kg	TANGERINA PONKAN - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial entre 6,2 e 7,0 cm, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 9°. Coloração C2 e/ou C3. Não deve estar danificada por quaisquer lesões

			de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
28	82.000	Kg	TANGERINA MURCOTE - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial entre 6,2 e 7,0 cm, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 9°. Coloração C2 e/ou C3. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
29	32.500	Kg	UVA THOMPSON - De primeira - Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão, pesando aproximadamente 5kgs. Suas condições deverão estar de acordo com INST. NORMAT. Nº 1 DE 01/02/02; com os padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).
30	25.000	Kg	ACELGA de PRIMEIRA - Classificação no mercado atacadista: TIPO 12. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas e massa inferior a 1,6 kg. Deve estar sem sinais de amarelecimento, de talos moles e de folhas com manchas escuras. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
31	1.650	Maço	AGRIÃO - Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com unidades com peso entre 250 e 300g. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.

32	16.250	Cx	ALFACE CRESPA - Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com unidades com peso entre 250 e 300g. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
33	800	Kg	ALHO PORO - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.
34	1.650	Und	ALMEIRÃO EXTRA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar fresca e isenta de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
35	8.125	Kg	BRÓCOLES NINJA - É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
36	800	Kg	CATALONHA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar fresca e isenta de insetos e enfermidades e de danos por eles

			provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
37	500	Maço	CEBOLINHA - In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.
38	800	Kg	CHICORIA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
39	8.200	Kg	COUVE FLOR EXTRA - Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão aceitos defeitos de podridão, dano profundo, impurezas ou passadas. Devem estar livres de sujidades e parasitas.
40	13.000	Cx	COUVE MANTEIGA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
41	8.200	Cx	ESCAROLA EXTRA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.
42	4.800	Kg	ESPINAFRE EXTRA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas deverão ter cor verde uniforme, sem sinais de murchamento, não podendo estar com cor verde-amarelada. As folhas e talos não

			devem ter pontos escuros. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.
43	650	Kg	NABO - De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem própria, de colheita recente.
44	800	Kg	RABANETE – De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem própria, de colheita recente.
45	2.000	Kg	RUCÚLA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas.
46	24.500	Kg	REPOLHO BRANCO – Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas, sendo seu peso unitário de aproximadamente 2 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
47	10.400	Kg	SALSA - Limpa; higienizada; fatiada fina, sem o acréscimo de conservantes; acondicionada em embalagem plástica com 0,25 A 0,5 kg de peso líquido, com durabilidade mínima de 3 dias.
48	650	Kg	SALSÃO – Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: Os maços devem ter 1 kg, acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
49	16.250	Kg	ALHO DESCASCADO - Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.
50	9.500	Kg	ABÓBORA JAPONESA - É o fruto, polpa ou semente, utilizada como

			alimento em seu estado natural. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: apresentar grau de evolução completo do tamanho (com peso entre 2 e 2,5 kg), aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Moranga de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.
51	9.500	Kg	ABÓBORA SECA E MADURA - Fresca, compacta, firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. O produto deverá ser processado, higienizado, descascado, cortado em cubos de 3cm. Suas condições deverão estar de acordo com a RESOLUÇÃO RDC 218/2005, RDC 12/2001, RDC 259/2002, RDC 360/2003. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico, esterilizado, a vácuo, pesando 1kg, resfriada a temperatura entre 2°C e 5°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: monobloco de polietileno, encaixáveis.
52	10.000	Kg	ABOBRINHA ITALIANA EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: 2A. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho (com comprimento maior que 20 cm), cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não deve conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Nem apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.
53	33.000	Kg	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL - Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, lisa, lavada. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em sacos de juta contendo 25 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
54	13.000	Kg	BATATA DOCE ROSADA EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: 2A. (peso entre 150 e 300g). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Sem sinais de podridão, passado, murcho, sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra e

			resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.
55	8.500	Kg	BETERRABA EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: 2A. Tamanho uniforme (diâmetro entre 5,0 e 9,0 cm). Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência (murcho podridão ou passado); estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.
56	6.000	Kg	BERINJELA: EXTRA AA - Legume in natura, ter casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas amassadas, Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e ter entre 180 a 250 gramas com 17 a 20 cm de comprimento, Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não poderão ser tolerados defeitos como podridão, chuchu fibroso, dano profundo ou defeito de formato. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
57	5.800	Kg	CARÁ EXTRA A - Classificação no mercado atacadista: A. (peso entre 300 e 600 g). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficiente- mente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Sem sinais de podridão, passado, murcho, sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.
58	33.000	Kg	CEBOLA - Classificação de tamanho: grão. Sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (diâmetro entre 6,0 e 7,5 cm) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes assim como defeitos de dano mecânico, brotado, mancha negra, ausência de catafilos e podridão. Deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Deverá estar livre de

			sujidades e parasitas.
59	24.500	Kg	CENOURA EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: EXTRA AA. Classificação de tamanho: EXTRA AA. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (maior ou igual a 180 e menor que 260 mm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes, podridão seca e/ou úmida, cenoura murcha, sem turgescência, enrugada, flácida ou sem brilho. A cenoura não deve apresentar ombro verde ou arroxado superior a 10% da sua superfície total. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.
60	13.000	Kg	CHUCHU EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: gráudo. Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes, com peso entre 250 a 450 gramas e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não poderão ser tolerados defeitos como podridão, chuchu fibroso, dano profundo ou defeito de formato. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
61	300	Kg	GENGIBRE - Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
62	4.300	Kg	JILÓ - Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
63	5.700	Kg	INHAME EXTRA - Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: MÉDIO - B. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando entre 50 e 100 g. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o

			consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas.
64	3.200	Kg	MANDIOCA CUBO - mandioca graúda, resfriada a temperatura de 6 a 10 C, processada, higienizada, cortada em cubos de 2,0 cm, embalada a vácuo, em sacos plásticos, transparentes, esterilizados, atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de conter extremamente os dados de identificação de procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento, validade de 4 dias.
65	8.200	Kg	MANDIOCA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando mais de 300 g cada e com mais de 15 cm de comprimento. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.
66	11.300	Kg	MANDIOQUINHA Extra AA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando mais de 200 g cada e com mais de 15 cm de comprimento. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.
67	3.000	Kg	MAXIXE - Legume in natura, formato ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara, frutos firmes com cor uniforme, com espinhos inteiros. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.
68	13.000	Kg	MILHO VERDE ESPIGA – Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade, extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: Sacos com peso líquido de 18 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.

69	3.300	Kg	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
70	3.300	Kg	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
71	10.000	Kg	PEPINO COMUM – Classificação/Características gerais: Extra AA. Tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
72	9.750	Kg	VAGEM MACARRÃO EXTRA AA - Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 15 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
73	15.000	Kg	TOMATE CARMEM MADURO EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo, com diâmetro equatorial entre 6 e 7 cm. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabores próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Não serão aceitos frutos na cor verde. Deve estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças ou pelo transporte. Não deve conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme.
74	16.500	Kg	TOMATE DEBORA SALADA EXTRA AA - Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo, com diâmetro equatorial entre 6 e 7 cm. Fruto procedente de planta sadia, destinado

			ao consumo “In Natura” ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabores próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Não serão aceitos frutos totalmente na cor verde. Deve estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças ou pelo transporte. Não deve conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme.
75	1.600	Cx	OVOS DE GALINHA EXTRA - Classificação/Características gerais: Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, de acordo com a Resolução nº 5 de 05/07/91 – RIISPOA/MA. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias.

4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA

O Departamento de Alimentação Escolar – DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório.

A empresa vencedora terá 5 (cinco) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 3 (três) dias. As entregas deverão ser sempre entre as segundas e quintas nunca nas sextas-feiras, ou ainda de acordo com a necessidade do Departamento, dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares das 7h00 às 16h00, nos locais descritos no **ANEXO A**.

Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto.

A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por cada veículo.

4.2. INSPEÇÃO

Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer ao DEPAE às 7h00 para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, **os mesmos serão recusados**. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de

embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991.

Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24 (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

4.3. ENTREGA

A Contratada deverá emitir um Relatório de Comprovante de Entrega, em uma única via, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora.

4.4. TRANSPORTE

Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007 ou o CEVS dos veículos utilizados para a entrega.

Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual-EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego - MTE.

5. VISTORIA

JUSTIFICATIVA PARA A VISTORIA TÉCNICA: Tendo em vista a importância do objeto licitado, em que uma paralisação/inexecução contratual impediria o fornecimento de um cardápio nutritivo e de qualidade, desatendendo, ainda, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal e Estadual de ensino, com o objetivo de obter a comprovação de que todos os licitantes conhecem integralmente o objeto da licitação e, via de consequência, que suas propostas de preços possam refletir com exatidão a sua plena execução, que se dará com entregas ponto a ponto, sendo a questão do estudo da

logística de extrema importância para a execução do contrato, a visita técnica.

Termo de vistoria técnica facultativa - emitido pela Secretaria Municipal de Educação, comprovando que a licitante vistoriou os locais indicados onde às entregas serão realizadas, através de representante devidamente credenciado, tomando conhecimento dos aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços, o comprovante que a empresa realizou a Visita Técnica será solicitado no momento da Habilitação.

A visita técnica deverá ser realizada pelas empresas interessadas em participar deste certame, em dias úteis, mediante agendamento através da Secretaria Municipal de Educação, pelos telefones: (11) 4187-3441 / (11) 4184-7716 ramal 238 ou através dos emails: controledenotas@educarapicuiba.sp.gov.br no horário das 09h00min às 16h00min, e serão levados a efeito até o dia anterior à data de abertura do certame.

DA VISTORIA TÉCNICA FACULTATIVA: Os interessados deverão realizar vistoria técnica nos pontos abaixo determinados, afim de que sejam tomado conhecimento dos aspectos que possam influenciar direta ou indiretamente na execução das entregas:

RELAÇÃO DAS ESCOLAS 10%

UNIDADE ESCOLAR		ENDEREÇO
1	EMEF Miguel Costa	Estrada Egílio Vitorello, 2132 – Jd Angélica
2	EMEI Antônia Pereira de Magalhães	Rua Lizarda, 470 – Cidade Ariston
3	Creche Thomazia A. Montoro	Av. Inocêncio Seráfico, 2005 – Vi Silviania
4	EMEI Gente Miuda	Av. Rui Barbosa, 2610 – Sta Terezinha
5	EMEF Argeu Silveira Bueno	Av. Presidente Tancredo de A. Neves – Cohab V
6	EMEI Vila Helena	Rua Vereador José Fernandes Filho, S/N, Vila Helena

A vistoria será acompanhada por servidor responsável, e, após a visita nas dependências de todos os locais mencionados na relação de endereços, será emitido pela Secretaria de Educação o Termo de Vistoria Técnica Consolidado.

6. AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TECNICA:

Os licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar deverão apresentar no prazo de até 10 (dez) dias após serem declarados vencedores provisórios, 1 (uma) amostra e a Ficha Técnica de todos os itens o qual se sagrou vencedora, para análise sensorial e técnica, que será realizada por nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

A não apresentação da amostra, ficha técnica ou registro, acarretará na reprovação do lote,

que ensejará na desclassificação da proposta do licitante melhor classificado, e será convocada a autora da melhor proposta subsequente para o referido lote.

A empresa vencedora da licitação deverá entregar no prazo estipulado em edital Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, no prazo de validade estabelecido oficialmente. O documento deve demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular.

Licença de Funcionamento, ou autorização expressa de funcionamento, exarada pela competente autoridade sanitária de vigilância sanitária, em sede de fiscalização do estabelecimento da licitante, comprovando o cumprimento de toda a legislação e normas reguladoras específicas ao objeto desenvolvido, dentro do período de validade neste estipulado, conforme previsto na Portaria nº 1428/1993 do Ministério da Saúde e demais normas estaduais e municipais aplicáveis.

Declaração de disponibilidade de Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, expedido pelo **Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do estado** onde a empresa está sediada, o Agrônomo como responsável técnico sob as atividades da empresa, pertinentes ao objeto da contratação, de forma a assegurar as boas práticas de produção e/ou de armazenamento e transporte.

Apresentar cadastro da Empresa no **CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO** e deverá apresentar na data do certame comprovante de inscrição dentro da data de validade.

Possuir um responsável técnico no quadro permanente da empresa. A comprovação poderá ser feita mediante a Registro na carteira profissional ou contrato, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços. Deverá também apresentar certidão no conselho federal ou regional de nutrição a qual está registrada atestando que é responsável técnica da empresa.

Prova de registro ou inscrição na entidade profissional competente, ou seja, Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente atualizadas.

Comprovação da licitante possuir, profissional **NUTRICIONISTA**, de nível superior. Tal comprovação se fará com a apresentação de cópia do Contrato de Trabalho ou da Carteira Trabalho ou Instrumento Particular, conforme preconiza a Súmula 25 TCE/SP.

Certidão negativa de débitos da licitante junto Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

Atestado de Responsabilidade Técnica por execução de serviço emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sede da empresa licitante, conforme legislação vigente.

Para o item “ovos” a empresa deverá apresentar também documento comprobatório do registro do produto no SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SISF (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), dentro do prazo estipulado em edital.

7. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

O preço ofertado será fixo e irrevogável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período aforado.

8. DA GESTÃO

8.1. Constituem atividades a serem exercidas pelo representante da Administração com designado Gestor do(s) Contrato(s).

- a)** acompanhar as contratações a partir da lavratura do ajuste até sua implantação, em se tratando de prestação de serviços ou da entrega de material, no caso de fornecimento parcelado que culmine em instrumento contratual;
- b)** ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, de seu cronograma físico-financeiro bem como controlar a utilização dos recursos orçamentários destinados ao amparo das despesas dele decorrentes;
- c)** executar as diligências e providenciar a tramitação necessária que precedem a assinatura dos contratos, termos aditivos e de apostilamento, termos de rescisão contratual, termos de recebimento contratual e afins pela autoridade competente para, ao final, promover a publicidade desses atos;
- d)** expedir a ordem de início, no caso de prestação de serviços;
- e)** encaminhar cópia do contrato firmado, da proposta do contratado, do edital e dos demais documentos pertinentes ao fiscal do contrato, para subsidiar o exercício da respectiva fiscalização; verificar, com base na legislação vigente, a regularidade da documentação necessária à formalização do contrato, bem como mantê-la atualizada, nos termos da lei e do contrato;
- f)** atuar conjuntamente com o fiscal do contrato, verificando a existência de adequado acompanhamento à execução do ajuste;
- g)** manter o controle de todos os prazos relacionados aos contratos e informar à autoridade competente a necessidade de prorrogação contratual ou de realização de nova contratação, conforme o caso;
- h)** dar início aos procedimentos para a prorrogação dos contratos com a antecedência necessária, levando em conta as informações prestadas pela unidade demandante e pelo fiscal do contrato, os preços de mercado e demais elementos que auxiliem na identificação da proposta mais vantajosa para a Administração;

- i) verificar se a documentação necessária ao pagamento, encaminhada pelo fiscal do contrato, está de acordo com o disposto no contrato e em regulamento da Secretaria Municipal de Fazenda que disciplina os procedimentos para a liquidação e pagamento;
- j) executar as atividades inerentes à completa gestão do contrato firmado, inclusive no que se refere à manutenção das condições de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da contratada, bem como a inexistência de registros em cadastros de regularidade, instruindo processo documental vinculado ao da contratação onde devem ser encartadas as certidões comprobatórias da referida regularidade, atualizando-as sempre que necessário;
- k) emitir declarações, certidões e atestados de capacidade técnica em relação à execução dos serviços e aquisições contratados, ouvido o fiscal do contrato;

Em verificada a existência de qualquer infração contratual pelo contratado, competirá ao gestor do contrato providenciar a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação será obtido após a realização da cotação e balizamento de preços. Por fim a escolha dos fornecedores se deu em razão da capacidade e histórico de idoneidade de cada empresa fornecedora das cotações de preços, e responsabilidade quanto a garantia e aos prazos de entrega e ciência da importância de fornecer o produto dentro dos padrões exigidos.

10. DA RELAÇÃO DE ENDEREÇOS - ANEXO A

UNIDADE ESCOLARES		ENDEREÇOS
1	Ama – Ass. Mulheres Amigas do Bairro Nh	Av: Itajubá, Nº 328 – Jd. Parque SantaTereza
2	Ass. de Moradores Vila Menk	Rua Restinga, 104, Cidade Ariston
3	Ass. de Moradores Villa Menk (Cretti)	Rua Maria Catu, 200, Vila Cretti
4	Comissão de Mães	Av: Amazonas, 270 – Cohab II
5	Fraternidade Assistencia Villa Cesámo (Fazendinha)	Rua Perola do Oeste, 12, Fazendinha
6	Fraternidade Assistencia Villa Cesámo (Jandaia)	Rua Aparecido Euzebio de Souza, 82, Parque Jandaia
7	Kolping da Aldeia	R: do Cabo Nº 20 – Jd Leonor Aldeia
8	Kolping do Brasil 1º De Maio	Rua Suiça, 42 Jd 1º de Maio
9	Kolping Estadual - Oke (Angélica)	Rua Kansas, 87 Pq. Florida
10	Kolping São Lucas	Av: Inocência Seráfico, Nº 2450 – Jd. Santo Estevão
11	Kolping São Paulo Apóstolo	Rua Rio Branco, 36 – Cohab II
12	Kolping Vila Dirce I	Av: Inocência Seráfico, Nº 3.850 – Vila Dirce

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



13	Kolping Vila Dirce II	Rua Guanabara, 03, Cohab II
14	Kolping Vila Menck	Estrada do Adermo, Nº 47 – Vila Menck
15	Ong Brasil Melhor	R: Renascença, Nº 368 – Santo Estevão
16	Ong Crescer com Saber (Núcleo)	Rua José Fortunato, 35, Jardim Leopoldina
17	Ong Crescer com Saber (Matriz)	Estrada do Pequiá, Nº 1.965– Jardim Leopoldina
18	Pedacinho do Céu (Matriz)	Av. Netuno, 10 – Jd Novo Horizonte
19	Pedacinho do Céu (Aldeia)	Estrada da Aldeinha, 712, Aldeia De Carapicuíba
20	Pedacinho do Céu (Jandaia)	Rua Benedita Dionizia, 105, Pq. Jandaia
21	Associação Moradores da Vila Menck	Avenida Rui Barbosa, 2484, Santa Terezinha
22	Emei Raquel Maria da Conceição	Rua Sérgio Cardoso, 450, Parque Santa Tereza
23	Leonildo Bryan	Rua Aquila, 75 – Jardim Novo Horizonte
24	Ademar Ferrari	Rua Serra das Agulhas Negras, 199 – Jd Planalto
25	Ademar Ferrari	Rua Dona Linda – São Daniel
26	Emília Leite Figueiredo	Av José Fernandes Teixeira Zuza, 510 – Vila Cretti
27	Isaura Quércia	Av. Presidente Tancredo De A. Neves, 400 – Cohab V
28	Peter Pan	Rua Egeu, 247 – Cohab I
29	Deolinda Trimbolli Novello	Avenida Sul Americana, 41
30	Stella Maris	Av. Rui Barbosa, 2610 – Jd Sta Terezinha
31	Thomazia A. Montoro	Av. Inocêncio Seráfico, 2005 – VL Silvania
32	Abelhinha (Creche)	Av. São Paulo Apóstolo, 400 – Cohab II
33	Antônia Pereira de Magalhães	Rua Lizarda, 470 – Cidade Ariston
34	Arco Iris	Av. Victorio Fornasaro, 1491 – Vila Lourdes
35	Floresta Encantada	Rua Benedita Dionizia, 1226 – Pq Jandaia
36	Maria Eliana Zadra	Av. Pres. Tancredo Neves, 1111 Cohab V
37	Ana Estela	Rua Monte Aprazível, S/N – Jd Ana Estela
38	Asas da Imaginação	Rua Campo Ere, 3000, Jd Tonato
39	Emei Vila Helena	Rua Vereador José Fernandes Filho, S/N
40	Carlos Wanderley	Rua Paraguaçu Paulista, 2847 – Jd Ana Estela
41	Carmelinda Chagas	Rua Ingá, 2 – Vila Cretti
42	Castelo Encantado	Av. Presidente Tancredo de A. Neves, 3500 – Cohab V
43	Celina Ferreira	Rua Tenente José Nogueira, 51a – Pq Jandaia
44	Cidade Ariston	Rua Gália, 669 – Cidade Ariston
45	Ciranda Da Criança	Rua Bervely, 55 – Pq Flórida
46	Evani T. Pierine	Estrada Dr. Miguel Ferreira, 44 – Jd Planalto
47	Gente Miuda	Av. Rui Barbosa, 2610 – Sta Terezinha
48	Letrinhas Mágicas	Rua Nova Prata, 110 – Cidade Ariston
49	Luiz Simplício De Andrade	Rua Oiticica, 19 - Vila Oliviana
50	Pequeno Aprendiz	Rua Jatobá, 272 – Vila Veloso
51	Seninha	Av. Inocêncio Seráfico, 2005 – VL Freida
52	Tico-Tico	Rua Bias Forte, 90 Cohab V
53	Argeu Silveira Bueno	Av. Presidente Tancredo de A. Neves – Cohab

		V
54	Edegar Simões	Rua Mirassol,85 – Cidade Ariston
55	João Hornos Filho	Rua Capanema, 75 – Vila Cristina
56	Miguel Costa Junior	Estrada Egílio Vitorello,2132 – Jd Angélica
57	EMEF Maria do Carmo Pereira Pinho (CEEAC)	Rua Serra De Santa Maria, S/N, Altos Santa Lucia.
58	Noemy Silveira Rudolfer	Rua Peruibe, 20 – Jd Sta Brígida.
59	EMEI Ricardo Cleto Faverssani	Rua Lizarda 151, Ariston
60	EMEI Charles Francisco Pereira Meira	Rua Nova Prata, Nº 80, Cidade Ariston
61	Paraíso das Crianças	R. Ten. José Nogueira, 333 - Prq Jandaia, Carapicuíba-Sp
62	EMEI Maria Oliveira De Lima	Rua João Fasoli Nº 154 - 06343-000 - Jardim Marilu - Carapicuíba
63	EMEI Maria Francisca Cardoso Sampaio	Pro Infância Na Rua Capanema, 39, Vila Cristina
64	EMEI Prof. Sueli de Vasconcelos	Rua Newton Macha Junior, 235, Parque Jandaia
65	EMEI Marlene Gallina Crepaldi	R. do Estádio190 , Cj Hab Presidente Tancredo Neves
66	EMEI Neuza Teixeira Marques	Rua Uchoa, S/N, 40 Casas
67	Centro de Formação dos Professores	Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro
68	EMEI Jomar	R. Egeu 247, Cj Hab Pres C Branco
69	EMEI Nai Molina	R. Serra Agulhas Negras, 199 - Jardim Planalto, Carapicuíba
70	EMEI Josefa Maria	Estrada Do Jacarandá, 1452 - Altos de Santa Lucia
71	EMEI Padre Cleiton	Rua Egílio Vitorello, 2001, Jardim Maria Beatriz
72	EMEI Ivana Lucia	Av Marginal do Ribeirão, (Dentro do Parque dos Paturis)
73	EMEI Benedito Jose	Av da Consolação, 505, Vila Gustavo Correia
74	EMEI Norival Zanelato	Av. Pilar do Sul, 204, Conj. Hab. Castelo Branco

***SUJEITO A INCLUSÃO E EXCLUSÃO DE UNIDADES**

ANEXO II

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado por: Elaine Cristina Allbarelo de Góis, Auxiliar Administrativa na Secretaria Municipal de Educação, é a escolha da melhor solução para atender a necessidade da aquisição dos gêneros hortifruttigranjeiros é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

2 – PREVISÃO NO PCA

O município de Carapicuíba possui PCA (Plano de Contratações Anual) regulamentado e publicado, e a Contratação está prevista na Lei Orçamentária Anual (LOA).

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De maneira a atender à necessidade da contratação, com padrões mínimos de qualidade, que possibilitem a seleção da proposta mais vantajosa, segue a descrição e quantitativo, com as características gerais desejáveis, a fim de atender de forma satisfatória, o objeto a ser adquirido.

O objeto será fornecido pela contratada conforme solicitação da Secretaria de Educação, conforme o termo de referência.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADE

Conforme ANEXO I, do Termo de Referência.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado e estimativa de valor serão realizados por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

6 – ESTIMATIVA DE VALOR

O levantamento de mercado e estimativa de valor serão realizados por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A Secretaria de Educação precisa se utilizar da aquisição dos gêneros hortifruttigranjeiros é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto poderá ser parcelado, conforme surgirem demandas. Todos os custos como frete, mão de obra e impostos decorrentes do parcelamento do objeto estão sob responsabilidade da empresa contratada.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A Secretaria de Educação almeja com a futura contratação que a empresa cumpra fielmente com todas as exigências constantes no edital, com a entrega total do objeto solicitado e no prazo determinado para suprir a demanda e proporcionar maior segurança e conforto aos funcionários e alunos da rede de educação deste município.

A única solução para atender a demanda é a compra, onde após o processo licitatório ser finalizado, será obtido a proposta mais vantajosa e com as características que atendam de forma satisfatória o objeto desejado.

10 – PROVIDÊNCIAS ANTERIORES À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A contratação não demandará qualquer alteração na Secretaria de Educação.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

12 – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não verificou-se neste estudo impactos ambientais que demandem providências por parte desta Secretaria.

13 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Declaramos que a contratação pleiteada é viável e necessária para suprir a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

ANEXO III

DAS DESCRIÇÕES, QUANTITATIVOS E ORÇAMENTO ESTIMADO

LOTE ÚNICO	ESPECIFICAÇÕES	TOTAL DOS LOTES PARA 12 MESES	PERCENTUAL MÁXIMO DE ACRÉSCIMO
01	Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, ponto a ponto, para atender os alunos da rede escolar – <u>Acréscimo sobre a tabela do CEAGESP.</u>	R\$ 19.107.271,00	57,71%

Os hortifrutigranjeiros a serem adquiridos são os constantes na listagem abaixo, e os preços de referência deverão ter como base as Cotações – Preços no Atacado (Preços na Capital) no Boletim Informativo Diário da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo – CEAGESP (Ofertas e preços médios (ponderados)), considerando a coluna “Maior”, praticados no Entrepasto (Atacadista), relativo à cidade de São Paulo SP, disponível 3 (três) vezes por semana, normalmente, às segundas, quartas e sextas-feiras, no site da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo - CEAGESP (<https://ceagesp.gov.br/cotacoes/>).

Para os itens de natureza sazonal, deverá ser considerado, para fins de apuração dos preços, o último Boletim Informativo Diário da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo – CEAGESP em que constem preços praticados para o respectivo item.

Para os itens processados ou industrializados, deverá ser considerado, para fins de apuração dos preços, o valor correspondente ao respectivo produto em sua forma não processada.

Os preços de referência foram estabelecidos com base em pesquisa de preços previamente realizada junto ao mercado, considerando-se os valores praticados para os respectivos itens à época da pesquisa.

Para fins de definição do **Percentual Máximo de Acréscimo** aplicável aos itens objeto deste Edital, foi realizada pesquisa de mercado, mediante o levantamento e a comparação dos preços praticados no mercado com os respectivos valores constantes do **Boletim Informativo Diário da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo – CEAGESP**. A partir da comparação realizada, foi apurada a respectiva variação percentual entre os preços de mercado e os valores de referência constantes do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, sendo o percentual resultante adotado como **Percentual Máximo de Acréscimo** para fins deste Edital.

Boletim Informativo Diário da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo – CEAGESP do dia 13/07/2026.

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1.1	ABACATE MANTEIGA: Fruto das variedades fucks, brenda ou quintal destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresco. Tamanho comum, peso aproximado de 500g com aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar defeitos graves como lesões mecânicas ou provocadas por insetos, maturação avançada, antraquinose, queimadura por sol, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	9.750	R\$ 6,23	R\$ 60.742,50
1.2	ABACAXI PÉROLA – Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem de madeira ou plástica, flexível, atóxica e resistente. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de	Kg	10.000	R\$ 6,21	R\$ 62.100,00

	chuva, pó, fagulhas e etc.				
1.3	ACEROLA: integra, cor vermelho vivo, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentos de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes além de não estar podre, passado, com brocas, imaturo, amassado ou queimado de sol. Deve obedecer à legislação correspondente quanto às características microbiológicas. Suas condições deverão estar de acordo com INST. NORMAT. N° 1 DE 01/02/02.	Kg	3.900	R\$ 34,37	R\$ 134.043,00
1.4	AMEIXA VERMELHA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com de papelão com peso entre 6 e 8kg.	Kg	8.200	R\$ 30,35	R\$ 248.870,00
1.5	BANANA NANICA – Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	200.000	R\$ 5,87	R\$ 1.174.000,00

	Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
1.6	BANANA PRATA - SP: Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	20.000	R\$ 7,70	R\$ 154.000,00
1.7	BANANA MAÇA: Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.	Kg	45.000	R\$ 11,24	R\$ 505.800,00

	Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
1.8	CARAMBOLA: Deverá ser oriunda de plantas saudáveis, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. De primeira qualidade sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	6.500	R\$ 12,78	R\$ 83.070,00
1.9	CAQUI RAMA FORTE: Classificação no mercado atacadista EXTRA 3A/4A. Produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho (diâmetro equatorial de 7 cm), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, que afetem sua aparência e qualidade, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.	Kg	16.250	R\$ 10,56	R\$ 171.600,00
1.10	GOIABA VERMELHA 15 FRUTOS: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor. Com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e	Kg	17.000	R\$ 7,38	R\$ 125.460,00

	doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.				
1.11	LARANJA PÊRA A - Graúda: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 45. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Acondicionada em Sacos de Nylon pesando 20 a 25 kg. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	49.000	R\$ 3,74	R\$ 183.260,00
1.12	LARANJA LIMA A - Graúda: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 45. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Acondicionada em Sacos de	Kg	32.000	R\$ 4,47	R\$ 143.040,00

	Nylon pesando 20 a 25 kg. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.				
1.13	LIMÃO TAHITI A – gráudo: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Coloração C2 e/ou C3 e/ou C4. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 40. Teor de Sólidos Solúveis °Brix mínimo de 10°.	Kg	8.200	R\$ 5,27	R\$ 43.214,00
1.14	MAÇA FUJI: Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras,	Kg	100.000	R\$ 9,39	R\$ 939.000,00

	perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com em média 150 unidades (de aproximadamente 120g). Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
1.15	MAÇA GALA: Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com em média 150 unidades (de aproximadamente 120g). Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	100.000	R\$ 11,27	R\$ 1.127.000,00
1.16	MAMÃO FORMOSA: Classificação A, pesando entre 1,5 e 2 kg. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de- vendo se apresentar fresca, tiver atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação ¼ maduro, com 15a 25% da casca amarelada, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	49.000	R\$ 10,23	R\$ 501.270,00
1.17	MAMÃO PAPAIA: Classificação A,	Kg	25.000	R\$ 14,66	R\$ 366.500,00

	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de- vendo se apresentar fresca, tiver atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação ¼ maduro, com 15a 25% da casca amarelada, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.				
1.18	MANGA TOMY - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	25.000	R\$ 11,21	R\$ 280.250,00
1.19	MANGA PALMER - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o	Kg	25.000	R\$ 8,54	R\$ 213.500,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	produto deverá estar acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
1.20	MARACUJÁ AZEDO A - GRAÚDO: Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho (Diâmetro equatorial entre 7,5 e 8,5 cm), aroma, cor e sabor, próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	8.200	R\$ 10,40	R\$ 85.280,00
1.21	MELANCIA A – Graúda: Peso médio entre 8 e 10 kg redonda/comprida. Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, nem conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	160.000	R\$ 4,07	R\$ 651.200,00
1.22	MORANGO IN NATURA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura",	Caixa	6.500	R\$ 54,36	R\$ 353.340,00

	devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).				
1.23	NECTARINA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).	Kg	4.950	R\$ 15,53	R\$ 76.873,50
1.24	PÊRA PORTUGUESA – Classificação no mercado atacadista 135. Produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com peso inferior a 150 g, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	89.000	R\$ 28,02	R\$ 2.493.780,00
1.25	PÊRA ESTRANGEIRA WILLIAMS – Classificação no mercado atacadista 135. Produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, devendo se apresentar	Kg	89.000	R\$ 12,89	R\$ 1.147.210,00

	fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com peso inferior a 150 g, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.				
1.26	PÊSSEGO NACIONAL: higienizado embalagem em filmes poliolefinicos multicamadas; transparente; resistente à tração; a baixas temperaturas até - 51° C e ao impacto; com peso de aproximadamente 200 gramas, devidamente identificado. O produto deverá ser resfriado e isento de aditivos químicos. Deverá atender a NTA 17 Decreto-Lei nº 12486 de 20/10/78 e a legislação vigente para alimentos manipulados, preparados e industrializados; de rotulagem e de transporte. Validade do produto: 05 (cinco) dias.	Kg	8.500	R\$ 24,07	R\$ 204.595,00
1.27	TANGERINA PONKAN: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial entre 6,2 e 7,0 cm, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 9°. Coloração C2 e/ou C3. Não deve estar danificada por quaisquer	Kg	82.000	R\$ 5,03	R\$ 412.460,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.				
1.28	TANGERINA MURCOTE: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial entre 6,2 e 7,0 cm, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 9°. Coloração C2 e/ou C3. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	82.000	R\$ 4,53	R\$ 371.460,00
1.29	UVA THOMPSON: De primeira; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão, pesando aproximadamente 5kgs. Suas condições deverão estar de acordo com INST. NORMAT. N° 1 DE 01/02/02; com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).	Kg	32.500	R\$ 28,52	R\$ 926.900,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 13.239.818,00
(Treze milhões, duzentos e trinta e nove mil, oitocentos e dezoito reais)					

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
2.1	ACELGA de PRIMEIRA: Classificação no mercado atacadista: TIPO 12. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, firmes e bem desenvolvidas e massa inferior a 1,6 kg. Deve estar sem sinais de amarelecimento, de talos moles e de folhas com manchas escuras. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	25.000	R\$ 3,59	R\$ 89.750,00
2.2	AGRIÃO - Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com unidades com peso entre 250 e 300g. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Maço	1.650	R\$ 6,01	R\$ 9.916,50
2.3	ALFACE CRESPA - Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e	Caixa	16.250	R\$ 74,54	R\$ 1.211.275,00

	típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com unidades com peso entre 250 e 300g. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
2.4	ALHO PORO - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.	Kg	800	R\$ 9,95	R\$ 7.960,00
2.5	ALMEIRÃO EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas	Und	1.650	R\$ 4,36	R\$ 7.194,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	suja de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
2.6	BRÓCOLES NINJA: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	8.125	R\$ 4,38	R\$ 35.587,50
2.7	CATALONHA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	800	R\$ 6,72	R\$ 5.376,00
2.8	CEBOLINHA - In Natura, In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas,	Maço	500	R\$ 14,95	R\$ 7.475,00

	íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.				
2.9	CHICORIA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	800	R\$ 13,26	R\$ 10.608,00
2.10	COUVE FLOR EXTRA: Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão aceitos defeitos de podridão, dano profundo, impurezas ou passadas. Devem estar livres de sujidades e parasitas.	Kg	8.200	R\$ 5,89	R\$ 48.298,00
2.11	COUVE MANTEIGA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros.	Caixa	13.000	R\$ 74,10	R\$ 963.300,00

	Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
2.12	ESCAROLA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.	Caixa	8.200	R\$ 53,02	R\$ 434.764,00
2.13	ESPINAFRE EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas deverão ter cor verde uniforme, sem sinais de murchamento, não podendo estar com cor verde-amarelada. As folhas e talos não devem ter pontos escuros. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares,	Kg	4.800	R\$ 9,72	R\$ 46.656,00

	estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.				
2.14	NABO - De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem própria, de colheita recente.	Kg	650	R\$ 9,78	R\$ 6.357,00
2.15	RABANETE – De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem própria, de colheita recente.	Kg	800	R\$ 7,34	R\$ 5.872,00
2.16	RUCULA: Parte verde das hortalças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas.	Kg	2.000	R\$ 14,41	R\$ 28.820,00
2.17	REPOLHO BRANCO – Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em	Kg	24.500	R\$ 4,04	R\$ 98.980,00

	caixas, sendo seu peso unitário de aproximadamente 2 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
2.18	SALSA: Limpa; higienizada; fatiada fina, sem o acréscimo de conservantes; acondicionada em embalagem plástica com 0,25 A 0,5 kg de peso líquido, com durabilidade mínima de 3 dias.	Kg	10.400	R\$ 16,10	R\$ 167.440,00
2.19	SALSÃO – Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: Os maços devem ter 1 kg, acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	650	R\$ 6,24	R\$ 4.056,00
2.20	ALHO DESCASCADO - Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.	Kg	16.250	R\$ 26,39	R\$ 428.837,50
2.21	ABÓBORA JAPONESA: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: apresentar grau de evolução completo do tamanho (com peso entre 2 e 2,5 kg), aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos;	Kg	9.500	R\$ 5,27	R\$ 50.065,00

	não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Moranga de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.				
2.22	ABÓBORA SECA E MADURA: Fresca, compacta, firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. O produto deverá ser processado, higienizado, descascado, cortado em cubos de 3cm. Suas condições deverão estar de acordo com a RESOLUÇÃO RDC 218/2005, RDC 12/2001, RDC 259/2002, RDC 360/2003. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico, esterilizado, a vácuo, pesando 1kg, resfriada a temperatura entre 2°C e 5°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: monobloco de polietileno, encaixáveis.	Kg	9.500	R\$ 15,53	R\$ 147.535,00
2.23	ABOBRINHA ITALIANA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho (com comprimento maior que 20 cm), cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não deve conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Nem apresentar umidade externa anormal,	Kg	10.000	R\$ 3,14	R\$ 31.400,00

	odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.				
2.24	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL - Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, lisa, lavada. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em sacos de juta contendo 25 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	33.000	R\$ 8,37	R\$ 276.210,00
2.25	BATATA DOCE ROSADA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. (peso entre 150 e 300g). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Sem sinais de podridão, passado, murcho, sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.	Kg	13.000	R\$ 4,75	R\$ 61.750,00
2.26	BETERRABA EXTRA AA:	Kg	8.500	R\$ 2,75	R\$ 23.375,00

	Classificação no mercado atacadista: 2A. Tamanho uniforme (diâmetro entre 5,0 e 9,0 cm). Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência (murcho podridão ou passado); estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.				
2.27	BERINJELA: EXTRA AA: Legume in natura, ter casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas amassadas, Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e ter entre 180 a 250 gramas com 17 a 20 cm de comprimento, Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não poderão ser tolerados defeitos como podridão, chuchu fibroso, dano profundo ou defeito de formato. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	6.000	R\$ 4,46	R\$ 26.760,00

2.28	CARÁ EXTRA A: Classificação no mercado atacadista: A. (peso entre 300 e 600 g). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Sem sinais de podridão, passado, murcho, sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.	Kg	5.800	R\$ 5,54	R\$ 32.132,00
2.29	CEBOLA: Classificação de tamanho: graúdo. sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (diâmetro entre 6,0 e 7,5 cm) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes assim como defeitos de dano mecânico, brotado, mancha negra, ausência de catafilos e podridão. Deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Deverá estar livre de sujidades e parasitas.	Kg	33.000	R\$ 8,03	R\$ 264.990,00
2.30	CENOURA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: EXTRA AA. Classificação de tamanho: EXTRA AA. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (maior ou igual a 180 e menor que 260 mm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes, podridão seca e/ou úmida, cenoura murcha, sem turgescência,	Kg	24.500	R\$ 6,10	R\$ 149.450,00

	enrugada, flácida ou sem brilho. A cenoura não deve apresentar ombro verde ou arroxado superior a 10% da sua superfície total. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.				
2.31	CHUCHU EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo. Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes, com peso entre 250 a 450 gramas e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não poderão ser tolerados defeitos como podridão, chuchu fibroso, dano profundo ou defeito de formato. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	13.000	R\$ 1,90	R\$ 24.700,00
2.32	GENGIBRE - Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades,	Kg	300	R\$ 7,27	R\$ 2.181,00

	não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
2.33	JILÓ - Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	4.300	R\$ 11,88	R\$ 51.084,00
2.34	INHAME EXTRA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: MÉDIO - B. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando entre 50 e 100 g. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas.	Kg	5.700	R\$ 5,01	R\$ 28.557,00
2.35	MANDIOCA CUBO: mandioca graúda, resfriada a temperatura de 6 a 10 C, processada, higienizada, cortada em cubos de 2,0 cm, embalada a vácuo, em sacos plásticos, transparentes, esterilizados, atóxicos, limpos não	Kg	3.200	R\$ 13,96	R\$ 44.672,00

	violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de conter extremamente os dados de identificação de procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento, validade de 4 dias.				
2.36	MANDIOCA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando mais de 300 g cada e com mais de 15 cm de comprimento. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.	Kg	8.200	R\$ 2,78	R\$ 22.796,00
2.37	MANDIOQUINHA Extra AA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando mais de 200 g cada e com mais de 15 cm de comprimento. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.	Kg	11.300	R\$ 6,35	R\$ 71.755,00
2.38	MAXIXE: Legume in natura, formato ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara, frutos firmes com cor uniforme, com espinhos	Kg	3.000	R\$ 13,26	R\$ 39.780,00

	inteiros. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.				
2.39	MILHO VERDE ESPIGA – Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade, extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: Sacos com peso líquido de 18 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	13.000	R\$ 3,78	R\$ 49.140,00
2.40	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade	Kg	3.300	R\$ 9,08	R\$ 29.964,00

	externa anormal, aroma e sabor estranhos.				
2.41	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	3.300	R\$ 14,38	R\$ 47.454,00
2.42	PEPINO COMUM – Classificação/Características gerais: Extra AA. Tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	10.000	R\$ 2,94	R\$ 29.400,00
2.43	VAGEM MACARRÃO EXTRA AA Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 15 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos	Kg	9.750	R\$ 12,25	R\$ 119.437,50

	de chuva, pó, fagulhas e etc.				
2.44	TOMATE CARMEM MADURO EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo, com diâmetro equatorial entre 6 e 7 cm. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabores próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Não serão aceitos frutos na cor verde. Deve estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças ou pelo transporte. Não deve conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme.	Kg	15.000	R\$ 6,61	R\$ 99.150,00
2.45	TOMATE DEBORA SALADA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo, com diâmetro equatorial entre 6 e 7 cm. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabores próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Não serão aceitos frutos totalmente na cor verde. Deve estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças ou pelo transporte. Não deve conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e	Kg	16.500	R\$ 6,61	R\$ 109.065,00

	larvas. Tamanho médio e uniforme.				
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02					R\$ 5.451.325,00
(Cinco milhões, quatrocentos e cinquenta e um mil, trezentos e vinte e cinco reais)					

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
3.1	OVOS DE GALINHA EXTRA , classificação/Características gerais: Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, de acordo com a Resolução nº 5 de 05/07/91 – RIISPOA/MA. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	Caixa	1.600	R\$ 260,08	R\$ 416.128,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03					R\$ 416.128,00
(Quatrocentos e dezesseis mil, cento e vinte e oito reais)					

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO – R\$ 19.107.271,00 - (Dezenove milhões, cento e sete mil, duzentos e setenta e um reais).

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONJUNTA

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 77/2026

Processo Administrativo nº. 18012/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, PONTO A PONTO, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE ESCOLAR.

A empresa , inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº , por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) portador(a) da Carteira de identidade nº e CPF nº , DECLARA,

a) Estar 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;

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021;

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;

f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;

g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

.....de.....de 2026.

Representante legal do licitante

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 77/2026
Processo Administrativo nº. 18012/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, PONTO A PONTO, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE ESCOLAR.

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual Nº, estabelecida à Av./Rua, nº....., bairro, na cidade de....., telefone, fax....., vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para contratação de empresa para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios estocáveis.

LOTE 01							
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNT.	VL. TOTAL	Percentual (%) de desconto ou acréscimo com base na tabela do BOLETIM DIÁRIO DO CEAGESP	MARCA DO PRODUTO E/OU PRODUTOR
1.1	ABACATE MANTEIGA: Fruto das variedades fucks, breia ou quintal destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco. Tamanho comum, peso aproximado de 500g com aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não apresentar defeitos graves como lesões mecânicas ou provocadas por insetos, maturação avançada, antraquinose, queimadura por sol, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e	Kg	9.750	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.						
1.2	ABACAXI PÉROLA – Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem de madeira ou plástica, flexível, atóxica e resistente. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	10.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.3	ACEROLA: integra, cor vermelho vivo, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentos de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes além de não estar podre, passado, com brocas, imaturo, amassado ou queimado de sol. Deve obedecer à legislação correspondente quanto às características microbiológicas. Suas condições deverão estar	Kg	3.900	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	de acordo com INST. NORMAT. N° 1 DE 01/02/02.						
1.4	AMEIXA VERMELHA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com de papelão com peso entre 6 e 8kg.	Kg	8.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.5	BANANA NÂNICA – Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	200.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.6	BANANA PRATA - SP: Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades,	Kg	20.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.						
1.7	BANANA MAÇA: Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade. De tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	45.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.8	CARAMBOLA: Deverá ser oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. De primeira qualidade sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	6.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.9	CAQUI RAMA FORTE: Classificação no mercado atacadista EXTRA 3A/4A. Produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. De primeira qualidade sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	16.250	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	natura”, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho (diâmetro equatorial de 7 cm), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, que afetem sua aparência e qualidade, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.					
1.10	GOIABA VERMELHA 15 FRUTOS: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor. Com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	Kg	17.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
1.11	LARANJA PÊRA A - Graúda: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a	Kg	49.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 45. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Acondicionada em Sacos de Nylon pesando 20 a 25 kg. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.						
1.12	LARANJA LIMA A - Graúda: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 45. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Acondicionada em Sacos de Nylon pesando 20 a 25 kg. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	32.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.13	LIMÃO TAHITI A – graúdo: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro	Kg	8.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

	equatorial inferior a 6,4 cm aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 10°. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Coloração C2 e/ou C3 e/ou C4. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 40. Teor de Sólidos Solúveis °Brix mínimo de 10°.					
1.14	MAÇA FUJI: Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com em média 150 unidades (de aproximadamente 120g). Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	100.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
1.15	MAÇA GALA: Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau	Kg	100.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

	máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com em média 150 unidades (de aproximadamente 120g). Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.					
1.16	MAMÃO FORMOSA: Classificação A, pesando entre 1,5 e 2 kg. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de- vendo se apresentar fresca, tiver atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação ¼ maduro, com 15a 25% da casca amarelada, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	49.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
1.17	MAMÃO PAPAIA: Classificação A, Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de- vendo se apresentar fresca, tiver atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação ¼ maduro, com 15a 25% da casca amarelada, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	Kg	25.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

	adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.						
1.18	MANGA TOMY - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	25.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.19	MANGA PALMER - Classificação/Características gerais: De 1ª qualidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	25.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.20	MARACUJÁ AZEDO A - GRAÚDO: Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo "in natura",	Kg	8.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho (Diâmetro equatorial entre 7,5 e 8,5 cm), aroma, cor e sabor, próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.					
1.21	MELANCIA A – graúda: Peso médio entre 8 e 10 kg redonda/comprida. Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, nem conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	160.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
1.22	MORANGO IN NATURA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e	Cx	6.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

	transporte, acondicionado em caixas com padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).						
1.23	NECTARINA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com padrões de embalagem da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA N 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).	Kg	4.950	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.24	PÉRA PORTUGUESA – Classificação no mercado atacadista 135. Produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com peso inferior a 150 g, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	89.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.25	PÉRA ESTRANGEIRA WILLIAMS – Classificação no mercado atacadista 135. Produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com peso inferior a 150 g, aroma, cor e sabor próprios da	Kg	89.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.						
1.26	PÊSSEGO NACIONAL: higienizado embalagem em filmes poliolefinicos multicamadas; transparente; resistente à tração; a baixas temperaturas até - 51° C e ao impacto; com peso de aproximadamente 200 gramas, devidamente identificado. O produto deverá ser resfriado e isento de aditivos químicos. Deverá atender a NTA 17 Decreto-Lei nº 12486 de 20/10/78 e a legislação vigente para alimentos manipulados, preparados e industrializados; de rotulagem e de transporte. Validade do produto: 05 (cinco) dias.	Kg	8.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.27	TANGERINA PONKAN: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial entre 6,2 e 7,0 cm, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 9°. Coloração C2 e/ou C3. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por	Kg	82.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.						
1.28	TANGERINA MURCOTE: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, com diâmetro equatorial entre 6,2 e 7,0 cm, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Porcentagem de Suco ((massa do suco/massa do fruto) x 100) % mínimo de 35. Teor de Sólidos Solúveis (° Brix) mínimo de 9°. Coloração C2 e/ou C3. Não deve estar danificada por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	82.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
1.29	UVA THOMPSON: De primeira; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão, pesando aproximadamente 5kgs. Suas condições deverão estar de acordo com INST. NORMAT. N° 1 DE 01/02/02; com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).	Kg	32.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
VALOR TOTAL DO LOTE 01							R\$ XXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 01 POR EXTENSO							

LOTE 02							
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNT.	VL. TOTAL	Percentual (%) de desconto ou acréscimo com base na tabela do BOLETIM DIÁRIO DO CEAGESP	MARCA DO PRODUTO E/OU PRODUTOR
2.1	ACELGA de PRIMEIRA: Classificação no mercado atacadista: TIPO 12. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas e massa inferior a 1,6 kg. Deve estar sem sinais de amarelecimento, de talos moles e de folhas com manchas escuras. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	25.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.2	AGRIÃO Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com unidades com peso entre 250 e 300g. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os	Maço	1.650	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.						
2.3	ALFACE CRESPA - Classificação/Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com unidades com peso entre 250 e 300g. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Cx	16.250	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.4	ALHO PORO - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.	Kg	800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.5	ALMEIRÃO EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas	Und	1.650	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
2.6	BRÓCOLES NINJA: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	8.125	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.7	CATALONHA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e	Kg	800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.						
2.8	CEBOLINHA - In Natura, In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	Maço	500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.9	CHICORIA - Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Kg	800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.10	COUVE FLOR EXTRA: Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o	Kg	8.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão aceitos defeitos de podridão, dano profundo, impurezas ou passadas. Devem estar livres de sujidades e parasitas.					
2.11	COUVE MANTEIGA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas devem estar verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. A verdura própria para o consumo deve estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, livres de folhas externas sujas de terra aderente; isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Cx	13.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.12	ESCAROLA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim	Cx	8.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.						
2.13	ESPINAFRE EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. As folhas deverão ter cor verde uniforme, sem sinais de murcho, não podendo estar com cor verde-amarelada. As folhas e talos não devem ter pontos escuros. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livres de sujidades e parasitas.	Kg	4.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.14	NABO - De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem própria, de colheita recente.	Kg	650	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.15	RABANETE – De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem própria, de colheita recente.	Kg	800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.16	RUCÚLA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo,	Kg	2.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas.					
2.17	REPOLHO BRANCO – Classificação /Características gerais: Extra, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas, sendo seu peso unitário de aproximadamente 2 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	24.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.18	SALSA: Limpa; higienizada; fatiada fina, sem o acréscimo de conservantes; acondicionada em embalagem plástica com 0,25 A 0,5 kg de peso líquido, com durabilidade mínima de 3 dias.	Kg	10.400	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.19	SALSÃO – Classificação /Características gerais: de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	650	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	Embalagem: Os maços devem ter 1 kg, acondicionado em caixas. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.						
2.20	ALHO DESCASCADO - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.	Kg	16.250	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.21	ABÓBORA JAPONESA: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: apresentar grau de evolução completo do tamanho (com peso entre 2 e 2,5 kg), aroma e cor próprias da espécie e variedade; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Moranga de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.	Kg	9.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.22	ABÓBORA SECA E MADURA: Fresca, compacta, firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. O produto deverá ser processado,	Kg	9.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	higienizado, descascado, cortado em cubos de 3cm. Suas condições deverão estar de acordo com a RESOLUÇÃO RDC 218/2005, RDC 12/2001, RDC 259/2002, RDC 360/2003. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico, esterilizado, a vácuo, pesando 1kg, resfriada a temperatura entre 2°C e 5°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: monobloco de polietileno, encaixáveis.					
2.23	ABOBRINHA ITALIANA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho (com comprimento maior que 20 cm), cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não deve conter terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Nem apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.	Kg	10.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.24	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL – Classificação /Características gerais: de 1ª qualidade, lisa, lavada. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em sacos	Kg	33.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	de juta contendo 25 kg. Transporte: em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.					
2.25	BATATA DOCE ROSADA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. (peso entre 150 e 300g). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Sem sinais de podridão, passado, murcho, sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.	Kg	13.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.26	BETERRABA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Tamanho uniforme (diâmetro entre 5,0 e 9,0 cm). Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem	Kg	8.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

	mecânica que afetem sua aparência (murcha podridão ou passado); estejam livres de enfermidades; estejam livres de terra aderente à casca; estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.					
2.27	BERINJELA: EXTRA AA: Legume in natura, ter casca brilhante, com cor uniforme e lisa, sem manchas ou áreas amassadas, Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e ter entre 180 a 250 gramas com 17 a 20 cm de comprimento, Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estejam livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estejam sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não poderão ser tolerados defeitos como podridão, chuchu fibroso, dano profundo ou defeito de formato. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	6.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.28	CARÁ EXTRA A: Classificação no mercado atacadista: A. (peso entre 300 e 600 g). Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficiente- mente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Sem sinais de podridão, passado, murcha, sinais de esverdeamento, broca da raiz, queimadura e brotamento. Deve estar livre de	Kg	5.800	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Isento de defeitos internos como vitrificação coração oco, mancha chocolate. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem de entrega: Redes/Malha PP de 1 ou 5 kg.					
2.29	CEBOLA: Classificação de tamanho: gráúdo. Sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (diâmetro entre 6,0 e 7,5 cm) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes assim como defeitos de dano mecânico, brotado, mancha negra, ausência de catafilos e podridão. Deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Deverá estar livre de sujidades e parasitas.	Kg	33.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.30	CENOURA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: EXTRA AA. Classificação de tamanho: EXTRA AA. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (maior ou igual a 180 e menor que 260 mm) e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes, podridão seca e/ou úmida, cenoura murcha, sem turgescência, enrugada, flácida ou sem brilho. A cenoura não deve apresentar ombro verde ou arroxado superior a 10% da sua superfície total. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem	Kg	24.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	livres de enfermidades; estejam livres de terra aderente à casca; estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.					
2.31	CHUCHU EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo. Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes, com peso entre 250 a 450 gramas e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estejam livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estejam sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não poderão ser tolerados defeitos como podridão, chuchu fibroso, dano profundo ou defeito de formato. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	13.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.32	GENGIBRE Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó,	Kg	300	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	fagulhas e etc.						
2.33	JILÓ Classificação/Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	4.300	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.34	INHAME EXTRA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: MÉDIO - B. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando entre 50 e 100 g. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas.	Kg	5.700	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.35	MANDIOCA CUBO: mandioca graúda, resfriada a temperatura de 6 a 10 C, processada, higienizada, cortada em cubos de 2,0 cm, embalada a vácuo, em sacos plásticos, transparentes, esterilizados, atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo,	Kg	3.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	embalagem de conter extremamente os dados de identificação de procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento, validade de 4 dias.						
2.36	MANDIOCA - Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando mais de 300 g cada e com mais de 15 cm de comprimento. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.	Kg	8.200	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.37	MANDIOQUINHA Extra AA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho, pesando mais de 200 g cada e com mais de 15 cm de comprimento. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.	Kg	11.300	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
2.38	MAXIXE : Legume in natura, formato ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde	Kg	3.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	clara, frutos firmes com cor uniforme, com espinhos inteiros. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.					
2.39	MILHO VERDE ESPIGA – Classificação /Características gerais: De 1ª qualidade, extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: Sacos com peso líquido de 18 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	13.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.40	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas	Kg	3.300	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.					
2.41	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	3.300	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.42	PEPINO COMUM – Classificação /Características gerais: Extra AA. Tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	10.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.43	VAGEM MACARRÃO EXTRA AA Classificação /Características gerais: Extra AA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que	Kg	9.750	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas com peso líquido de 15 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.					
2.44	TOMATE CARMEM MADURO EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo, com diâmetro equatorial entre 6 e 7 cm. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabores próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Não serão aceitos frutos na cor verde. Deve estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças ou pelo transporte. Não deve conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme.	Kg	15.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	
2.45	TOMATE DEBORA SALADA EXTRA AA: Classificação no mercado atacadista: 2A. Classificação de tamanho: graúdo, com diâmetro equatorial entre 6 e 7 cm. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabores próprios de cada variedade, polpa firme e intacta, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a	Kg	16.500	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX	

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



manipulação. Não serão aceitos frutos totalmente na cor verde. Deve estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças ou pelo transporte. Não deve conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme.						
VALOR TOTAL DO LOTE 02						R\$ XXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 02 POR EXTENSO						

LOTE 03							
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VL. UNT.	VL. TOTAL	Percentual (%) de desconto ou acréscimo com base na tabela do BOLETIM DIÁRIO DO CEAGESP	MARCA DO PRODUTO E/OU PRODUTOR
3.1	OVOS DE GALINHA EXTRA, Classificação/Características gerais: Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, de acordo com a Resolução nº 5 de 05/07/91 – RIISPOA/MA. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	Cx	1.600	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX		
VALOR TOTAL DO LOTE 03							R\$ XXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 03 POR EXTENSO.							

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$, (por extenso).

1- O objeto deverá ser entregue ponto a ponto, de acordo com o padrão de qualidade acondicionamento, manuseio e transporte, nos locais indicados (Relação de Endereços das Unidades Escolares) (ANEXO A), respeitando a quantidade solicitada e observadas as regras específicas fixada no Termo de Referência (ANEXO I) e Edital.

2- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento, pela secretaria responsável. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre a aquisição do objeto.

3- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope "PROPOSTA".

4- Apresentamos nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº
NOME DA AGÊNCIA Nº
NÚMERO DA CONTA

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de 2026.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

OBS.: O modelo de proposta acima deverá ser enviado após a empresa ser declarada arrematante.

OBS.: A proposta de preços deverá ser acompanhada de cópia do Boletim Diário da CEAGESP referente a 02 (dois) dias anteriores à data da sessão pública, ou seja, de 26/10/2026, ou, caso não haja publicação nessa data, do boletim referente ao dia imediatamente anterior em que houver publicação, sob pena de desclassificação.

OBS.: O julgamento das propostas será feito pelo MENOR PERCENTUAL DE ACRÉSCIMO sobre o Boletim do CEAGESP.

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº.
123/06 E ART. 4º DA LEI 14.133/21**

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 77/2026
Processo Administrativo nº. 18012/2026

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, PONTO A PONTO, PARA ATENDER OS
ALUNOS DA REDE ESCOLAR.**

A _____ (nome da licitante) _____, empresa de pequeno porte por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, e pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, bem como ter assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para comprovação da regularidade fiscal caso haja alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma hipótese do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e não tem contratos celebrados com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

(Local) _____, _____ (data)

(Assinatura do Representante Legal)

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

INSTRUMENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 77/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 77/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 18012/2026

SECRETARIA GESTORA: Secretaria Municipal de Educação.

Contrato de fornecimento contínuo que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUÍBA e a Empresa na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUÍBA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 44.892.693/0001-40, sito Rua Joaquim das Neves nº. 211 - Vila Caldas- Carapicuíba-SP, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. José Roberto da Silva, portador do RG nº. 152569455- e CPF nº. 015.146.358-10 e pela Secretaria Municipal de Educação, por intermédio da Sra. __, portadora do RG nº ____ e do CPF ____.

CONTRATADA:, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, estabelecida à, Estado de....., na cidade de....., legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequente e pelo Senhor, ..., ..., portador da cédula de identidade RG nº e do CPF/MF nº.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. O presente contrato tem por objeto a **contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, ponto a ponto, para atender os alunos da rede escolar**, nas especificações e na documentação, através do edital do Pregão supra.

1.2. Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do Termo de Referência – ANEXO I, parte integrante deste edital.

CLÁUSULA SEGUNDA DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

2.1. A empresa vencedora terá 5 (cinco) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos, a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 3 (três) dias.

2.1.1. As entregas deverão ser sempre entre as segundas e quintas-feiras, nunca nas sextas-feiras, ou ainda de acordo com a necessidade do Departamento, dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares, das 7h00min às 16h00min, nos locais descritos no ANEXO A.

2.1.2. Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto. A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por cada veículo.

2.2. INSPEÇÃO - Na data de entrega todos os veículos da contratada deverão comparecer ao DEPAE às 7h00min, para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, os mesmos serão recusados. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24h00min (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

2.3. ENTREGA - A Contratada deverá emitir um relatório de Comprovante de Entrega, em uma única via, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora.

2.4. TRANSPORTE - Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 1144207 de 05/01/2007 ou o CEVS dos veículos utilizados para a entrega. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação com o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual-EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

CLÁUSULA TERCEIRA

DO PRAZO CONTRATUAL

3.1. O presente contrato terá sua vigência iniciada a partir da ordem de serviço, permanecendo em vigor por até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada a critério da Administração.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. O valor da presente contratação será de R\$ _____ (____), conforme proposta anexa.

4.2. Todos os custos e despesas necessários à correta execução do ajuste estão inclusos no preço, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos, em conformidade com o estatuído no Edital e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.3. As despesas serão suportadas com os recursos classificados na dotação orçamentária **SEME n.º 177 - 08.03.12.122.0002.2.030.3.3.90.30.05.2000000 - n.º 141 - 08.02.12.122.0002.2.022.3.3.90.30.05.2000000** - (Transferências e Convênios Federais).

CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

5.2. O preço ofertado será fixo e irrevogável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período apurado.

CLÁUSULA SEXTA DAS OBRIGAÇÕES

6.1. Constituem obrigações da CONTRATADA;

6.2. Cumprir dentro, dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

6.3. Atender à solicitação feita pela **Secretaria de Educação**, nos prazos estipulados, a contar da data de recebimento da Ordem de Serviço.

6.4. Responsabilizar-se pelo transporte, de seu estabelecimento até o local determinado, sem ônus para o CONTRATANTE.

6.5. Substituir imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto contratual em

que se verificarem defeitos, quebra, vícios, adulterações ou incorreções.

6.6. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supra mencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

6.7. Responsabilizar-se pelos danos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por ato de seus empregados ou prepostos.

6.8. Apresentar no ato de assinatura desse contrato:

a) Apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, expedido pela competente autoridade da vigilância sanitária, em sede de fiscalização do estabelecimento da licitante, comprovando o cumprimento de toda a legislação e normas reguladoras específicas ao objeto desenvolvido, dentro do período de validade neste estipulado, conforme previsto na Portaria nº 1428/1993 do Ministério da Saúde e demais normas estaduais e municipais aplicáveis.

b) Declaração de disponibilidade de Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, expedido pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado onde a empresa está sediada, o Agrônomo como responsável técnico sob as atividades da empresa, pertinentes ao objeto da contratação, de forma a assegurar as boas práticas de produção e/ou de armazenamento e transporte.

c) Cadastro da empresa no CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO.

d) Possuir um responsável técnico no quadro permanente da empresa. A comprovação poderá ser feita mediante o registro na carteira profissional ou contrato, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços. Deverá também apresentar certidão no conselho federal ou regional de nutrição a qual está registrada atestando que é responsável técnico da empresa.

e) Prova de registro ou inscrição na entidade profissional competente, ou seja, Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente atualizadas.

f) Comprovação da licitante possuir, profissional **NUTRICIONISTA**, de nível superior. Tal comprovação se fará com a apresentação de cópia do Contrato de Trabalho ou da Carteira Trabalho ou Instrumento Particular, conforme preconiza a Súmula 25 TCE/SP.

g) Certidão negativa de débitos da licitante junto Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

h) Atestado de Responsabilidade Técnica por execução de serviço emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sede da empresa licitante, conforme legislação vigente.

CLÁUSULA SÉTIMA DAS PENALIDADES

- 7.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:
- 7.2.** Der causa à inexecução parcial do contrato;
- 7.3.** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 7.4.** Der causa à inexecução total do contrato;
- 7.5.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 7.6.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato,
- 7.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 7.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 7.9.** Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 7.10.** Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 7.11.** A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicadas ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 7.2, 7.3, 7.4, 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;
- 7.12.** O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de morade 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.
- 7.13.** O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordocomas especificações constante do edital ou em

níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

7.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

7.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

7.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

7.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

7.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

7.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

7.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

CLÁUSULA OITAVA DA RESCISÃO

8.1. Operar-se-á de pleno direito à rescisão de contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das penalidades previstas na cláusula anterior, quando ocorrerem às hipóteses e numeradas na 14.133/2021.

CLÁUSULA NONA DO REGIME LEGAL E CLÁUSULAS COMPLEMENTARES

9.1. O presente contrato rege-se, basicamente, pelas normas substanciais da Lei 14.133/2021 e suas modificações supervenientes, complementando suas cláusulas, pelas normas contratuais constantes no Edital do **Pregão Eletrônico supra** que fazem parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA DA ALTERAÇÃO

10.1. O presente contrato poderá ser alterado, nos casos previstos nos art. 124 da Lei 14.133/2021, por meio de termo aditivo, devidamente justificado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA DOCUMENTAÇÃO

11.1. A CONTRATADA se obriga a manter durante a execução do contrato, em observância as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital deste processo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DOS CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 no que couber.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DO FORO

13.1. O foro do presente instrumento é o desta Comarca de Carapicuíba/SP, com expressa renúncia a qualquer outro que tenham ou venha ter as partes contratantes, por privilegiados que possa ser.

13.2. E por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente contrato em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo qualificadas, que também o leram e assinam, para fins de direito.

Carapicuíba,.....de de 2026.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Sr. José Roberto da Silva – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Secretaria Municipal de Educação

CONTRATADA

Testemunhas

Nome: _____ Nome: _____
RG: _____ RG: _____

ANEXO VIII

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

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

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

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

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

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

ANEXO IX

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 77/2026
Processo Administrativo nº. 18012/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, PONTO A PONTO, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE ESCOLAR.

INTERESSADO: Secretária da Educação

LICITANTE: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

() Atestamos, para o fim de participar no presente certame, que a empresa _____ visitou e tomou conhecimento das condições do local onde serão fornecidos os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atender os alunos da rede, tomando ciência de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na prestação do serviço, em atendimento ao item 3.2 do Edital.

Carapicuíba, de de 2026.

Funcionário/Cargo (representante da licitante que efetuou a visita):

Assinatura:

Nome:

RG nº:

Assinatura:

Nome funcionário da Secretaria da Educação:

RG nº: