



**ADVERTÊNCIA**

O Município de Pedreira/SP, **ADVERTE**, à todas as licitantes interessadas, que não está hesitando em penalizar pessoas jurídicas que descumpram com o pactuado.

Vale observar também que esse processo não se trata de "Sistema de Registro de Preços", onde decorrerá do mesmo instrumento(s) de contrato(s).

Portanto, as pessoas jurídicas interessadas na participação desta licitação deverão apresentar durante a sessão suas propostas e lances de forma clara e consciente, com a certeza de que poderão cumprir com o fornecimento do objeto, da forma como foi determinado em edital e seus anexos e dentro do(s) prazo(s), preço(s) e padrão(ões) de qualidade exigido(s).

Ratificamos então, para que as propostas sejam efetivadas de forma séria e consciente, evitando redução de preço se não tiver a plena certeza do cumprimento integral com o pactuado, visando evitar problemas futuros, tanto para o Município como para as contratadas.

Os valores médios a serem considerados são os constantes no Termo de Referência e no edital.

Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **a proposta com o(s) preço(s) unitário(s) de cada item** conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**Em cumprimento ao artigo 48, inciso III, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a adjudicação dos itens 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 19, 20, 25, 26, 32, 33, 37, 38, 42, 43, 44 e 45 serão divididas em cota principal e cota reservada à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, no limite máximo de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto. Ressalta-se que a adjudicação dos itens 03, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 39, 40 e 41 (cotas restritas) serão destinadas somente à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 em atendimento ao art. 48, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, visto que, uma vez que os valores totais orçados previamente para os referidos itens restaram abaixo de R\$ 80.000,00.**

**Vale ressaltar que comete infração administrativa, nos termos da lei, entre outras constantes no item 10. deste edital, o licitante que, com dolo ou culpa:**

- Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a)Pregoeiro(a) durante o certame;
- Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
  - Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
  - Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico foram adotados os códigos do “Catálogo Compras Gov.br” mais semelhantes aos descritos no Termo de Referência. Havendo divergência entre a descrição e a unidade de fornecimento do objeto existente neste Edital (Anexo I) e a utilizada pelo Sistema Compras.gov.br, DEVE PREVALECER O ESTABELECIDO NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

Bruno Henrique de Almeida  
**CHEFE DA DIVISÃO DE LICITAÇÕES**



**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO – LEI FEDERAL Nº 14.133/2021 – OBJETIVANDO O FORNECIMENTO PARCELADO DE BENS DE CONSUMO – PARTICIPAÇÃO AMPLA (01, 04, 06, 08, 11, 19, 25, 32, 37, 42 e 44), PARTICIPAÇÃO COM COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP/EQUIPARADAS (02, 05, 07, 09, 12, 20, 26, 33, 38, 43 e 45) E PARTICIPAÇÃO RESTRITA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS (03, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 39, 40 e 41)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 01/2025**

**PROCESSO LICITATÓRIO: 01/2025**

**CONTRATANTE – MUNICÍPIO DE PEDREIRA/SP - UASG: 986843**

**OBJETO: CONTRATAÇÃO(ÕES) DE PESSOA(S) JURÍDICA(S) PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, OS QUAIS SERÃO DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DESTE MUNICÍPIO.**

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 2.529.774,75**

**DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 24/01/2025 ÀS 09H00**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO: Portal de Compras do Governo Federal – COMPRAS.GOV.BR - [HTTPS://WWW.GOV.BR/COMPRAS/PT-BR/](https://www.gov.br/compras/pt-br/)**



**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 01/2025**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 01/2025**

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE PEDREIRA/SP**, por meio da **DIVISÃO DE LICITAÇÕES**, sediado na Praça Epitácio Pessoa, nº 03 – Centro – Pedreira – Estado de São Paulo - CEP 13.920-013, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, demais legislação e normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a(s) **contratação(ões) de pessoa(s) jurídica(s) para o fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros, os quais serão destinados à Merenda Escolar deste Município.**

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. Para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico foram adotados os códigos do “Catálogo Compras Gov.br” mais semelhantes aos descritos no Termo de Referência. Havendo divergência entre a descrição e a unidade de fornecimento do objeto existente neste Edital (Anexo I) e a utilizada pelo Sistema Compras.gov.br, deve prevalecer o estabelecido no Edital e seus anexos.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



2.5. Para os **itens 03, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 39, 40 e 41**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **sem prejuízo de sua participação da cota ampla nos itens 01, 04, 06, 08, 11, 19, 25, 32, 37, 42 e 44**.

2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.6. Para os **itens 02, 05, 07, 09, 12, 20, 26, 33, 38, 43 e 45**, será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no **artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021** e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. Sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

2.7.3. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

2.7.4. Autor 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;

2.7.5. 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;

2.7.6. Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.7. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.9. Pessoa 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;

2.7.10. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;



2.7.12. 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.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa 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.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.4 e 2.7.3, 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.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos itens 2.7.4 e 2.7.3, 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.

2.12. 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 jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.10 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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **a proposta com o(s) preço(s) unitário(s) e total(is) do(s) item(ns)** e consequentemente o **valor global, incluindo sua(s) marca(s)**, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta



vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens;

3.5.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

3.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

3.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

3.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

3.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;



- 3.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 3.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 3.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 3.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3. ou 3.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.
- 3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10.1. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.10.1.1. A aplicação dos intervalos mínimos de diferença de valores entre os lances, que incidirão tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.10.1.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.11.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.
- 3.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.10.1. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.





#### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. **Valor(es) unitário(s), total(is) e o(s) valor(es) global(is) da proposta.**

4.1.2. Marca de cada item.

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1. **O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.**

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.10. Como o critério de julgamento é o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato



cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, observado o modo de disputa adotado neste Edital, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverão seguir, conforme tabela demonstrativa abaixo:

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
01 Cota Ampla	9.531	UNID	<b>ABACAXI PÉROLA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO CÔNICO E FRUTILHOS ACHATADOS, CASCA DE ESPESSURA FINA, PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA, COLORAÇÃO DA FOLHA VERDE-ARROXEADA E COLORAÇÃO DA POLPA BRANCO-PÉROLA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIÇÃO GRAVE, FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA E/OU QUEIMADO DE SOL GRAVE. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 1,35 KG.	R\$ 0,06
02 Cota Reservada	1.059	UNID	<b>ABACAXI PÉROLA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO CÔNICO E FRUTILHOS ACHATADOS, CASCA DE ESPESSURA FINA, PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA, COLORAÇÃO DA FOLHA VERDE-ARROXEADA E COLORAÇÃO DA POLPA BRANCO-PÉROLA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIÇÃO GRAVE, FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA E/OU QUEIMADO DE SOL GRAVE. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 1,35 KG.	R\$ 0,06



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
03 Cota Restrita	2.227	UNID	<b>ACELGA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO ALONGADO COM CABEÇA COMPACTA E DE BASE ESTREITA OU FORMATO GLOBOSO COM CABEÇA COMPACTA E DE BASE LARGA; AS FOLHAS DEVEM SER GRANDES, ESPESSAS, ALONGADAS OU OVALADAS, COM COLORAÇÃO EXTERNA PODENDO VARIAR DE VERDE-CLARA A VERDE-MÉDIA E COLORAÇÃO INTERNA BRANCO-CREME E/OU AMARELADA COM NERVURAS BRANCAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: MANCHADO, MURCHO E/OU PODRIDÃO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 1,5 KG.	R\$ 0,03
04 Cota Ampla	15.799	UNID	<b>ALFACE LISA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMAÇÃO DE CABEÇA, FOLHAS LISAS DE COLORAÇÃO VERDE E GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, MANCHA NA FOLHA INTERNA, PASSADO, MURCHO E/OU VIROSE. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 350 G.	R\$ 0,03
05 Cota Reservada	1.756	UNID	<b>ALFACE LISA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMAÇÃO DE CABEÇA, FOLHAS LISAS DE COLORAÇÃO VERDE E GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, MANCHA NA FOLHA INTERNA, PASSADO, MURCHO E/OU VIROSE. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 350 G.	R\$ 0,03
06 Cota Ampla	2.824	KG	<b>ALHO BRANCO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COLORAÇÃO DO CATÁFILO EXTERNO BRANCO COM LAIVOS DE ROXO E COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO BRANCA, ALÉM DE POSSUIR BAIXO PODER DE CONDIMENTAÇÃO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: BROTADO, CHOCHO, PODRIDÃO, MURCHO, FERIMENTO, PASSADO E/OU QUEBRADO GRAVE. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM.	R\$ 0,18
07 Cota Reservada	314	KG	<b>ALHO BRANCO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COLORAÇÃO DO CATÁFILO EXTERNO BRANCO COM LAIVOS DE ROXO E COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO BRANCA, ALÉM DE POSSUIR BAIXO PODER DE CONDIMENTAÇÃO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: BROTADO, CHOCHO, PODRIDÃO, MURCHO, FERIMENTO, PASSADO E/OU QUEBRADO GRAVE. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM.	R\$ 0,18
08 Cota Ampla	60.508	KG	<b>BANANA NANICA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, CASCA DE ESPESSURA FINA E COLORAÇÃO AMARELO-ESVERDEADA, COM POLPA DE COLORAÇÃO BRANCO-CREME. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PASSADO, FERIMENTO, PODRIDÃO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 35 MM. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 20 CM.	R\$ 0,04
09 Cota Reservada	6.724		<b>BANANA NANICA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, CASCA DE ESPESSURA FINA E COLORAÇÃO AMARELO-ESVERDEADA,	R\$ 0,04



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
		KG	COM POLPA DE COLORAÇÃO BRANCO-CREME. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PASSADO, FERIMENTO, PODRIDÃO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 35 MM. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 20 CM.	
10 Cota Restrita	1.392	KG	<b>BANANA PRATA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA E COLORAÇÃO AMARELO-ESVERDEADA, COM POLPA DE COLORAÇÃO CREME-RÓSEA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PASSADO, FERIMENTO, PODRIDÃO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 32 MM. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 16 CM.	R\$ 0,05
11 Cota Ampla	16.047	KG	<b>BATATA INGLESA (MONALISA/COMUM)</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, GRAU DE BENEFICIAMENTO “LAVADO”, FORMATO OVAL ALONGADO, COM COLORAÇÃO DA CASCA E DA POLPA AMARELO-CLARA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, ESVERDEAMENTO, BROTADO, FERIMENTO, DEFEITO DE POLPA E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 38 MM.	R\$ 0,04
12 Cota Reservada	1.783	KG	<b>BATATA INGLESA (MONALISA/COMUM)</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, GRAU DE BENEFICIAMENTO “LAVADO”, FORMATO OVAL ALONGADO, COM COLORAÇÃO DA CASCA E DA POLPA AMARELO-CLARA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, ESVERDEAMENTO, BROTADO, FERIMENTO, DEFEITO DE POLPA E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 38 MM.	R\$ 0,04
13 Cota Restrita	3.106	KG	<b>BETERRABA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO GLOBULAR A LIGEIRAMENTE CÔNICO, COM COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHO-AROXEADA E POLPA VERMELHO-AROXEADA COM ANÉIS CONCÊNTRICOS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, MURCHO, FERIMENTO E/OU PASSADO. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 70 MM.	R\$ 0,03
14 Cota Restrita	1.680	UNID	<b>BRÓCOLIS AMERICANO (NINJA/CABEÇA ÚNICA)</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, PEDÚNCULO CURTO DE COLORAÇÃO VERDE-BRILHANTE, COM BOTÕES FLORAIS PEQUENOS DE COLORAÇÃO VERDE-MÉDIA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: MURCHO E/OU PASSADO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 500 G.	R\$ 0,05
15 Cota Restrita	4.472	KG	<b>CEBOLA BRANCA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, CASCA E POLPA DE COLORAÇÃO BRANCA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: BROTADO, FERIMENTO, PERDA DE CATÁFILO INTERNO E/OU PODRIDÃO. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60,5 MM.	R\$ 0,03



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
16 Cota Restrita	2.400	KG	<b>CENOURA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO CILÍNDRICO A CÔNICO, COLORAÇÃO DA CASCA PODENDO VARIAR DO ALARANJADO-ESCURO AO INTENSO OU VERMELHO-ALARANJADO, ÁPICE ARREDONDADO, CORAÇÃO POUCO EVIDENTE E CASCA DE TEXTURA LISA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, MURCHO, OMBRO VERDE OU ROXO, FERIMENTO, LENHOSO, QUEBRADO E/OU DEFORMAÇÃO GRAVE. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 180 MM.	R\$ 0,02
17 Cota Restrita	5.147	UNID	<b>CHEIRO-VERDE</b> (CEBOLINHA E SALSA) – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA(S) ESPÉCIE(S); SALSINHA DE FOLHAS ALTERNAS COM COLORAÇÃO VERDE INTENSO; CEBOLINHA COM BULBOS BRANCOS E ALONGADOS, FOLHAS VERDES, COMPRIDAS E CILÍNDRICAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: AMARELADO E/OU MURCHO. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 30 CM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 150 G.	R\$ 0,03
18 Cota Restrita	1.380	KG	<b>CHUCHU</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO ARREDONDADO, ALONGADO, DE PESCOÇO CURTO OU LONGO; A COLORAÇÃO DA CASCA PODE VARIAR DO VERDE-CLARO AO VERDE-ESCURO E SUA TEXTURA DEVE SER LISA OU GOMADA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, MURCHO, PASSADO, DEFORMAÇÃO GRAVE E/OU FERIMENTO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 350 G.	R\$ 0,03
19 Cota Ampla	6.593	UNID	<b>COUVE MANTEIGA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO DO LIMBO ORBICULAR E ASSIMÉTRICO DE COLORAÇÃO VERDE-CLARA; O PECIOLO DEVE POSSUIR COLORAÇÃO VERDE E AS NERVURAS BRANCO-ESVERDEADAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: AMARELADO E/OU MURCHO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 350 G.	R\$ 0,05
20 Cota Reservada	733	UNID	<b>COUVE MANTEIGA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO DO LIMBO ORBICULAR E ASSIMÉTRICO DE COLORAÇÃO VERDE-CLARA; O PECIOLO DEVE POSSUIR COLORAÇÃO VERDE E AS NERVURAS BRANCO-ESVERDEADAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: AMARELADO E/OU MURCHO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 350 G.	R\$ 0,05
21 Cota Restrita	4.072	KG	<b>GOIABA VERMELHA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO E FORMATO COMPATÍVEL COM OS PADRÕES DA ESPÉCIE, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELA E TEXTURA LISA A RUGOSA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: DANO POR PRAGA, DEFEITO DE CASCA GRAVE, PASSADO, FERIMENTO E/OU PODRIDÃO. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM.	R\$ 0,06
22 Cota	308		<b>INHAME BRANCO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, TER	R\$ 0,05



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
Restrita		KG	FORMATO GLOBOSO A OVALADO, TEXTURA DA CASCA RUGOSA, COLORAÇÃO DA EPIDERME CASTANHO-CLARO COM FAIXAS HORIZONTAIS CASTANHAS, COLORAÇÃO BRANCA DO CÓRTEX E DA POLPA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, FERIMENTO, DEFORMAÇÃO GRAVE E/OU PASSADO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 75 G.	
23 Cota Restrita	4.944	KG	<b>LARANJA PERA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO ELÍPTICO OU ESFÉRICO, COLORAÇÃO DA CASCA LARANJA-AMARELADA OU VERDE-ALARANJADA, COLORAÇÃO DA POLPA LARANJA OU AMARELA, TEXTURA DA CASCA LISA OU LEVEMENTE ÁSPERA E AUSÊNCIA DE UMBIGO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO E/OU IMATURO. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 67,5 MM.	R\$ 0,03
24 Cota Restrita	816	KG	<b>MAÇÃ ARGENTINA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COM COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHO-ESCURA E POLPA BRANCO-CREME. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO E/OU DEFEITO DE POLPA. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 155 G.	R\$ 0,10
25 Cota Ampla	24.571	KG	<b>MAÇÃ FUJI</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COM COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA AMARELO-CLARA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO E/OU DEFEITO DE POLPA. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 115 G.	R\$ 0,07
26 Cota Reservada	2.731	KG	<b>MAÇÃ FUJI</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COM COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA AMARELO-CLARA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO E/OU DEFEITO DE POLPA. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 115 G.	R\$ 0,07
27 Cota Restrita	3.600	KG	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO GLOBULAR PONTUDO OU PIRIFORME ALONGADO COM PONTA ARREDONDADA, SULCOS NA CASCA INTERMEDIÁRIO A PROFUNDO, COM COLORAÇÃO DA CASCA AMARELO ALARANJADA E POLPA ALARANJADA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, FERIMENTO, IMATURO E/OU DEFEITO DE POLPA. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 1,5 KG.	R\$ 0,04
28 Cota Restrita	616	KG	<b>MANDIOCA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, TEXTURA DA EPIDERME SEMI-RUGOSA, CÓRTEX E POLPA CRUA DE COLORAÇÃO BRANCA A CREME, POLPA COZIDA DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA À AMARELA E EPIDERME DE COLORAÇÃO MARROM. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: DEFORMAÇÃO GRAVE, PASSADO E/OU ESCURECIMENTO. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR	R\$ 0,02





## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
			UNIDADE: 45 MM.	
29 Cota Restrita	2.090	KG	<b>MANDIOQUINHA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO CÔNICO-CILÍNDRICO, COLORAÇÃO DA CASCA AMARELA E POLPA AMARELO-INTENSA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: ESCURECIMENTO, FERIMENTO, PODRIDÃO E/OU DEFORMAÇÃO GRAVE. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 105 G.	R\$ 0,10
30 Cota Restrita	3.774	KG	<b>MANGA PALMER</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO ELÍPTICO, COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHO-ESCURA (TÍPICA DE FRUTO MADURO), POLPA DE COLORAÇÃO AMARELA E BAIXO TEOR DE FIBRA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: FERIMENTO, IMATURO, MANCHA GRAVE DE LÁTEX, PODRIDÃO, DEFEITO DE POLPA E/OU DEFEITO DE CASCA GRAVE. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 450 G.	R\$ 0,04
31 Cota Restrita	2.740	KG	<b>MARACUJÁ AZEDO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO GLOBULOSO E COLORAÇÃO DA CASCA AMARELA (TÍPICA DE FRUTO MADURO). DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, IMATURO, FERIMENTO, PASSADO, DEFORMAÇÃO GRAVE E/OU SECO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 70 G.	R\$ 0,07
32 Cota Ampla	15.798	KG	<b>MELANCIA VERMELHA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COLORAÇÃO DE FUNDO VERDE CLARO OU ESCURO COM LISTRAS FINAS, GROSSAS OU AUSENTES; POLPA DE COLORAÇÃO VERMELHA, PODENDO POSSUIR SEMENTES OU NÃO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, PASSADO, FERIMENTO, VIROSE, AMASSADO, POLPA BRANCA, DEFORMAÇÃO GRAVE, OCO, QUEIMADO DE SOL GRAVE E/OU IMATURO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 8,5 KG.	R\$ 0,02
33 Cota Reservada	1.756	KG	<b>MELANCIA VERMELHA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COLORAÇÃO DE FUNDO VERDE CLARO OU ESCURO COM LISTRAS FINAS, GROSSAS OU AUSENTES; POLPA DE COLORAÇÃO VERMELHA, PODENDO POSSUIR SEMENTES OU NÃO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, PASSADO, FERIMENTO, VIROSE, AMASSADO, POLPA BRANCA, DEFORMAÇÃO GRAVE, OCO, QUEIMADO DE SOL GRAVE E/OU IMATURO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 8,5 KG.	R\$ 0,02
34 Cota Restrita	836	KG	<b>MORANGO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, TEXTURA FIRME E SABOR DOCE. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: IMATURO, PODRIDÃO, AUSÊNCIA DE CÁLICE E SÉPALAS, PASSADO, DEFORMAÇÃO GRAVE E/OU FERIMENTO. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 35 MM.	R\$ 0,21
35 Cota Restrita	1.902	BANDEJA	<b>OVO DE GALINHA, BRANCO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO; CASCA DE COLORAÇÃO BRANCA, LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS E/OU DEFORMAÇÕES; A CLARA DEVE SER LÍMPIDA, TRANSPARENTE	R\$ 0,10



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
		COM 30 UNID	E CONSISTENTE; A GEMA DEVE SER TRANSLÚCIDA, CONSISTENTE E CENTRALIZADA. O PRODUTO NÃO PODE CONTER SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E/OU QUAISQUER OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E A SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO ALIMENTO. DEVERÁ SER ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E/OU ORGANOLÉPTICAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: SUJO, CLASSES DISTINTAS, TRINCADOS E/OU CHOCOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES: NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ CONSTAR, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO; NOME, ENDEREÇO E DEMAIS INFORMAÇÕES BÁSICAS DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJA DE MATERIAL DESCARTÁVEL COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) UNIDADES. PESO MÍNIMO: 50G POR UNIDADE.	
36 Cota Restrita	3.760	KG	<b>PEPINO CAIPIRA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE-CLARA LISA E POLPA DE TEXTURA MACIA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, FERIMENTO, DEFORMAÇÃO GRAVE, PASSADO, VIROSE E/OU MURCHO. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 14 CM.	R\$ 0,03
37 Cota Ampla	3.693	KG	<b>PÊSSEGO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO OVALADO A REDONDO, COLORAÇÃO DE FUNDO AMARELA OU CREME COBERTA EM PARTES POR VERMELHO, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA OU BRANCA E CAROÇO SOLTO OU ADERIDO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, DEFEITO DE POLPA, IMATURO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO E/OU PASSADO. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 95 G.	R\$ 0,09
38 Cota Reservada	411	KG	<b>PÊSSEGO</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO OVALADO A REDONDO, COLORAÇÃO DE FUNDO AMARELA OU CREME COBERTA EM PARTES POR VERMELHO, COLORAÇÃO DA POLPA AMARELA OU BRANCA E CAROÇO SOLTO OU ADERIDO. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, DEFEITO DE POLPA, IMATURO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO E/OU PASSADO. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 95 G.	R\$ 0,09
39 Cota Restrita	330	KG	<b>PIMENTÃO VERDE</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO CÔNICO A RETANGULAR, CASCA E POLPA DE COLORAÇÃO VERDE. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, FERIMENTO,	R\$ 0,06





## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

ITENS	QTDES.	UNIDS.	DESCRIÇÕES	REDUÇÕES MÍNIMAS
			DEFORMAÇÃO GRAVE, MURCHO E/OU VIROSE. COMPRIMENTO MÉDIO POR UNIDADE: 13,5 CM.	
40 Cota Restrita	3.490	KG	<b>REPOLHO BRANCO</b> (VERDE/LISO) – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE; FORMATO ARREDONDADO ACHATADO, ARREDONDADO OU CÔNICO; FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE E TEXTURA LISA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: FERIMENTO, DANO POR PRAGA E/OU PODRIDÃO. PESO MÉDIO POR UNIDADE: MAIOR QUE 1 KG.	R\$ 0,02
41 Cota Restrita	4.184	KG	<b>TANGERINA PONCAN</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE, FORMATO ARREDONDADO COM ACHATAMENTO NOS POLOS, CASCA FINA E SOLTA, ALBEDO ESPESSE, COLORAÇÃO DA CASCA E DA POLPA EM TONS DE LARANJA. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: IMATURO, PASSADO, PODRIDÃO, DANO POR PRAGA E/OU FERIMENTO. DIÂMETRO MÉDIO POR UNIDADE: 76 MM.	R\$ 0,05
42 Cota Ampla	8.636	KG	<b>TOMATE SALADA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE; FORMATO COMPRIDO, OBLONGO OU ACHATADO E GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA O PREPARO DE SALADAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, PASSADO, VIROSE, FERIMENTO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, IMATURO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 110 G.	R\$ 0,04
43 Cota Reservada	960	KG	<b>TOMATE SALADA</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE; FORMATO COMPRIDO, OBLONGO OU ACHATADO E GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA O PREPARO DE SALADAS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, PASSADO, VIROSE, FERIMENTO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, IMATURO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 110 G.	R\$ 0,04
44 Cota Ampla	10.062	KG	<b>TOMATE ITALIANO (PARA MOLHO)</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE; FORMATO COMPRIDO, OBLONGO OU ACHATADO E GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA O PREPARO DE MOLHOS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, PASSADO, VIROSE, FERIMENTO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, IMATURO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 110 G.	R\$ 0,04
45 Cota Reservada	1.118	KG	<b>TOMATE ITALIANO (PARA MOLHO)</b> – O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO PARA OS PADRÕES DA ESPÉCIE; FORMATO COMPRIDO, OBLONGO OU ACHATADO E GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA O PREPARO DE MOLHOS. DEFEITOS NÃO PERMITIDOS: PODRIDÃO, PASSADO, VIROSE, FERIMENTO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, IMATURO E/OU DANO POR PRAGA. DIÂMETRO EQUATORIAL MÉDIO POR UNIDADE: 60 MM. PESO MÉDIO POR UNIDADE: 110 G.	R\$ 0,04



5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Considerando que foi adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos **5% (cinco por cento)**, o(a) pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ou seja, **itens 01, 04, 06, 08, 11, 19, 25, 32, 37, 42 e 44**, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for



empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até **5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de **5% (cinco por cento)**, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

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

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

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

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

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

5.19.2.2. Empresas brasileiras;



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

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

5.20. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

5.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.21.2. A negociação será realizada exclusivamente por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.21.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.21.4. O(A) pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.21.5. É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.22. Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Sistema integrado de Registro do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>);



- 6.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça ([http://www.cnj.us.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.us.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
- 6.1.4. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o(a) Pregoeiro(a) diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o(a) pregoeiro(a) verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o itens 2.5.1. e 3.5. deste Edital.
- 6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto Municipal 3.816 de 17 de agosto de 2023.
- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.6.1. Contiver vícios insanáveis;
- 6.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. Considera-se indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do(a) pregoeiro(a), que comprove:
- 6.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.



6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.9.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

## 7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.1.2. Os documentos em questão encontram-se descritos mais precisamente no **item 9 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO - Exigências de habilitação**, do Termo de Referência, conforme abaixo transcritos:

### 7.1.2.1. Habilitação Jurídica

**Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

**Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

**Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

**Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.





**Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

**Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

**Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **7.1.2.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

**7.1.2.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

**7.1.2.2.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

**7.1.2.2.3.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**7.1.2.2.4.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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](#);

**7.1.2.2.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**7.1.2.2.6.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS.

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal.

#### **7.1.2.3. Qualificação Econômico-Financeira**

**7.1.2.3.1.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II).



**7.1.2.4. PARA ASSINATURA DO(S) CONTRATO(S) A(S) LICITANTE(S) VENCEDORA(S) DO CERTAME DEVERÁ(ÃO) APRESENTAR AS SEGUINTE DOCUMENTAÇÕES TÉCNICAS:-**

- **Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária** do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual de Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) OU outro documento equivalente na forma da lei, comprovando que a empresa está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios. O documento necessita, obrigatoriamente, estar em nome da licitante e possuir validade em vigor, isso se houver prazo de validade na licença;
- A licitante/proponente que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação da documentação técnica acima solicitada, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) OU declaração expedida por órgão oficial com justificativa devidamente fundamentada da isenção (ex.: declaração emitida por órgão oficial informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando a licitante, portanto, isenta de licenciamento sanitário).

**QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- **Atestado de Capacidade Técnica:** comprovação de aptidão técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com os estabelecidos neste Termo de Referência, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto deste estudo de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de cada um dos itens. Tal solicitação encontra respaldo legal no Art. 67 da Lei nº 14.133/21, que trata sobre a documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional;
- Este atestado deve ser redigido em papel timbrado e assinado pelo representante legal e/ou responsável da empresa privada ou órgão público emissor. Além disso, o documento deve descrever a lista dos produtos que a empresa contratada forneceu ou dos serviços que executou, especificando as quantidades, a duração e o período do contrato, a época da execução, os prazos de entrega, a qualidade do serviço prestado e o grau de satisfação da empresa privada ou órgão público que está emitindo o atestado. O documento também deve conter a razão social, o CNPJ, o endereço e as informações de contato tanto de quem emite o atestado quanto da empresa licitante;
- Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante;
- Será admitido, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de fornecimento, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de fornecimentos executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;





- A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante, local em que foram prestados os serviços, entre outros;
- Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

7.1.2.4.1 Caso o licitante/proponente seja isento/dispensado da apresentação de qualquer documentação acima informada, deverá apresentar justificativa devidamente fundamentada da isenção.

7.1.2.4.2 A(s) documentação(ões) apresentada(s) **somente será(ão) aceita(s) e considerada(s) válida(s)** no original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por publicação em órgão de imprensa oficial ou por servidor da administração.

7.2. No caso de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. No que tange a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **10% (dez por cento)** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5. **Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou preferencialmente, de maneira digital, e com chave para verificação de sua autenticidade. Também poderão ser apresentados documentos digitais sem chave de verificação, documentos digitalizados ou documentos originais, em cópia simples.**

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).



7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.

7.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.11. **É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).**

7.11.1. **A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).**

7.12. A verificação pelo(a) pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no **mínimo 02 (duas horas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do(a) pregoeiro(a).

7.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e §4º do art. 40 do Decreto Municipal nº 3.816, de 2023):

7.14.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.



7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

## 8. DO TERMO DE CONTRATO

8.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

8.2. O adjudicatário terá o prazo de **03 (três)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

8.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **03 (três)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **03 (três)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **03 (três)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

8.4. Os prazos dos itens 8.2. e 8.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

8.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

## 9. DOS RECURSOS

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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



- 9.3. 3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.pedreira.sp.gov.br](http://www.pedreira.sp.gov.br), no link licitações, junto ao pregão correspondente.

## 10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 10.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 10.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 10.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 10.1.5. Fraudar a licitação;
- 10.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:



10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar e;

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

10.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

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

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

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, 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.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e



10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do Decreto Municipal nº 3.816/2023 de 17 de agosto de 2023.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

10.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

## **11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: [licitacaopedreira.doc@gmail.com](mailto:licitacaopedreira.doc@gmail.com).

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.



11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a).

12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.**

12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.pedreira.sp.gov.br](http://www.pedreira.sp.gov.br).

12.11. Os Decretos Municipais citados neste edital encontram-se disponíveis no site [www.pedreira.sp.gov.br](http://www.pedreira.sp.gov.br), no link "Decretos Licitação".

12.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I** - Termo de Referência;

**Apêndice do Anexo I** – Estudo Técnico Preliminar;

**ANEXO II** – Modelo de Planilha de Proposta de Preço;

**ANEXO III** – Minuta de Termo de Contrato;

**ANEXO IV** – Termo de Ciência e Notificação.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Pedreira/SP, 06 de janeiro de 2025.

Bruno Henrique de Almeida

**CHEFE DA DIVISÃO DE LICITAÇÕES**

**SUBSCRITOR DO EDITAL**





ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

**Contratação(ões) de pessoa(s) jurídica(s) para o fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros, os quais serão destinados à merenda escolar deste município,** através de procedimento licitatório, via pregão eletrônico, conforme termos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**1.1. DO QUANTITATIVO:**

A estimativa do quantitativo foi realizada pelas nutricionistas do Setor de Merenda Escolar responsáveis pela confecção dos cardápios e emissão dos pedidos de fornecimento que abastecem as Unidades Escolares semanalmente: em relação às creches municipais, esta responsabilidade, por ora, é atribuída à Sra. Jenifer Estefani Zerbinatti – CRN-3 50964; e em relação às pré-escolas, escolas de ensino fundamental, médio e técnico (sejam elas municipais ou estaduais), a responsável por tais atos é a Sra. Erika de Carvalho Luz – CRN-3 3808. A estimativa foi feita com base nos pedidos de fornecimento emitidos semanalmente pelas referidas nutricionistas, que mostram o consumo real de cada um dos itens. Para o cálculo também foi considerado o período de consumo de 12 (doze) meses, conforme indicado no tópico 4 – Estimativa do quantitativo do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

A tabela abaixo apresenta os quantitativos totais:

ESTIMATIVA DE CONSUMO				
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM	QUANTIDADE E TOTAL	UNIDADE DE FORNECIMENTO	PERÍODO
01	Abacaxi pérola	10.590	Unidade (unid)	12 MESES
02	Acelga	2.227	Unidade (unid)	
03	Alface lisa	17.555	Unidade (unid)	
04	Alho branco	3.138	Quilograma (kg)	
05	Banana nanica	67.232	Quilograma (kg)	
06	Banana prata	1.392	Quilograma (kg)	
07	Batata inglesa	17.830	Quilograma (kg)	
08	Beterraba	3.106	Quilograma (kg)	
09	Brócolis americano	1.680	Unidade (unid)	
10	Cebola branca	4.472	Quilograma (kg)	



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

### ESTADO DE SÃO PAULO

<b>ESTIMATIVA DE CONSUMO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM</b>	<b>QUANTIDADE E TOTAL</b>	<b>UNIDADE DE FORNECIMENTO</b>	<b>PERÍODO</b>
11	Cenoura	2.400	Quilograma (kg)	
12	Cheiro-verde (cebolinha e salsa)	5.147	Unidade (unid)	
13	Chuchu	1.380	Quilograma (kg)	
14	Couve	7.326	Unidade (unid)	
15	Goiaba vermelha	4.072	Quilograma (kg)	
16	Inhame	308	Quilograma (kg)	
17	Laranja pera	4.944	Quilograma (kg)	
18	Maçã argentina	816	Quilograma (kg)	
19	Maçã fuji	27.302	Quilograma (kg)	
20	Mamão formosa	3.600	Quilograma (kg)	
21	Mandioca	616	Quilograma (kg)	
22	Mandioquinha	2.090	Quilograma (kg)	
23	Manga palmer	3.774	Quilograma (kg)	
24	Maracujá azedo	2.740	Quilograma (kg)	
25	Melancia vermelha	17.554	Quilograma (kg)	
26	Morango	836	Quilograma (kg)	
27	Ovo de galinha, branco	1.902	Bandeja com 30 unid	
28	Pepino caipira	3.760	Quilograma (kg)	
29	Pêssego	4.104	Quilograma (kg)	
30	Pimentão verde	330	Quilograma (kg)	
31	Repolho branco	3.490	Quilograma (kg)	
32	Tangerina poncan	4.184	Quilograma (kg)	
33	Tomate salada	9.596	Quilograma (kg)	
34	Tomate italiano (para molho)	11.180	Quilograma (kg)	

### 1.2. CÓDIGO CATMAT - PORTAL NACIONAL DE COMPRAR PÚBLICAS:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

### ESTADO DE SÃO PAULO

Em consulta ao Portal Compras Gov., foram identificados os códigos mais adequados ao objeto deste estudo. No tópico 4 – Estimativa do quantitativo do Estudo Técnico Preliminar (ETP), encontra-se o detalhamento de forma pormenorizada das escolhas.

RELAÇÃO DE CÓDIGOS			
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO CATMAT/PNCP
01	Abacaxi pérola	Unidade (unid)	464374
02	Acelga	Unidade (unid)	463818
03	Alface lisa	Unidade (unid)	463833
04	Alho branco	Quilograma (kg)	463938
05	Banana nanica	Quilograma (kg)	464380
06	Banana prata	Quilograma (kg)	464381
07	Batata inglesa	Quilograma (kg)	463754
08	Beterraba	Quilograma (kg)	463767
09	Brócolis americano	Unidade (unid)	467575
10	Cebola branca	Quilograma (kg)	463781
11	Cenoura	Quilograma (kg)	463770
12	Cheiro-verde (cebolinha e salsa)	Unidade (unid)	463882
13	Chuchu	Quilograma (kg)	463778
14	Couve	Unidade (unid)	463822
15	Goiaba vermelha	Quilograma (kg)	464392
16	Inhame	Quilograma (kg)	463789
17	Laranja pera	Quilograma (kg)	464393
18	Maçã argentina	Quilograma (kg)	464402
19	Maçã fuji	Quilograma (kg)	464401
20	Mamão formosa	Quilograma (kg)	464405
21	Mandioca	Quilograma (kg)	463795
22	Mandioquinha	Quilograma (kg)	463760
23	Manga palmer	Quilograma (kg)	464407



RELAÇÃO DE CÓDIGOS			
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO CATMAT/PNCP
24	Maracujá azedo	Quilograma (kg)	464415
25	Melancia vermelha	Quilograma (kg)	464418
26	Morango	Quilograma (kg)	464328
27	Ovo de galinha, branco	Bandeja com 30 unid	446619
28	Pepino caipira	Quilograma (kg)	463800
29	Pêssego	Quilograma (kg)	464333
30	Pimentão verde	Quilograma (kg)	463809
31	Repolho branco	Quilograma (kg)	463839
32	Tangerina poncan	Quilograma (kg)	464436
33	Tomate salada	Quilograma (kg)	463806
34	Tomate italiano (para molho)	Quilograma (kg)	463805

### 1.3. DA REVISÃO DOS DESCRITIVOS E CÓDIGOS DE SISTEMA INTERNO DA ADMINISTRAÇÃO (SCPI):

Os descritivos foram todos reavaliados e refeitos, tendo como base as informações fornecidas pela Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP), que é referência nacional quando o assunto são hortifrútícolas. Desta forma, os descritivos oficiais para a contratação do referido objeto passam a ser os listados na tabela abaixo:

NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
01	Unidade (unid)	310.001.111	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeadada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.



NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
02	Unidade (unid)	310.001.112	<b>Acelga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato alongado com cabeça compacta e de base estreita ou formato globoso com cabeça compacta e de base larga; as folhas devem ser grandes, espessas, alongadas ou ovaladas, com coloração externa podendo variar de verde-clara a verde-média e coloração interna branco-creme e/ou amarelada com nervuras brancas. Defeitos não permitidos: manchado, murcho e/ou podridão. Peso médio por unidade: 1,5 kg.
03	Unidade (unid)	310.001.113	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.
04	Quilograma (kg)	310.001.114	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.
05	Quilograma (kg)	310.001.115	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.
06	Quilograma (kg)	310.001.116	<b>Banana prata</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura média e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração creme-rósea. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 32 mm. Comprimento médio por unidade: 16 cm.



NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
07	Quilograma (kg)	310.001.117	<b>Batata inglesa</b> (monalisa/comum) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento "lavado", formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.
08	Quilograma (kg)	310.001.118	<b>Beterraba</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular a ligeiramente cônico, com coloração da casca vermelho-arroxeadada e polpa vermelho-arroxeadada com anéis concêntricos. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, fermento e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 70 mm.
09	Unidade (unid)	310.001.119	<b>Brócolis americano</b> (ninja/cabeça única) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde-média. Defeitos não permitidos: murcho e/ou passado. Peso médio por unidade: 500 g.
10	Quilograma (kg)	310.001.120	<b>Cebola branca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca e polpa de coloração branca. Defeitos não permitidos: brotado, fermento, perda de catáfilo interno e/ou podridão. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60,5 mm.
11	Quilograma (kg)	310.001.121	<b>Cenoura</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cilíndrico a cônico, coloração da casca podendo variar do alaranjado-escuro ao intenso ou vermelho-alaranjado, ápice arredondado, coração pouco evidente e casca de textura lisa. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou roxo, fermento, lenhoso, quebrado e/ou deformação grave. Comprimento médio por unidade: 180 mm.
12	Unidade (unid)	310.001.122	<b>Cheiro-verde</b> (cebolinha e salsa) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da(s) espécie(s); salsinha de folhas alternas com coloração verde intenso; cebolinha com bulbos brancos e alongados, folhas verdes, compridas e cilíndricas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 30 cm. Peso médio por unidade: 150 g.



NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
13	Quilograma (kg)	310.001.123	<b>Chuchu</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado, alongado, de pescoço curto ou longo; a coloração da casca pode variar do verde-claro ao verde-escuro e sua textura deve ser lisa ou gomada. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, passado, deformação grave e/ou fermento. Peso médio por unidade: 350 g.
14	Unidade (unid)	310.001.124	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-claro; o pecíolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.
15	Quilograma (kg)	310.001.125	<b>Goiaba vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio e formato compatível com os padrões da espécie, casca de coloração verde a amarela e textura lisa a rugosa. Defeitos não permitidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, fermento e/ou podridão. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.
16	Quilograma (kg)	310.001.126	<b>Inhame branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, ter formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração da epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanhas, coloração branca do córtex e da polpa. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave e/ou passado. Peso médio por unidade: 75 g.
17	Quilograma (kg)	310.001.127	<b>Laranja pera</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico ou esférico, coloração da casca laranja-amarelada ou verde-alaranjada, coloração da polpa laranja ou amarela, textura da casca lisa ou levemente áspera e ausência de umbigo. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, fermento, murcho e/ou imaturo. Diâmetro médio por unidade: 67,5 mm.
18	Quilograma (kg)	310.001.128	<b>Maçã argentina</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelho-escuro e polpa branco-creme. Defeitos não permitidos: fermento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 155 g.



NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
19	Quilograma (kg)	310.001.129	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: fermento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.
20	Quilograma (kg)	310.001.130	<b>Mamão formosa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular pontudo ou piriforme alongado com ponta arredondada, sulcos na casca intermediário a profundo, com coloração da casca amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, imaturo e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 1,5 kg.
21	Quilograma (kg)	310.001.131	<b>Mandioca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura da epiderme semi-rugosa, córtex e polpa crua de coloração branca a creme, polpa cozida de coloração branco-amarelada à amarela e epiderme de coloração marrom. Defeitos não permitidos: deformação grave, passado e/ou escurecimento. Diâmetro equatorial médio por unidade: 45 mm.
22	Quilograma (kg)	310.001.132	<b>Mandioquinha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico-cilíndrico, coloração da casca amarela e polpa amarelo-intensa. Defeitos não permitidos: escurecimento, fermento, podridão e/ou deformação grave. Peso médio por unidade: 105 g.
23	Quilograma (kg)	310.001.133	<b>Manga palmer</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico, coloração da casca vermelho-escura (típica de fruto maduro), polpa de coloração amarela e baixo teor de fibra. Defeitos não permitidos: fermento, imaturo, mancha grave de látex, podridão, defeito de polpa e/ou defeito de casca grave. Peso médio por unidade: 450 g.
24	Quilograma (kg)	310.001.134	<b>Maracujá azedo</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globuloso e coloração da casca amarela (típica de fruto maduro). Defeitos não permitidos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave e/ou seco. Peso médio por unidade: 70 g.





NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
25	Quilograma (kg)	310.001.135	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.
26	Quilograma (kg)	310.001.136	<b>Morango</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura firme e sabor doce. Defeitos não permitidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave e/ou fermento. Diâmetro médio por unidade: 35 mm.
27	Bandeja com 30 unid	310.001.137	<b>Ovo de galinha, branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio; casca de coloração branca, limpa, íntegra, sem rachaduras e/ou deformações; a clara deve ser límpida, transparente e consistente; a gema deve ser translúcida, consistente e centralizada. O produto não pode conter sujidades, parasitas, larvas e/ou quaisquer outras substâncias que prejudiquem a qualidade e a segurança higiênico-sanitária do alimento. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características físicas, químicas e/ou organolépticas. Defeitos não permitidos: sujo, classes distintas, trincados e/ou choccos. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes: no rótulo da embalagem primária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação e marca do produto; nome, endereço e demais informações básicas do fabricante; data de fabricação e de validade; número do lote; informação nutricional; condições de armazenamento e demais informações pertinentes. Embalagem primária: bandeja de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. Peso mínimo: 50g por unidade.
28	Quilograma (kg)	310.001.138	<b>Pepino caipira</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração da casca verde-clara lisa e polpa de textura macia. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, passado, virose e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 14 cm.



NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
29	Quilograma (kg)	310.001.139	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.
30	Quilograma (kg)	310.001.140	<b>Pimentão verde</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico a retangular, casca e polpa de coloração verde. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, murcho e/ou virose. Comprimento médio por unidade: 13,5 cm.
31	Quilograma (kg)	310.001.141	<b>Repolho branco</b> (verde/liso) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato arredondado achatado, arredondado ou cônico; folhas de coloração verde e textura lisa. Defeitos não permitidos: fermento, dano por praga e/ou podridão. Peso médio por unidade: maior que 1 kg.
32	Quilograma (kg)	310.001.142	<b>Tangerina poncan</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e da polpa em tons de laranja. Defeitos não permitidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga e/ou fermento. Diâmetro médio por unidade: 76 mm.
33	Quilograma (kg)	310.001.143	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.



NOVOS CÓDIGOS SCPI E DESCRITIVOS COMPLETOS			
ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	CÓDIGO SCPI	DESCRIÇÃO DO ITEM
34	Quilograma (kg)	310.001.144	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.

#### 1.4. DA NATUREZA E CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO:

O objeto desta contratação é de **natureza comum**, com características gerais e específicas plenamente comuns e usuais no mercado, passíveis de serem objetivamente definidas em edital por meio de suas especificações, **não sendo, portanto, caracterizado como bem de luxo**, conforme disposto no inciso XIII do art. 6º e no caput do art. 29, ambos da Lei Federal nº 14.133/2021. Além disso, é enquadrado como de **forneimento contínuo**, dada sua essencialidade no atendimento das demandas da Administração, de modo que sua interrupção causaria transtornos inimagináveis.

#### 1.5. DA DIVISÃO DE COTAS PARA ME/EPP/COOPERATIVAS:

Considerando a natureza do objeto, o valor estimado e a adoção da reserva de 10% do quantitativo para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Cooperativas, em obediência ao disposto no art. 48, incisos I e III da Lei Complementar nº 123/2006, temos que:

- **ITENS 02, 06, 08-18, 20-24, 26-28 e 30-32:** deverão ser adjudicados apenas em **COTA RESTRITA**;
- **ITENS 01, 03-05, 07, 19, 25, 29 e 33-34:** deverão ser subdivididos em **COTA AMPLA** e **COTA RESERVADA**.

Tendo em conta todas as informações expostas acima e o fato de que alguns itens serão subdivididos e reenumerados, temos o seguinte quadro resumo:

DIVISÃO DE COTAS - QUADRO RESUMO FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS				
ITEM	COTA	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO DO ITEM
01	AMPLA	9.531	unid.	Abacaxi pérola
02	RESERVADA	1.059	unid.	Abacaxi pérola
03	RESTRITA	2.227	unid.	Acelga
04	AMPLA	15.799	unid.	Alface lisa
05	RESERVADA	1.756	unid.	Alface lisa
06	AMPLA	2.824	kg	Alho branco



DIVISÃO DE COTAS - QUADRO RESUMO FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS				
ITEM	COTA	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO DO ITEM
07	RESERVADA	314	kg	Alho branco
08	AMPLA	60.508	kg	Banana nanica
09	RESERVADA	6.724	kg	Banana nanica
10	RESTRITA	1.392	kg	Banana prata
11	AMPLA	16.047	kg	Batata inglesa (monalisa/comum)
12	RESERVADA	1.783	kg	Batata inglesa (monalisa/comum)
13	RESTRITA	3.106	kg	Beterraba
14	RESTRITA	1.680	unid.	Brócolis americano (ninja/cabeça única)
15	RESTRITA	4.472	kg	Cebola branca
16	RESTRITA	2.400	kg	Cenoura
17	RESTRITA	5.147	unid.	Cheiro-verde (cebolinha e salsa)
18	RESTRITA	1.380	kg	Chuchu
19	AMPLA	6.593	unid.	Couve manteiga
20	RESERVADA	733	unid.	Couve manteiga
21	RESTRITA	4.072	kg	Goiaba vermelha
22	RESTRITA	308	kg	Inhame branco
23	RESTRITA	4.944	kg	Laranja pera
24	RESTRITA	816	kg	Maçã argentina
25	AMPLA	24.571	kg	Maçã fuji
26	RESERVADA	2.731	kg	Maçã fuji
27	RESTRITA	3.600	kg	Mamão formosa
28	RESTRITA	616	kg	Mandioca
29	RESTRITA	2.090	kg	Mandioquinha
30	RESTRITA	3.774	kg	Manga palmer
31	RESTRITA	2.740	kg	Maracujá azedo
32	AMPLA	15.798	kg	Melancia vermelha
33	RESERVADA	1.756	kg	Melancia vermelha
34	RESTRITA	836	kg	Morango



DIVISÃO DE COTAS - QUADRO RESUMO FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS				
ITEM	COTA	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO DO ITEM
35	RESTRITA	1.902	bandeja com 30 unid.	Ovo de galinha, branco
36	RESTRITA	3.760	kg	Pepino caipira
37	AMPLA	3.693	kg	Pêssego
38	RESERVADA	411	kg	Pêssego
39	RESTRITA	330	kg	Pimentão verde
40	RESTRITA	3.490	kg	Repolho branco (verde/liso)
41	RESTRITA	4.184	kg	Tangerina poncan
42	AMPLA	8.636	kg	Tomate salada
43	RESERVADA	960	kg	Tomate salada
44	AMPLA	10.062	kg	Tomate italiano (para molho)
45	RESERVADA	1.118	kg	Tomate italiano (para molho)

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo garantir a manutenção da oferta de refeições aos alunos da rede básica de ensino do Município, cumprindo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas vigentes que regem a execução do programa, através da aquisição de hortifrutigranjeiros pelo período de 12 (doze) meses.

A expectativa é que o fornecimento possibilite à Administração ofertar uma alimentação saudável, balanceada, variada, equilibrada, nutricionalmente completa, segura e adequada aos educandos durante toda a sua permanência na escola. A aquisição dos itens que integram o presente Termo de Referência é fundamental para que o Município possa oferecer uma merenda escolar de qualidade aos alunos, além de atender de forma integral aos dispositivos legais e contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Ademais, cumpre esclarecer que a alimentação escolar é um direito fundamental garantido em Lei, sendo, portanto, uma obrigação do poder público promover todas as ações e oferecer as condições que se fizerem necessárias a fim de assegurar o cumprimento das recomendações nutricionais estabelecidas pelo PNAE.

A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, suas respectivas alterações e demais legislações pertinentes, incluindo as municipais.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



Face ao apresentado no Estudo Técnico Preliminar, infere-se que a solução mais viável e aplicável, tal como vem sendo adotada por esta administração nos últimos processos licitatórios de forma satisfatória, sem apontamentos até o momento que justifiquem sua alteração, é a contratação de pessoa(s) jurídica(s), via processo licitatório, na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, mediante contrato, com entrega de forma **PARCELADA**, pelo período de **12 (DOZE) MESES**, sendo prorrogáveis nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Visando a sustentabilidade da licitação, requer seja incluído no Edital **critério de desempate** com base na **regionalidade**. Devem ter preferência os fornecedores que estão em um raio de até 50 km (cinquenta quilômetros) de distância do Município de Pedreira. Justifica-se esse requerimento na imperiosa necessidade de atuar na redução da emissão de gases de efeito estufa (CO<sub>2</sub>) decorrente do uso de veículos a combustão, reduzindo-se, assim, o impacto ambiental causado pela futura contratação. O princípio da licitação sustentável deve ser perquirido por todos os entes públicos, especialmente tendo em vista a crescente crise climática que estamos enfrentando.

Conforme o GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS<sup>1</sup>:

"Os critérios de sustentabilidade numa aquisição cumprem um papel muito importante. Garantem a qualidade e o bom desempenho do objeto contratado, resguardam a saúde, a integridade física e a segurança das pessoas que irão utilizar os materiais comprados e preservam os recursos naturais. Contribuem, ainda, para a manutenção de uma economia circular e para o correto descarte e reaproveitamento de rejeitos. As compras públicas impulsionam a economia nacional, correspondem a parte significativa do PIB do país e influenciam o mercado de forma positiva, contribuindo para o bem-estar social. Na Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável, entre os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS destaca-se o ODS 12 de consumo e produção responsáveis. A Meta 12.7 visa a promoção de práticas de compras públicas sustentáveis, que impulsionam o desenvolvimento nacional sustentável, um dos princípios e objetivos das licitações na Lei nº 14.133, de 2021"

Dessa forma, na ausência de um Plano de Logística Sustentável do Município e, ainda, considerando a impossibilidade de exigir critérios de habilitação não previstos em norma, tem-se a necessidade de incluir, no Edital, ao menos no que se refere aos critérios de desempate no julgamento, até que seja providenciado o Plano Municipal exigido na nova lei de licitações.

Dentre os critérios de sustentabilidade que podem ser incluídos em processos licitatórios, temos a seguinte explanação:

*"A adoção de critérios de sustentabilidade nas licitações pode abranger uma ampla gama de aspectos. Em relação à eficiência energética, por exemplo, os órgãos governamentais podem estabelecer requisitos para a aquisição de equipamentos e sistemas que consumam menos*

<sup>1</sup> <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/GUIANACIONALDECONTRATACOESSUSTENTAVEIS2024.pdf> - atualizado em outubro de 2024.



energia, como lâmpadas de LED, equipamentos com selo Procel de eficiência energética e sistemas de ar condicionado com baixo consumo de energia.

**Quanto à redução de emissões de gases de efeito estufa**, as licitações podem privilegiar empresas que possuam certificações de neutralização de carbono ou que adotem práticas de redução de emissões em suas operações. Além disso, **podem ser considerados critérios relacionados ao transporte**, favorecendo veículos de baixa emissão de poluentes ou até mesmo veículos elétricos.

O uso racional de recursos naturais também pode ser contemplado nas licitações sustentáveis. Nesse caso, os órgãos públicos podem dar preferência a produtos e serviços que sejam produzidos de forma responsável, com uso eficiente de matéria-prima e com processos que minimizem a geração de resíduos.

Além disso, podem ser estabelecidos critérios para a utilização de materiais reciclados ou com menor impacto ambiental. A gestão adequada de resíduos é outro aspecto importante na licitação sustentável.

Os órgãos públicos podem considerar empresas que possuam programas de coleta seletiva, que realizam a destinação correta dos resíduos gerados durante a execução do contrato, ou que adotem práticas de redução e reciclagem de resíduos.

A inclusão de minorias e pessoas com deficiência também pode ser contemplada nas licitações sustentáveis. Isso pode envolver critérios como a contratação de empresas que promovam a inclusão social em sua cadeia de suprimentos, que tenham programas de capacitação e empregabilidade para grupos vulneráveis ou que adotem políticas de igualdade de oportunidades.

A valorização da responsabilidade social nas licitações também é relevante. Isso pode envolver a exigência de que as empresas contratadas respeitem direitos trabalhistas, garantam condições seguras de trabalho, promovam a inclusão de grupos vulneráveis e adotem práticas de comércio justo. A contratação de empresas que possuam certificações ambientais, como ISO 14001, e certificações sociais, como SA8000, também pode ser considerada um critério para a escolha do fornecedor."<sup>2</sup>

Assim, muitas são as formas de inclusão de critérios de sustentabilidade em licitações e mostra-se perfeitamente possível a inserção de preferência por fornecedores da região, privilegiando um transporte com menor emissão de gases de efeito estufa, em atendimento inclusive aos artigos 3º, incisos I, II e V e 4º, inciso II, e 5º, inciso IV, todos da Política Nacional de Mudança do Clima.<sup>3</sup>

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A definição dos requisitos da contratação é crucial para assegurar que a solução apresentada reflita as necessidades públicas com eficiência e qualidade, em consonância às leis e regulamentações cabíveis, devendo os interessados na presente aquisição atender aos requisitos indicados abaixo:

##### **4.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

<sup>2</sup> <https://comprasbr.com.br/o-que-e-licitacao-sustentavel/>

<sup>3</sup> [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l12187.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l12187.htm)





A(s) empresa(s) contratada(s) para o fornecimento deverá(ão) se comprometer a:

- a)** Oferecer somente produtos de primeira qualidade para fins de consumo humano, não sendo admitida a entrega de alimentos impróprios, danificados, passados, estragados, murchos, machucados, deteriorados, infestados por pragas e/ou contaminantes externos, queimados e/ou com qualquer outra característica que inviabilize o seu preparo e consumo;
- b)** Executar a entrega do objeto de acordo com o detalhamento expresso no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência (TR), observando rigorosamente as normas contidas em ambos;
- c)** Comunicar imediatamente o CONTRATANTE qualquer ocorrência ou anormalidade no fornecimento do objeto;
- d)** Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções em relação às especificações do ETP e do TR;
- e)** Assumir total responsabilidade sob o fornecimento do objeto e responsabilizar-se por quaisquer prejuízos que sejam causados ao CONTRATANTE ou a terceiros;
- f)** Manter durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas;
- g)** Apresentar registro nos órgãos de controle e inspeção sanitária responsáveis pela fiscalização da atividade da CONTRATADA, assegurando a conformidade com as normas vigentes para a produção, armazenamento, comercialização e transporte dos alimentos;
- h)** Garantir o fornecimento contínuo do objeto durante todo o período contratual, assegurando que não ocorram interrupções nas entregas durante sua vigência;
- i)** A CONTRATADA será a única responsável pela entrega e descarregamento do objeto, sendo que no(s) preço(s) contratado(s) já deverá(ão) estar incluso(s) o(s) custo(s) com a entrega do(s) mesmo(s);
- j)** A CONTRATADA deverá entregar o objeto nos locais especificados, nos horários estabelecidos em contrato e nas quantidades solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar e pela Divisão de Contratos e Aditivos desta Municipalidade;
- k)** A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato nos termos do art. 121 da Lei nº 14.133/21;
- l)** Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo mínimo de **03 (três) dias úteis** antes do prazo fixado para a entrega do objeto, qualquer ocorrência anormal que impeça o seu fornecimento;
- m)** A Secretaria Municipal de Educação, o Setor de Merenda Escolar, o Departamento de Vigilância Sanitária "Elias Camasmie" e/ou quaisquer outros Departamentos e Repartições do CONTRATANTE que possuam relação direta com o objeto contratado poderão, a qualquer momento durante toda a



vigência do contrato, realizar visitas técnicas a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias da CONTRATADA, bem como seus processos de fabricação, produção, processamento, armazenamento, comercialização e até mesmo as condições dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos, a fim de verificar se as normas sanitárias vigentes estão sendo cumpridas em sua integralidade.

#### **4.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

O contratante se compromete a:

- a)** Fornecer todos os dados e informações necessárias ao completo e correto fornecimento do objeto;
- b)** Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, promover os pagamentos dentro do prazo estipulado para tal, bem como fornecer atestado de fornecimento quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;
- c)** Comunicar a CONTRATADA, por meio dos gestores dos contratos, sobre os feriados locais e pontos facultativos decretados no Município que possam alterar as datas de entrega. Isso deverá ser feito a cada pedido emitido pela CONTRATANTE e enviado à CONTRATADA, sempre que for o caso, durante todo o período de vigência do contrato.

#### **4.3. DO PRAZO DE FORNECIMENTO**

- a)** O prazo de fornecimento será no período de 12 (doze) meses, começando a partir do próximo dia útil do término do fluxo de assinaturas do instrumento contratual ou em outra data a ser informada pela Divisão de Contratos e Aditivos deste Município;
- b)** O prazo de fornecimento do objeto poderá ser sucessivamente prorrogado, respeitando a vigência máxima decenal, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, visto se tratar de fornecimento contínuo e inerente à manutenção das atividades.

#### **4.4. DO PRAZO, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

- a)** O fornecimento do objeto será parcelado, conforme as necessidades do CONTRATANTE, sendo que o Setor de Merenda Escolar fará as solicitações de fornecimento e a Divisão de Contratos e Aditivos emitirá os pedidos de compra e enviará os mesmos à CONTRATADA, via e-mail ou pessoalmente. Os gestores do(s) contrato(s) deverão sempre discriminar as datas, horários e endereços de entrega no momento do envio dos pedidos à CONTRATADA, além de indicar os feriados locais e pontos facultativos decretados no Município que possam alterar as datas de entrega (quando este for o caso);
- b)** Os pedidos serão enviados à CONTRATADA semanalmente ou conforme necessidade do Setor de Merenda e das Unidades Escolares do Município, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis da data de entrega;



- c) Havendo dificuldade em cumprir o prazo de entrega, o fornecedor deve comunicar imediatamente, por escrito, assim que receber os pedidos de compra, para que o Setor de Merenda Escolar possa tomar as providências cabíveis para que as Unidades Escolares não sofram quaisquer tipos de prejuízos e/ou desabastecimento;
- d) A data de entrega poderá ser alterada caso haja feriado ou ponto facultativo nos dias pré-determinados, sendo que tal fato será avisado pelos gestores do contrato com antecedência, devendo a CONTRATADA realizar as entregas no dia útil imediatamente anterior ou posterior ao feriado/ponto facultativo, ficando à critério do CONTRATANTE a definição da data que melhor atenda às suas necessidades;
- e) As entregas dos produtos deverão ser realizadas ponto a ponto diretamente nos locais e endereços indicados no tópico 3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO do Estudo Técnico Preliminar, de uma a duas vezes por semana, conforme necessidade do Setor de Merenda e das Unidades Escolares do Município, sempre no horário compreendido das 7h às 16h, preferencialmente respeitando o intervalo de almoço das 11h às 13h;
- f) As mercadorias serão recebidas pelas Unidades Escolares acima mencionadas mediante conferência, não excluindo a possibilidade de devolução se, após análise ou exame posterior, for constatada a existência de irregularidades;
- g) É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data, prazo e local de entrega, bem como quaisquer tipos de mudanças sem prévio consentimento por escrito das Nutricionistas responsáveis pelo Setor de Merenda Escolar, sendo passível de sofrer as sanções previstas caso não respeite o disposto;
- h) A CONTRATADA será a única responsável pela entrega do objeto nas Unidades Escolares do Município;
- i) A Secretaria Municipal de Educação e o Setor de Merenda Escolar não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas respectivas entregas. Além de realizar as entregas nos endereços indicados pelo Município, deverá a licitante vencedora, também, descarregar e armazenar os produtos nos locais solicitados pelos(as) servidores(as) locados nas Unidades Escolares que acompanharão o recebimento das mercadorias. Tanto a entrega quanto o descarregamento dos produtos são obrigações únicas e exclusivas da CONTRATADA;
- j) Os entregadores deverão, obrigatoriamente, entrar nas dependências da cozinha e/ou estoque paramentados com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpo;
- k) No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita pelos servidores das Unidades Escolares. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas no edital;
- l) Os itens hortifrutícolas deverão ser transportados e entregues em caixas plásticas conforme determina as legislações e normativas sanitárias vigentes. Portanto, **NÃO SERÃO ADMITIDAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA**. O acondicionamento e transporte dos produtos deverá ocorrer em caixas



plásticas, retornáveis, resistentes ao manuseio e às operações de higienização, já que as mesmas não podem ser veículo de contaminação dos alimentos;

**m)** As caixas plásticas deverão conter identificação da empresa fornecedora e precisam ser higienizadas pela contratada a cada ciclo de uso. As dimensões externas das caixas devem permitir empilhamento, preferencialmente em pallet;

**n)** Poderá ser realizado o fracionamento dos produtos em redes e/ou sacos plásticos desde que a quantidade entregue suporte este tipo de acondicionamento sem causar quaisquer danos à própria embalagem ou aos alimentos nela inseridos;

**o)** Caso alguma empresa realize a entrega dos produtos em caixas de madeira, o servidor responsável pelo recebimento na Unidade Escolar deverá recusar a entrega e comunicar imediatamente o Setor de Merenda Escolar do Município;

**p)** uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar imediatamente ao setor de merenda escolar a nota fiscal acompanhada dos respectivos romaneios de entrega. só serão encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado nos pedidos de compra. os romaneios só serão aceitos se neles estiverem constando as assinaturas e/ou rubricas de recebimento do servidor responsável em cada unidade escolar, além da indicação expressa dos produtos e quantidades entregues. no caso de notas fiscais e romaneios que tenham sido rejeitados por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa terá um prazo de até 48 (quarenta e oito) horas para entregar os documentos com as devidas adequações;

**q)** Caso sejam constatados atrasos não comunicados, trocas nas datas de entrega sem consentimento e autorização prévia, problemas de má qualidade dos produtos, alimentos entregues em desconformidade com as especificações técnicas dos descritivos, entregas parciais (em quantidades menores e/ou que não contemplem todos os itens dos pedidos de compra), atrasos na entrega das notas fiscais e romaneios, atrasos nas reposições das mercadorias (quando solicitado) e/ou quaisquer outros tipos de intercorrências que prejudiquem o bom andamento do(s) futuro(s) contrato(s), o Setor de Merenda Escolar poderá emitir atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento dos alimentos em cada uma das escolas atendidas pela rede de ensino do Município;

**r)** Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido no edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-los prontamente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sendo aplicadas, também, as sanções previstas. A empresa será a única responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto, mesmo que a verificação se dê após o recebimento;

**s)** O Município não se responsabiliza por quaisquer despesas relativas ao fornecimento, por parte da licitante vencedora, de quantidades de produtos acima das previstas e solicitadas nos pedidos de compra;



f) Caso venha a ser inaugurada, durante o prazo de fornecimento do objeto, alguma creche, E.M.E.I. ou escola, deverá a CONTRATADA iniciar as entregas também no(s) novo(s) local(is), sem nenhum custo adicional ao CONTRATANTE.

#### **4.5. DO TRANSPORTE DO OBJETO**

Os veículos que farão o transporte e distribuição dos alimentos devem ser apropriados a esta finalidade, limpos e higienizados frequentemente, assim como as caixas plásticas, carrinhos e outros equipamentos utilizados; estar livres de vetores, pragas urbanas, deteriorantes ou quaisquer evidências de possíveis contaminantes que comprometam a segurança dos alimentos; dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico que possibilite menor variação de temperatura interna e pouca troca de calor com o ambiente externo, protegendo a carga, preservando as características dos alimentos e mantendo sua qualidade; transportar e manter o(s) produto(s) em temperatura ideal de conservação de acordo com o disposto na legislação sanitária vigente. Além disso, os veículos não podem transportar simultaneamente outro(s) produto(s) que prejudiquem e/ou alterem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devendo ser destinados exclusivamente ao transporte dos itens objetos deste estudo.

#### **4.6. DAS AMOSTRAS**

A CONTRATANTE se reserva o direito de, a qualquer momento durante a execução do instrumento contratual, encaminhar amostra(s) de produto(s) entregue(s) pela(s) futura(s) contratada(s) para realização de laudos bromatológicos, ensaios, testes e demais provas que se fizerem necessárias para aferição da procedência, qualidade e segurança higiênico-sanitária do(s) produto(s) entregue(s), visando a boa execução do futuro objeto contratado, de forma que o custo com tal procedimento correrá por conta da futura contratada, nos termos do Art. 140 § 4º da Lei Federal nº 14.133/21.

#### **4.7. DISPOSIÇÕES GERAIS**

a) A licitante deverá manter atualizados números de telefone(s) fixo(s) e móvel(is) (inclusive WhatsApp), correio eletrônico, endereço e demais formas oficiais de comunicação durante toda a vigência do contrato, devendo comunicar o Setor de Merenda Escolar e a Divisão de Contratos e Aditivos sobre quaisquer alterações;

b) Destaca-se que as notificações oficiais a respeito de temas como termos aditivos e de apostilamento, prorrogação de contrato(s), instauração de processo(s) administrativo(s), aplicações de multas, sanções e demais penalidades cabíveis, além de quaisquer outros temas que exijam manifestação formal e oficial da licitante vencedora, serão feitas pelo(s) endereço(s) de e-mail(s) descritos(s) na proposta da CONTRATADA, sendo que qualquer modificação deverá ser comunicada por escrito no endereço de e-mail [contratos@pedreira.sp.gov.br](mailto:contratos@pedreira.sp.gov.br), onde deve ser solicitado protocolo de recebimento. Toda e qualquer notificação será feita através do(s) endereço(s) de e-mail(s) informado(s) pela CONTRATADA;

b) As conversas informais que possuem como única finalidade a solução de problemas cotidianos e previamente conhecidos, como queixas a respeito da qualidade dos produtos entregues, solicitações



de troca e reposição da mercadoria, informações sobre prazos, datas, rotas e locais de entrega, dúvidas sobre safra, sazonalidade dos alimentos e ajustes nos cardápios, solicitações de emissão, cancelamento, troca ou correções de notas fiscais e romaneios de entrega, e demais informações rotineiras que se fizerem necessárias para a plena execução contratual, poderão ser mantidas tanto de forma oficial (correio eletrônico, carta com protocolo/aviso de recebimento, ofício) quanto por meio de aplicativo de troca de mensagens (**WhatsApp**), desde que seja possível e viável para ambas as partes, sendo esta a **forma prioritária** de comunicação para a resolução das questões anteriormente citadas.

## 5. VISTORIA

Não se aplica para o objeto pretendido.

## 6. EXECUÇÃO CONTRATUAL

O Processo será realizado via **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, mediante contrato de fornecimento, com entregas conforme demanda.

O regime de execução é do tipo "**MENOR PREÇO POR ITEM**".

O prazo de vigência do Contrato deverá ser de 12 (doze) meses, começando a partir do próximo dia útil do término do fluxo de assinaturas do instrumento contratual ou em outra data a ser informada pela Divisão de Contratos e Aditivos deste Município, podendo o contrato ser prorrogado sucessivamente, respeitando a **vigência máxima decenal, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021**, visto se tratar de fornecimento contínuo e inerente à manutenção das atividades da Administração.

## 7. GESTÃO DO CONTRATO

A(s) contratação(ões) com a(s) pessoa(s) jurídica(s) vencedora(s) far-se-á(ão) mediante CONTRATO, conforme Minuta(s) a ser(em) disponibilizada(s), considerando a(s) proposta(s) apresentada(s) e disposições legais, vinculando a(s) pessoa(s) jurídica(s) vencedora(s) aos termos do Edital e demais anexos, à(s) proposta(s) apresentada(s) e as disposições da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

A(s) rotina(s) de Gestão e Fiscalização Contratual(ais) será(ão) em conformidade ao Decreto nº 3.790, de 21 de julho de 2023, constante no site do Município de Pedreira/SP.

**Link de acesso:** <https://pedreira.sp.gov.br/decretos-licitacao/decreto-n-3790-de-21-de-julho-de-2023>.

## 8. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### 8.1. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

**1)** O objeto, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente por até 02 (dois) dias úteis, contados da data da entrega dos bens;



2) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações técnicas contidas no ETP e no TR;

3) Constatadas quaisquer irregularidades no objeto, seja no ato do recebimento ou durante o período de recebimento provisório, a CONTRATANTE poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação da CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4) Mesmo após o término do prazo de 02 (dois) dias úteis que configura o recebimento provisório do objeto, caso sejam identificadas quaisquer tipo de irregularidades em seu fornecimento que estejam atrapalhando a boa execução contratual, sejam elas alterações de ordem técnica e/ou sensorial nas características dos produtos e/ou embalagens que os acomodam, a CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA, por escrito, seja de forma eletrônica (e-mail, WhatsApp) ou física (ofício/carta com protocolo/aviso de recebimento), expondo os problemas e solicitando sua imediata correção, que deve ser feita em conformidade com as indicações da CONTRATANTE, dentro do prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** contados da data do recebimento da notificação. A CONTRATADA deverá realizar a troca do item, retirando-o no mesmo local onde fez a entrega e substituindo-o, em parte ou no todo, por outro que atenda integralmente às exigências editalícias, sem gerar quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

**5) DA SAZONALIDADE:** Considerando a sazonalidade dos itens objetos deste termo de referência, poderá o Setor de Merenda Escolar, após prévio pedido de substituição de item pelo fornecedor – devidamente justificado –, aceitar a troca de um item por outro, respeitada a época da safra destes produtos, visando a continuidade e a eficiência no fornecimento, a qualidade dos alimentos entregues, bem como a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

## **8.2. DA LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO**

Os pagamentos do objeto deste Termo de Referência serão efetuados diretamente pelo CONTRATANTE, através da sua Tesouraria.

A CONTRATADA deverá **emitir Nota Fiscal semanal**, referente às entregas efetuadas durante a semana, acompanhadas dos pedidos de fornecimento e dos comprovantes das entregas dos hortifrutigranjeiros, **ocorrendo o pagamento em até 30 (trinta) dias consecutivos após a liquidação da Nota Fiscal**/Fatura pela Secretaria solicitante. Juntamente a cada Nota Fiscal emitida deverá ser apresentado o "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo", que deverão vir com o aceite dos





fiscais do contrato. Nas notas fiscais emitidas também devem constar os dados bancários da contratada para pagamento.

O **prazo para liquidação da nota fiscal** será em até 10 (dez) dias, a contar do recebimento e aceite da nota fiscal pela Administração.

A nota fiscal e demais documentos mencionados acima deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar, localizado na Avenida Joaquim Carlos, nº 1.539 – Vila São José – Pedreira/SP.

Em caso de atraso no pagamento de valores devidos à contratada, o contratante deverá quitar o respectivo valor com a devida correção monetária através do índice INPC/IBGE ou qualquer outro índice que vir a substituí-lo.

Nos termos do art. 16, da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, será exigido da contratada a cada pagamento realizado, a comprovação da regularidade fiscal, no caso em que os documentos apresentados estiverem vencidos.

Desde que solicitado, o reajuste é devido a cada 12 (doze) meses, a contar da data prevista no referido edital para apresentação da proposta de preço(s) pela contratada, onde o(s) item(ns) será(ão) reajustado(s) de acordo com o índice INPC/IBGE, ou qualquer outro índice que venha substituí-lo.

O fornecimento do objeto do presente termo de referência ficará sujeito à incidência do imposto de renda na fonte, conforme previsto na legislação federal vigente (Instrução Normativa nº 1.234/2012 da Receita Federal do Brasil ou superveniente), para a matéria.

As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes do fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do artigo 158 da Constituição de 1988.

Uma cópia da Declaração do Imposto de Renda Retido na Fonte (DIRF) realizada pelo contratante, Prefeitura Municipal de Pedreira/SP, será entregue ao contratado em até 60 (sessenta) dias após sua transmissão eletrônica à Receita Federal do Brasil.

O(s) pagamento(s) será(ão) feito(s) através de transferência bancária, sendo vedado(s) a(s) emissão(ões) de boleto(s) bancário(s).

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

### 9.1. DA FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:

O(s) fornecedor(es) será(ão) selecionado(s) por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, de forma **PARCELADA**, pelo período de **12 (DOZE) MESES**, sendo prorrogáveis nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

### 9.2. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:



Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

**a) HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.
- **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**b) HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;**
- **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional,** mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos



termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);**
- **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VIIA da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor**, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- **Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante** que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS.
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal.

#### **c) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II.

#### **9.3. DOS DOCUMENTOS PARA ASSINATURA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL:**

A(s) licitante(s) vencedora(s) do certame deverá(ão) apresentar para a assinatura do(s) contrato(s), sendo critério para sua efetivação:

- **Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária** do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual de Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) OU outro documento equivalente na forma da lei, comprovando que a empresa está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios. O documento necessita, obrigatoriamente, estar em nome da licitante e possuir validade em vigor, isso se houver prazo de validade na licença;
- A licitante/proponente que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação da documentação técnica acima solicitada, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) OU declaração expedida por órgão oficial com justificativa devidamente fundamentada da isenção (ex.: declaração emitida por órgão oficial informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem



estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando a licitante, portanto, isenta de licenciamento sanitário).

### **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- **Atestado de Capacidade Técnica:** comprovação de aptidão técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com os estabelecidos neste Termo de Referência, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto deste estudo de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de cada um dos itens. Tal solicitação encontra respaldo legal no Art. 67 da Lei nº 14.133/21, que trata sobre a documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional;
- Este atestado deve ser redigido em papel timbrado e assinado pelo representante legal e/ou responsável da empresa privada ou órgão público emissor. Além disso, o documento deve descrever a lista dos produtos que a empresa contratada forneceu ou dos serviços que executou, especificando as quantidades, a duração e o período do contrato, a época da execução, os prazos de entrega, a qualidade do serviço prestado e o grau de satisfação da empresa privada ou órgão público que está emitindo o atestado. O documento também deve conter a razão social, o CNPJ, o endereço e as informações de contato tanto de quem emite o atestado quanto da empresa licitante;
- Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante;
- Será admitido, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de fornecimento, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de fornecimentos executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;
- A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante, local em que foram prestados os serviços, entre outros;
- Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

A(s) documentação(ões) apresentada(s) **somente será(ão) aceita(s) e considerada(s) válida(s)** no original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por publicação em órgão de imprensa oficial ou por servidor da administração.



## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Com base no quantitativo e especificações do objeto, e tendo por base os procedimentos para a realização das pesquisas de preços dispostos no Decreto Municipal nº 3.810/2024, o valor total estimado para esta contratação, considerando o período de 12 (doze) meses, é de **R\$ 2.529.774,75 (dois milhões, quinhentos e quinze mil, novecentos e três reais e setenta e nove centavos)**, conforme indicado na tabela abaixo:

ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO DIVIDIDA EM COTAS					
ITEM/COTA	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
<b>01 COTA AMPLA</b>	9.531	unid.	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeadada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.	R\$ 12,27	<b>R\$ 116.945,37</b>
<b>02 COTA RESERVADA</b>	1.059	unid.	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeadada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.	R\$ 12,27	<b>R\$ 12.993,93</b>
<b>03 COTA RESTRITA</b>	2.227	unid.	<b>Acelga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato alongado com cabeça compacta e de base estreita ou formato globoso com cabeça compacta e de base larga; as folhas devem ser grandes, espessas, alongadas ou ovaladas, com coloração externa podendo variar de verde-clara a verde-média e coloração interna branco-creme e/ou amarelada com nervuras brancas. Defeitos não permitidos: manchado, murcho e/ou podridão. Peso médio por unidade: 1,5 kg.	R\$ 7,51	<b>R\$ 16.724,77</b>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>04</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	15.799	unid.	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.	R\$ 6,63	<b>R\$ 104.747,37</b>
<b>05</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	1.756	unid.	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.	R\$ 6,63	<b>R\$ 11.642,28</b>
<b>06</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	2.824	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.	R\$ 36,64	<b>R\$ 103.471,36</b>
<b>07</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	314	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.	R\$ 36,64	<b>R\$ 11.504,96</b>
<b>08</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	60.508	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.	R\$ 8,65	<b>R\$ 523.394,20</b>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>09 COTA RESERVADA</b>	6.724	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.	R\$ 8,65	<b>R\$ 58.162,60</b>
<b>10 COTA RESTRITA</b>	1.392	kg	<b>Banana prata</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura média e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração creme-rósea. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 32 mm. Comprimento médio por unidade: 16 cm.	R\$ 10,27	<b>R\$ 14.295,84</b>
<b>11 COTA AMPLA</b>	16.047	kg	<b>Batata inglesa (monalisa/comum)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento "lavado", formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.	R\$ 8,93	<b>R\$ 143.299,71</b>
<b>12 COTA RESERVADA</b>	1.783	kg	<b>Batata inglesa (monalisa/comum)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento "lavado", formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.	R\$ 8,93	<b>R\$ 15.922,19</b>
<b>13 COTA RESTRITA</b>	3.106	kg	<b>Beterraba</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular a ligeiramente cônico, com coloração da casca vermelho-arroxeadada e polpa vermelho-arroxeadada com anéis concêntricos. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, fermento e/ou passado.	R\$ 7,07	<b>R\$ 21.959,42</b>





## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			Diâmetro equatorial médio por unidade: 70 mm.		
<b>14 COTA RESTRITA</b>	1.680	unid.	<b>Brócolis americano (ninja/cabeça única)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde-média. Defeitos não permitidos: murcho e/ou passado. Peso médio por unidade: 500 g.	R\$ 10,47	<b>R\$ 17.589,60</b>
<b>15 COTA RESTRITA</b>	4.472	kg	<b>Cebola branca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca e polpa de coloração branca. Defeitos não permitidos: brotado, fermento, perda de catáfilo interno e/ou podridão. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60,5 mm.	R\$ 6,11	<b>R\$ 27.323,92</b>
<b>16 COTA RESTRITA</b>	2.400	kg	<b>Cenoura</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cilíndrico a cônico, coloração da casca podendo variar do alaranjado-escuro ao intenso ou vermelho-alaranjado, ápice arredondado, coração pouco evidente e casca de textura lisa. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou roxo, fermento, lenhoso, quebrado e/ou deformação grave. Comprimento médio por unidade: 180 mm.	R\$ 5,51	<b>R\$ 13.224,00</b>
<b>17 COTA RESTRITA</b>	5.147	unid.	<b>Cheiro-verde (cebolinha e salsa)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da(s) espécie(s); salsinha de folhas alternas com coloração verde intenso; cebolinha com bulbos brancos e alongados, folhas verdes, compridas e cilíndricas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 30 cm. Peso médio por unidade: 150 g.	R\$ 7,63	<b>R\$ 39.271,61</b>
<b>18 COTA RESTRITA</b>	1.380	kg	<b>Chuchu</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado, alongado, de pescoço curto ou longo; a coloração da casca pode variar do verde-claro ao verde-escuro e sua textura deve ser lisa ou gomada. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, passado,	R\$ 6,21	<b>R\$ 8.569,80</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			deformação grave e/ou ferimento. Peso médio por unidade: 350 g.		
<b>19 COTA AMPLA</b>	6.593	unid.	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-clara; o peciolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.	R\$ 11,50	<b>R\$ 75.819,50</b>
<b>20 COTA RESERVADA</b>	733	unid.	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-clara; o peciolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.	R\$ 11,50	<b>R\$ 8.429,50</b>
<b>21 COTA RESTRITA</b>	4.072	kg	<b>Goiaba vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio e formato compatível com os padrões da espécie, casca de coloração verde a amarela e textura lisa a rugosa. Defeitos não permitidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, ferimento e/ou podridão. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.	R\$ 12,68	<b>R\$ 51.632,96</b>
<b>22 COTA RESTRITA</b>	308	kg	<b>Inhame branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, ter formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração da epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanhas, coloração branca do córtex e da polpa. Defeitos não permitidos: podridão, ferimento, deformação grave e/ou passado. Peso médio por unidade: 75 g.	R\$ 11,83	<b>R\$ 3.643,64</b>
<b>23 COTA RESTRITA</b>	4.944	kg	<b>Laranja pera</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico ou esférico, coloração da casca laranja-amarelada ou verde-alaranjada, coloração da polpa laranja ou amarela, textura da casca lisa ou levemente áspera e ausência de umbigo. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga,	R\$ 7,54	<b>R\$ 37.277,76</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			ferimento, murcho e/ou imaturo. Diâmetro médio por unidade: 67,5 mm.		
<b>24 COTA RESTRITA</b>	816	kg	<b>Maçã argentina</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelho-escura e polpa branco-creme. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 155 g.	R\$ 20,30	<b>R\$ 16.564,80</b>
<b>25 COTA AMPLA</b>	24.571	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.	R\$ 14,73	<b>R\$ 361.930,83</b>
<b>26 COTA RESERVADA</b>	2.731	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.	R\$ 14,73	<b>R\$ 40.227,63</b>
<b>27 COTA RESTRITA</b>	3.600	kg	<b>Mamão formosa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular pontudo ou piriforme alongado com ponta arredondada, sulcos na casca intermediário a profundo, com coloração da casca amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Defeitos não permitidos: podridão, ferimento, imaturo e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 1,5 kg.	R\$ 9,45	<b>R\$ 34.020,00</b>
<b>28 COTA RESTRITA</b>	616	kg	<b>Mandioca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura da epiderme semi-rugosa, córtex e polpa crua de coloração branca a creme, polpa cozida de coloração branco-amarelada à amarela e epiderme de coloração marrom. Defeitos não permitidos: deformação grave, passado e/ou escurecimento. Diâmetro equatorial médio por unidade: 45 mm.	R\$ 5,18	<b>R\$ 3.190,88</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

<b>29</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	2.090	kg	<b>Mandioquinha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico-cilíndrico, coloração da casca amarela e polpa amarelo-intensa. Defeitos não permitidos: escurecimento, fermento, podridão e/ou deformação grave. Peso médio por unidade: 105 g.	R\$ 20,90	<b>R\$ 43.681,00</b>
<b>30</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	3.774	kg	<b>Manga palmer</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico, coloração da casca vermelho-escura (típica de fruto maduro), polpa de coloração amarela e baixo teor de fibra. Defeitos não permitidos: fermento, imaturo, mancha grave de látex, podridão, defeito de polpa e/ou defeito de casca grave. Peso médio por unidade: 450 g.	R\$ 8,08	<b>R\$ 30.493,92</b>
<b>31</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	2.740	kg	<b>Maracujá azedo</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globuloso e coloração da casca amarela (típica de fruto maduro). Defeitos não permitidos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave e/ou seco. Peso médio por unidade: 70 g.	R\$ 15,49	<b>R\$ 42.442,60</b>
<b>32</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	15.798	kg	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.	R\$ 4,67	<b>R\$ 73.776,66</b>
<b>33</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	1.756	kg	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.	R\$ 4,67	<b>R\$ 8.200,52</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

<b>34 COTA RESTRITA</b>	836	kg	<b>Morango</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura firme e sabor doce. Defeitos não permitidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave e/ou fermento. Diâmetro médio por unidade: 35 mm.	R\$ 43,11	<b>R\$ 36.039,96</b>
<b>35 COTA RESTRITA</b>	1.902	bandeja com 30 unid.	<b>Ovo de galinha, branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio; casca de coloração branca, limpa, íntegra, sem rachaduras e/ou deformações; a clara deve ser límpida, transparente e consistente; a gema deve ser translúcida, consistente e centralizada. O produto não pode conter sujidades, parasitas, larvas e/ou quaisquer outras substâncias que prejudiquem a qualidade e a segurança higiênico-sanitária do alimento. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características físicas, químicas e/ou organolépticas. Defeitos não permitidos: sujo, classes distintas, trincados e/ou chocos. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes: no rótulo da embalagem primária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação e marca do produto; nome, endereço e demais informações básicas do fabricante; data de fabricação e de validade; número do lote; informação nutricional; condições de armazenamento e demais informações pertinentes. Embalagem primária: bandeja de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. Peso mínimo: 50g por unidade.	R\$ 20,31	<b>R\$ 38.629,62</b>
<b>36 COTA RESTRITA</b>	3.760	kg	<b>Pepino caipira</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração da casca verde-clara lisa e polpa de textura macia. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, passado, virose e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 14 cm.	R\$ 7,79	<b>R\$ 29.290,40</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

<b>37</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	3.693	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.	R\$ 19,82	<b>R\$ 73.195,26</b>
<b>38</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	411	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.	R\$ 19,82	<b>R\$ 8.146,02</b>
<b>39</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	330	kg	<b>Pimentão verde</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico a retangular, casca e polpa de coloração verde. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, murcho e/ou virose. Comprimento médio por unidade: 13,5 cm.	R\$ 12,00	<b>R\$ 3.960,00</b>
<b>40</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	3.490	kg	<b>Repolho branco (verde/liso)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato arredondado achatado, arredondado ou cônico; folhas de coloração verde e textura lisa. Defeitos não permitidos: fermento, dano por praga e/ou podridão. Peso médio por unidade: maior que 1 kg.	R\$ 4,94	<b>R\$ 17.240,60</b>
<b>41</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	4.184	kg	<b>Tangerina poncan</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e da polpa em tons de laranja. Defeitos não permitidos: imaturo, passado, podridão, dano	R\$ 10,13	<b>R\$ 42.383,92</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			por praga e/ou ferimento. Diâmetro médio por unidade: 76 mm.		
<b>42 COTA AMPLA</b>	8.636	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.	R\$ 8,74	<b>R\$ 75.478,64</b>
<b>43 COTA RESERVADA</b>	960	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.	R\$ 8,74	<b>R\$ 8.390,40</b>
<b>44 COTA AMPLA</b>	10.062	kg	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.	R\$ 9,36	<b>R\$ 94.180,32</b>
<b>45 COTA RESERVADA</b>	1.118	kg	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.	R\$ 9,36	<b>R\$ 10.464,48</b>
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 2.529.774,75</b>





Insta salientar que a pesquisa de preços ocorreu em conformidade ao Decreto Municipal nº 3.810, de 10 de agosto de 2023, de modo que os valores apresentados são decorrentes do cálculo do valor médio de cada item. Os orçamentos obtidos encontram-se anexos aos autos do processo.

#### 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência ocorrerão por conta das fichas orçamentárias:

Creches, Pré-Escolas e Fundamental: Integralmente nas **fichas do PNAE**;

Escolas do Estado: **Ficha do Convênio Merenda Escolar - Estadual.**

#### 12. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Mariângela Aparecida de Oliveira Rodrigues  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Os Estudos Técnicos Preliminares são necessários para análise de viabilidade da contratação, elencando elementos essenciais para compor o Termo de Referência, da forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

**Fundamentação legal:** Art. 18, parágrafo 1º da Lei 14.133/21 e Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO**

A alimentação adequada é inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal (CF) de 1988, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Isto consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Sabe-se que a alimentação é parte fundamental para a manutenção da vida. Através dos nutrientes oriundos dos alimentos é que nosso organismo recebe substrato suficiente para a realização de suas funções fisiológicas. A ciência já provou que uma dieta equilibrada contribui diretamente no desenvolvimento biopsicossocial e cognitivo do ser humano, desde sua infância até a fase adulta e, no âmbito escolar, essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam a melhora nos índices de aprendizagem quando estão presentes bons hábitos alimentares.

Neste contexto, a alimentação escolar é um direito garantido por meio da Lei 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, e é considerada um importante marco na luta pela segurança alimentar e nutricional das crianças e adolescentes. É também um direito constitucional e encontra respaldo no artigo 6º da CF, que prevê a alimentação e a educação como direitos fundamentais, sendo, portanto, uma obrigação do poder público assegurar estes direitos. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006) e o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) também fazem parte do arcabouço jurídico que forma a base legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o PNAE é um dos maiores programas na área de alimentação escolar do mundo e é o único com atendimento



universalizado. No Brasil, os primórdios do Programa datam no início da década de 40, quando o então Instituto de Nutrição defendia a criação de um programa que oferecesse alimentação ao escolar. Entretanto, não foi possível concretizar tal ideia devido à indisponibilidade de recursos financeiros. Já nos anos 50 foi elaborado um abrangente Plano Nacional de Alimentação e Nutrição e é nele que, pela primeira vez, se estrutura um programa de merenda escolar em âmbito nacional sob a responsabilidade pública. Apenas em 1976 emergiu um programa nos moldes do PNAE, o II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (Pronan). Em 1979 surgiu, de fato, o PNAE, iniciativa que foi garantida com a promulgação da CF de 1988, que instituiu em seu artigo 208, que "o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de [...] atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde".

O PNAE é considerado uma das políticas públicas mais bem-sucedidas e relevantes para a garantia do Direito Humano à Alimentação e a Nutrição Adequadas (DHANA), sendo referência mundial no assunto. De acordo com a Secretaria de Comunicação Social (SECOM) do Governo Federal, em 2023 o Programa atendeu cerca de 40 milhões de estudantes em, aproximadamente, 150 mil escolas do país e contou com repasse federal anual de R\$ 5,5 bilhões às 27 Unidades da Federação e 5.570 Municípios do País, cujo valor é complementado com orçamento dos entes Estaduais e Municipais. Na divisão por regiões, o Sudeste concentra o maior número de escolas, alunos e recursos. São 14,9 milhões de estudantes, em 44,7 mil unidades de ensino, que receberam um repasse de R\$ 941 milhões nos seis primeiros meses de 2023. Para muitos destes estudantes, é na escola que se faz a principal, ou muitas vezes a única refeição do dia.

De acordo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que traz nos artigos 3º e 5º da Resolução FNDE nº 06/2020: *"A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das seguintes diretrizes: emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica; a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica; o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social"*.

É, portanto, uma obrigação do Estado brasileiro e do Poder Público assegurar a alimentação escolar a todos os estudantes da rede básica de ensino. Desta forma, a aquisição de hortifrutigranjeiros destinados à merenda escolar do Município de Pedreira/SP tem a finalidade de garantir uma alimentação saudável, balanceada, variada, equilibrada, nutricionalmente completa, segura e adequada aos alunos durante toda a sua permanência na escola, sendo fundamental para que o Município possa oferecer uma merenda escolar de qualidade aos educandos, além de atender de forma integral aos dispositivos legais e contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como para a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

No mais, o presente estudo visa assegurar a qualidade dos itens fornecidos, respeitando sua sazonalidade, como meio de conseguir manter o fornecimento ininterrupto mesmo em períodos de baixa oferta e assegurando ainda preços mais equilibrados, sem sobre preço ocasionado



normalmente pelos períodos de entressafra. Respeitar a sazonalidade permitirá que o Município tenha mais interessados no fornecimento eis que os licitantes não terão obstáculos relativos a falta do item em razão do período de colheita.

Nesse sentido, podemos citar o artigo específico publicado recentemente na Revista Exame e que aponta para os diversos benefícios de compras feitas em conformidade com a sazonalidade<sup>4</sup>. Vejamos:

---

*Levar em consideração a sazonalidade dos alimentos na hora de ir às compras pode render economia aos consumidores e, para o mercado, a alta procura pelos chamados 'alimentos da época'.*

*De acordo com um levantamento da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo, a Ceagesp, feito em 2022, é estimado que um consumidor que opte por alimentos sazonais possa ter o valor de sua compra reduzido em até 30% optando por vegetais da época.*

*Esse fenômeno acontece pela lei da oferta e procura e pelo baixo custo de produção. Ou seja, quando há abundância de um produto, ele é vendido por um valor inferior e quando há escassez, os preços sobem. Não à toa, efeitos climáticos, como geadas, chuvas ou queimadas influenciam diretamente na inflação ou deflação de um alimento.*

*O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), informa que a estação da colheita dos alimentos pode ser dividida em três fases, que interferem diretamente no bolso dos consumidores: o período da safra, com preços baixos e maior qualidade dos produtos; período de início ou de final de safra, com preços intermediários e período de entressafra, com preços mais elevados.*

*Sazonalidade também é sustentabilidade e qualidade.*

**Todo alimento se desenvolve melhor em temperaturas e condições de solo específicas e, se produzidos na época certa, precisam de menos agrotóxicos e menos intervenções humanas para resultarem em uma colheita volumosa e de qualidade.**

*Falando em qualidade, consumir os produtos em seu período de safra ideal é também garantia de mais sabor, mais frescor e mais nutrição. Alguns estabelecimentos, inclusive, disponibilizam aos clientes uma tabela de sazonalidade para ajudar a identificar os produtos da estação.*

*Alimentos como abacaxi, mamão, manga, banana, abobrinha, beterraba, alface, repolho e rúcula têm melhores safras em períodos mais quentes, como o verão. E as temperaturas mais frias são ideais para a produção de itens como morango, maracujá, tomate, uva, cenoura, ervilha, mandioca, couve, cebolinha e palmito.*

---

Dessa maneira, conseguiremos oferecer aos alunos da rede municipal de ensino alimentos com menos agrotóxicos, mais nutrientes e preços mais baixos.

Outro aspecto relevante inserido no presente estudo é a possibilidade de valorização da regionalidade. Isso implica em dizer que alimentos produzidos na região são entregues mais frescos, com maior prazo de validade para consumo e, ainda, com menor emissão de gases de efeito estufa em decorrência do transporte por via terrestre.

---

<sup>4</sup> <https://exame.com/ciencia/observar-a-sazonalidade-dos-alimentos-pode-garantir-economia-e-sustentabilidade/>



Sabemos que um dos grandes desafios da gestão pública na atualidade é equilibrar as necessidades públicas com a urgência de medidas mais sustentáveis, de minimização da crise climática que tanto causa desequilíbrio social, econômico e financeiro. Assim, privilegiar entregas mais curtas é medida eficaz para atuar no combate à urgente crise climática vivenciada. Reduzir as emissões de gases de efeito estufa torna-se medida indispensável para o cumprimento dos requisitos de sustentabilidade da nova lei de licitações bem como para o atingimento das metas descritas nas ODS e também para cumprimento dos índices de eficiência na gestão municipal<sup>5</sup>. Cabe salientar que o desenvolvimento social sustentável é princípio insculpido na Lei 14.133/21, em seu artigo 5º e, como tal, deve ser fundamento para o processo de compras municipais mais sustentáveis, nos termos do artigo 14 do mesmo diploma legal.

**Fundamentação legal:** Inciso I do §1º do art.18 da Lei 14.133/2021 e inciso I do §1º do art.4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

## 2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Somente a partir do exercício de 2025, as contratações a serem realizadas pelos órgãos da Administração Pública Municipal deverão obrigatoriamente serem precedidas da elaboração de seus respectivos Planos de Contratações Anuais, documento este que, embora não obrigatório pela Lei 14.133/2021, se mostra um dever do Município.

**Fundamentação legal:** Inciso II do §1º do art.18 da Lei 14.133/21 e inciso I do § 2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023

## 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O regime de execução deverá se dar pelo tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

### **PARA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, A(S) LICITANTE(S) VENCEDORA(S) DO CERTAME DEVERÁ(ÃO) APRESENTAR:**

- **Licença Sanitária** expedida pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual de Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) OU outro documento equivalente na forma da lei, comprovando que a empresa está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios. O documento necessita, obrigatoriamente, estar em nome da licitante e possuir validade em vigor, isso se houver prazo de validade na licença;
- A licitante/proponente que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação da documentação técnica acima solicitada, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) OU declaração expedida por órgão oficial com justificativa devidamente fundamentada da isenção (ex.: declaração emitida por órgão oficial informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando a licitante, portanto, isenta de licenciamento sanitário).

### **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- **Atestado de Capacidade Técnica:** comprovação de aptidão técnica para desempenho de

<sup>5</sup> [https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/%3Apublic%3Aieg\\_m%3Aiegm.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero](https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/%3Apublic%3Aieg_m%3Aiegm.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero)



atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com os estabelecidos neste estudo, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante realizou fornecimento compatível com o objeto deste estudo de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de cada um dos itens. Tal solicitação encontra respaldo legal no Art. 67 da Lei nº 14.133/21, que trata sobre a documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional.

Este atestado deve ser redigido em papel timbrado e assinado pelo representante legal e/ou responsável da empresa privada ou órgão público emissor. Além disso, o documento deve descrever a lista dos produtos que a empresa contratada forneceu ou dos serviços que executou, especificando as quantidades, a duração e o período do contrato, a época da execução, os prazos de entrega, a qualidade do serviço prestado e o grau de satisfação da empresa privada ou órgão público que está emitindo o atestado. O documento também deve conter a razão social, o CNPJ, o endereço e as informações de contato tanto de quem emite o atestado quanto da empresa licitante.

Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

Será admitido, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de fornecimento, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de fornecimentos executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante, local em que foram prestados os serviços, entre outros.

Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

### **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

1. Oferecer somente produtos de primeira qualidade para fins de consumo humano, não sendo admitida a entrega de alimentos impróprios, danificados, passados, estragados, murchos, machucados, deteriorados, infestados por pragas e/ou contaminantes externos, queimados e/ou com qualquer outra característica que inviabilize o seu preparo e consumo;
2. Executar a entrega do objeto de acordo com o detalhamento expresso no presente Estudo Técnico Preliminar (E.T.P.), observando rigorosamente as normas contidas neste estudo;
3. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE qualquer ocorrência ou anormalidade no fornecimento do objeto;
4. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções em relação às especificações do E.T.P.;
5. Assumir total responsabilidade sob o fornecimento do objeto deste E.T.P. e responsabilizar-se por quaisquer prejuízos que sejam causados ao CONTRATANTE ou a terceiros;



6. Manter durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas;
7. Apresentar registro nos órgãos de controle e inspeção sanitária responsáveis pela fiscalização da atividade da CONTRATADA, assegurando a conformidade com as normas vigentes para a produção, armazenamento, comercialização e transporte dos alimentos;
8. Garantir o fornecimento contínuo do objeto durante todo o período contratual, assegurando que não ocorram interrupções nas entregas durante sua vigência;
9. A CONTRATADA será a única responsável pela entrega e descarregamento do objeto, sendo que no(s) preço(s) contratado(s) já deverá(ão) estar incluso(s) o(s) custo(s) com a entrega do(s) mesmo(s);
10. A CONTRATADA deverá entregar o objeto nos locais especificados, nos horários estabelecidos em contrato e nas quantidades solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar e pela Divisão de Contratos e Aditivos desta Municipalidade;
11. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato nos termos do art. 121 da Lei nº 14.133/21;
12. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo mínimo de **03 (três) dias úteis** antes do prazo fixado para a entrega do objeto, qualquer ocorrência anormal que impeça o seu fornecimento;
13. A Secretaria Municipal de Educação, o Setor de Merenda Escolar, o Departamento de Vigilância Sanitária "Elias Camasmie" e/ou quaisquer outros Departamentos e Repartições do CONTRATANTE que possuam relação direta com o objeto contratado poderão, a qualquer momento durante toda a vigência do contrato, realizar visitas técnicas a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias da CONTRATADA, bem como seus processos de fabricação, produção, processamento, armazenamento, comercialização e até mesmo as condições dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos, a fim de verificar se as normas sanitárias vigentes estão sendo cumpridas em sua integralidade.

#### **DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

1. Fornecer todos os dados e informações necessárias ao completo e correto fornecimento do objeto;
2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, promover os pagamentos dentro do prazo estipulado para tal, bem como fornecer atestado de fornecimento quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;
3. Comunicar a CONTRATADA, por meio dos gestores dos contratos, sobre os feriados locais e pontos facultativos decretados no Município que possam alterar as datas de entrega. Isso deverá ser feito a cada pedido emitido pela CONTRATANTE e enviado à CONTRATADA, sempre que for o caso, durante todo o período de vigência do contrato.

#### **DO PRAZO DE FORNECIMENTO**

1. O prazo de fornecimento será no período de 12 (doze) meses, começando a partir do próximo





dia útil do término do fluxo de assinaturas do instrumento contratual ou em outra data a ser informada pela Divisão de Contratos e Aditivos deste Município;

2. O prazo de fornecimento do objeto poderá ser sucessivamente prorrogado, respeitando a vigência máxima decenal, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, visto se tratar de fornecimento contínuo e inerente à manutenção das atividades.

### **DA FORMA, PRAZO, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

1. O fornecimento do objeto deste estudo será parcelado, conforme as necessidades do CONTRATANTE, sendo que o Setor de Merenda Escolar fará as solicitações de fornecimento e a Divisão de Contratos e Aditivos emitirá os pedidos de compra e enviará os mesmos à CONTRATADA, via e-mail ou pessoalmente. **Os gestores do(s) contrato(s) deverão sempre discriminar as datas, horários e endereços de entrega no momento do envio dos pedidos à CONTRATADA, além de indicar os feriados locais e pontos facultativos decretados no Município que possam alterar as datas de entrega (quando este for o caso).**

2. A entrega do objeto será nos seguintes locais:

**2.1. Setor de Merenda Escolar:** Avenida Joaquim Carlos, 1.539 – Vila São José.

#### **2.2. Creches Municipais:**

- 2.2.1. C.I.M.E.I. "Angelina Ferri Marchiori" - Rua José Serra, 335 - Jardim Andrade;
- 2.2.2. C.I.M.E.I. "Antília Niero Vicentini" - Rua Adelino dos Santos Gouveia, 45 – Rainha da Paz;
- 2.2.3. C.I.M.E.I. "Benedita Lago" - Rua do Trabalhador, s/nº - Jardim Triunfo;
- 2.2.4. C.I.M.E.I. "Genny Pantaleão Lúcio" - Rua Jacir Zamproni, 50 – Jardim Alzira;
- 2.2.5. C.I.M.E.I. "Henriqueta Broglio Ganzarolli" - Rua Vicente Melzani, s/nº - Jardim Andrade;
- 2.2.6. C.I.M.E.I. "Jesus Menino" - Avenida Silvio de Aguiar Maya, 952 – Parque Industrial;
- 2.2.7. C.I.M.E.I. "Rotary Clube de Pedreira" - Avenida Joaquim Carlos, 503 - Vila São Jose.

#### **2.3. E.M.E.I.s Municipais:**

- 2.3.1. E.M.E.I. "Gerson Ornelas de Ávila" - Rua Nossa Senhora Aparecida, 330 – Jardim Triunfo;
- 2.3.2. E.M.E.I. Profª "Izaura Mazetto" - Rua João Luiz Alvarenga, 137 – Conjunto Habitacional Vale Verde;
- 2.3.3. E.M.E.I. Prof. "Jorge Mari" - Rua José Serra, 335 – Jardim Andrade;
- 2.3.4. E.M.E.I. "Neli de Fátima Petean Pozzebom" - Rua Praça Nestor dos Santos Arruda, 71 – Vila São Jose;
- 2.3.5. E.M.E.I. "São Benedito" - Rua Alice Moreira, 86 – Centro.

#### **2.4. Escolas Municipais:**

- 2.4.1. E.M.E.F. Dr. "Airton Policarpo" - Rua Santo Gasparini, 03 – Conjunto Habitacional Oswaldo Teixeira de Magalhães;
- 2.4.2. E.M.E.I.E.F. Prof. "Arnaldo Rossi" - Praça Cel. João Pedro, 130 – Centro;



2.4.3. E.M.E.F. "Humberto Piva" - Rua Antônio Pedro, 668 – Centro;

2.4.4. E.M.E.I.E.F. Prof. "José Jurandyr Piva" e E.M.E.M. "João Emílio Begalli" - Rua João Lúcio de Moraes, 270 – Jardim Triunfo;

2.4.5. E.M.E.F. Profª "Maria Elisa Vicentim Pintor" - Avenida Joaquim Carlos, 1.769 – Vila São José;

2.4.6. E.M.E.I.E.F. Profª "Maria Helena Ferraresso Armigliato" - Rua Ana Francisca Oliveira, 630 – Jardim Santa Clara;

2.4.7. E.M.E.F. Profª "Zulmar Deoclécia Pintor Bernardes" - Rua Norma Desanti Saragioto, 130 – Jardim Marajoara.

## **2.5. Escolas Estaduais:**

**2.5.1.** Profª "Ana Ferrari Rossi" - Rua Élio Savani, 191 – Jardim Marajoara;

**2.5.2.** Prof. "João Alvarenga" - Rua João Niero, 744 – Jardim Andrade;

**2.5.3.** Cel "João Pedro de Godoy Moreira" - Rua XV de Novembro, 952 - Centro;

**2.5.4.** "Luiz Bortoletto" - Rua Ivo Policarpo, 50 – Jardim Triunfo;

**2.5.5.** Dr. "Sylvio de Aguiar Maya" - Rua Alfredo Martinelli, 117 – Centro.

**3.** Os pedidos serão enviados à CONTRATADA semanalmente ou conforme necessidade do Setor de Merenda e das Unidades Escolares do Município, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis da data de entrega;

**4.** Havendo dificuldade em cumprir o prazo de entrega, o fornecedor deve comunicar imediatamente, por escrito, assim que receber os pedidos de compra, para que o Setor de Merenda Escolar possa tomar as providências cabíveis para que as Unidades Escolares não sofram quaisquer tipos de prejuízos e/ou desabastecimento;

**5.** A data de entrega poderá ser alterada caso haja feriado ou ponto facultativo nos dias pré-determinados, sendo que tal fato será avisado pelos gestores do contrato com antecedência, devendo a CONTRATADA realizar as entregas no dia útil imediatamente anterior ou posterior ao feriado/ponto facultativo, ficando à critério do CONTRATANTE a definição da data que melhor atenda às suas necessidades;

**6.** As entregas dos produtos deverão ser realizadas ponto a ponto diretamente nos locais indicados acima, de uma a duas vezes por semana, conforme necessidade do Setor de Merenda e das Unidades Escolares do Município, sempre no horário compreendido das 7h às 16h, preferencialmente respeitando o intervalo de almoço das 11h às 13h;

**7.** As mercadorias serão recebidas pelas Unidades Escolares acima mencionadas mediante conferência, não excluindo a possibilidade de devolução se, após análise ou exame posterior, for constatada a existência de irregularidades;

**8.** É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data, prazo e local de entrega, bem como quaisquer tipos de mudanças sem prévio consentimento por escrito das Nutricionistas responsáveis pelo Setor de Merenda Escolar, sendo passível de sofrer as sanções previstas neste edital caso não respeite o disposto;



9. A Secretaria Municipal de Educação e o Setor de Merenda Escolar não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas respectivas entregas. Além de realizar as entregas nos endereços indicados pelo Município, deverá a licitante vencedora, também, descarregar e armazenar os produtos nos locais solicitados pelos(as) servidores(as) locados nas Unidades Escolares que acompanharão o recebimento das mercadorias. Tanto a entrega quanto o descarregamento dos produtos são obrigações únicas e exclusivas da CONTRATADA;
10. Os entregadores deverão, obrigatoriamente, entrar nas dependências da cozinha e/ou estoque paramentados com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpo;
11. No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita pelos servidores das Unidades Escolares. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas no edital;
12. Os itens hortifrutícolas deverão ser transportados e entregues em caixas plásticas conforme determina as legislações e normativas sanitárias vigentes. Portanto, **NÃO SERÃO ADMITIDAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA**. O acondicionamento e transporte dos produtos deverá ocorrer em caixas plásticas, retornáveis, resistentes ao manuseio e às operações de higienização, já que as mesmas não podem ser veículo de contaminação dos alimentos;
13. As caixas plásticas deverão conter identificação da empresa fornecedora e precisam ser higienizadas pela contratada a cada ciclo de uso. As dimensões externas das caixas devem permitir empilhamento, preferencialmente em pallet;
14. Poderá ser realizado o fracionamento dos produtos em redes e/ou sacos plásticos desde que a quantidade entregue suporte este tipo de acondicionamento sem causar quaisquer danos à própria embalagem ou aos alimentos nela inseridos;
15. Caso alguma empresa realize a entrega dos produtos em caixas de madeira, o servidor responsável pelo recebimento na Unidade Escolar deverá recusar a entrega e comunicar imediatamente o Setor de Merenda Escolar do Município;
16. Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar imediatamente ao Setor de Merenda Escolar a nota fiscal acompanhada dos respectivos romaneios de entrega. Só serão encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado nos pedidos de compra. Os romaneios só serão aceitos se neles estiverem constando as assinaturas e/ou rubricas de recebimento do servidor responsável em cada Unidade Escolar, além da indicação expressa dos produtos e quantidades entregues. No caso de notas fiscais e romaneios que tenham sido rejeitados por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa terá um prazo de até 48 (quarenta e oito) horas para entregar os documentos com as devidas adequações;
17. Caso sejam constatados atrasos não comunicados, trocas nas datas de entrega sem consentimento e autorização prévia, problemas de má qualidade dos produtos, alimentos entregues em desconformidade com as especificações técnicas dos descritivos, entregas parciais (em quantidades menores e/ou que não contemplem todos os itens dos pedidos de compra), atrasos na entrega das notas fiscais e romaneios, atrasos nas reposições das mercadorias (quando solicitado) e/ou quaisquer outros tipos de intercorrências que prejudiquem o bom andamento do(s) futuro(s) contrato(s), o Setor de Merenda Escolar poderá emitir atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento dos alimentos em cada uma das escolas atendidas pela rede de



ensino do Município;

18. Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido no edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-los prontamente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sendo aplicadas, também, as sanções previstas. A empresa será a única responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto, mesmo que a verificação se dê após o recebimento;

19. O Município não se responsabiliza por quaisquer despesas relativas ao fornecimento, por parte da licitante vencedora, de quantidades de produtos acima das previstas e solicitadas nos pedidos de compra;

20. Caso venha a ser inaugurada, durante o prazo de fornecimento do objeto deste estudo, alguma creche, E.M.E.I. ou escola que não esteja listada nos endereços acima mencionados, deverá a CONTRATADA iniciar as entregas também no(s) novo(s) local(is), sem nenhum custo adicional ao CONTRATANTE.

#### **DOS TRIBUTOS E DESPESAS**

1. Constituirá encargos exclusivos da CONTRATADA o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização do contrato, bem como custos com funcionários, entregas e demais obrigações.

#### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

1. A licitante deverá manter atualizados números de telefone(s) fixo(s) e móvel(is) (inclusive WhatsApp), correio eletrônico, endereço e demais formas oficiais de comunicação durante toda a vigência do contrato, devendo comunicar o Setor de Merenda Escolar e a Divisão de Contratos e Aditivos sobre quaisquer alterações;

2. Destaca-se que as notificações oficiais a respeito de temas como termos aditivos e de apostilamento, prorrogação de contrato(s), instauração de processo(s) administrativo(s), aplicações de multas, sanções e demais penalidades cabíveis, além de quaisquer outros temas que exijam manifestação formal e oficial da licitante vencedora, serão feitas pelo(s) endereço(s) de e-mail(s) descritos(s) na proposta da CONTRATADA, sendo que qualquer modificação deverá ser comunicada por escrito no endereço de e-mail [contratos@pedreira.sp.gov.br](mailto:contratos@pedreira.sp.gov.br), onde deve ser solicitado protocolo de recebimento. Toda e qualquer notificação será feita através do(s) endereço(s) de e-mail(s) informado(s) pela CONTRATADA;

3. As conversas informais que possuem como única finalidade a solução de problemas cotidianos e previamente conhecidos, como queixas a respeito da qualidade dos produtos entregues, solicitações de troca e reposição da mercadoria, informações sobre prazos, datas, rotas e locais de entrega, dúvidas sobre safra, sazonalidade dos alimentos e ajustes nos cardápios, solicitações de emissão, cancelamento, troca ou correções de notas fiscais e romaneios de entrega, e demais informações rotineiras que se fizerem necessárias para a plena execução contratual, poderão ser mantidas tanto de forma oficial (correio eletrônico, carta com protocolo/aviso de recebimento, ofício) quanto por meio de aplicativo de troca de mensagens (**WhatsApp**), desde que seja possível e viável para ambas as partes, sendo esta a **forma prioritária** de comunicação para a resolução das questões



anteriormente citadas.

### **DA ENTREGA E TRANSPORTE DO OBJETO**

Os veículos que farão o transporte e distribuição dos alimentos objetos deste estudo devem ser apropriados a esta finalidade, limpos e higienizados frequentemente, assim como as caixas plásticas, carrinhos e outros equipamentos utilizados; estar livres de vetores, pragas urbanas, deteriorantes ou quaisquer evidências de possíveis contaminantes que comprometam a segurança dos alimentos; dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico que possibilite menor variação de temperatura interna e pouca troca de calor com o ambiente externo, protegendo a carga, preservando as características dos alimentos e mantendo sua qualidade; transportar e manter o(s) produto(s) em temperatura ideal de conservação de acordo com o disposto na legislação sanitária vigente. Além disso, os veículos não podem transportar simultaneamente outro(s) produto(s) que prejudiquem e/ou alterem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devendo ser destinados exclusivamente ao transporte dos itens objetos deste estudo.

### **DAS AMOSTRAS**

1. A CONTRATANTE se reserva o direito de, a qualquer momento durante a execução do instrumento contratual, encaminhar amostra(s) de produto(s) entregue(s) pela(s) futura(s) contratada(s) para realização de laudos bromatológicos, ensaios, testes e demais provas que se fizerem necessárias para aferição da procedência, qualidade e segurança higiênico-sanitária do(s) produto(s) entregue(s), visando a boa execução do futuro objeto contratado, de forma que o custo com tal procedimento correrá por conta da futura contratada, nos termos do Art. 140 § 4º da Lei Federal nº 14.133/21.

### **DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

1. O objeto, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente por até 02 (dois) dias úteis, contados da data da entrega dos bens;
2. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações técnicas contidas neste estudo;
3. Constatadas quaisquer irregularidades no objeto, seja no ato do recebimento ou durante o período de recebimento provisório, a CONTRATANTE poderá:
  - a. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
  - b. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la



em conformidade com a indicação da CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4. Mesmo após o término do prazo de 02 (dois) dias úteis que configura o recebimento provisório do objeto, caso sejam identificadas quaisquer tipo de irregularidades em seu fornecimento que estejam atrapalhando a boa execução contratual, sejam elas alterações de ordem técnica e/ou sensorial nas características dos produtos e/ou embalagens que os acomodam, a CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA, por escrito, seja de forma eletrônica (e-mail, WhatsApp) ou física (ofício/carta com protocolo/aviso de recebimento), expondo os problemas e solicitando sua imediata correção, que deve ser feita em conformidade com as indicações da CONTRATANTE, dentro do prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** contados da data do recebimento da notificação. A CONTRATADA deverá realizar a troca do item, retirando-o no mesmo local onde fez a entrega e substituindo-o, em parte ou no todo, por outro que atenda integralmente às exigências editalícias, sem gerar quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

**Fundamentação legal:** Inciso II do §2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

#### 4 - ESTIMATIVA DO(S) QUANTITATIVO(S)

Após a realização de levantamentos do consumo atual de cada um dos itens que integram este estudo, além da análise de aspectos técnicos como aceitabilidade, sazonalidade, cálculos de macro e micronutrientes e a readequação dos cardápios para o próximo ano com base na legislação normativa vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), objetiva-se adquirir, para o período de 12 (doze) meses, as quantidades mostradas na tabela abaixo:

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIPTIVO COMPLETO
1	10.590	unid	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeadada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.
2	2.227	unid	<b>Acelga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato alongado com cabeça compacta e de base estreita ou formato globoso com cabeça compacta e de base larga; as folhas devem ser grandes, espessas, alongadas ou ovaladas, com coloração externa podendo variar de verde-clara a verde-média e coloração interna branco-creme e/ou amarelada com nervuras brancas. Defeitos não permitidos: manchado, murcho e/ou podridão. Peso médio por unidade: 1,5 kg.
3	17.555	unid	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado,





PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

			murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.
4	3.138	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.
5	67.232	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.
6	1.392	kg	<b>Banana prata</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura média e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração creme-rósea. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 32 mm. Comprimento médio por unidade: 16 cm.
7	17.830	kg	<b>Batata inglesa</b> (monalisa/comum) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento "lavado", formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.
8	3.106	kg	<b>Beterraba</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular a ligeiramente cônico, com coloração da casca vermelho-aroxeada e polpa vermelho-aroxeada com anéis concêntricos. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, fermento e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 70 mm.
9	1.680	unid	<b>Brócolis americano</b> (ninja/cabeça única) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde-média. Defeitos não permitidos: murcho e/ou passado. Peso médio por unidade: 500 g.
10	4.472	kg	<b>Cebola branca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca e polpa de coloração branca. Defeitos não permitidos: brotado, fermento, perda de catáfilo interno e/ou podridão. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60,5 mm.
11	2.400		<b>Cenoura</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os





		kg	padrões da espécie, formato cilíndrico a cônico, coloração da casca podendo variar do alaranjado-escuro ao intenso ou vermelho-alaranjado, ápice arredondado, coração pouco evidente e casca de textura lisa. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou roxo, ferimento, lenhoso, quebrado e/ou deformação grave. Comprimento médio por unidade: 180 mm.
12	5.147	unid	<b>Cheiro-verde</b> (cebolinha e salsa) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da(s) espécie(s); salsinha de folhas alternas com coloração verde intenso; cebolinha com bulbos brancos e alongados, folhas verdes, compridas e cilíndricas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 30 cm. Peso médio por unidade: 150 g.
13	1.380	kg	<b>Chuchu</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado, alongado, de pescoço curto ou longo; a coloração da casca pode variar do verde-claro ao verde-escuro e sua textura deve ser lisa ou gomada. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, passado, deformação grave e/ou ferimento. Peso médio por unidade: 350 g.
14	7.326	unid	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-claro; o pecíolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.
15	4.072	kg	<b>Goiaba vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio e formato compatível com os padrões da espécie, casca de coloração verde a amarela e textura lisa a rugosa. Defeitos não permitidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, ferimento e/ou podridão. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.
16	308	kg	<b>Inhame branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, ter formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração da epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanhas, coloração branca do córtex e da polpa. Defeitos não permitidos: podridão, ferimento, deformação grave e/ou passado. Peso médio por unidade: 75 g.
17	4.944	kg	<b>Laranja pera</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico ou esférico, coloração da casca laranja-amarelada ou verde-alaranjada, coloração da polpa laranja ou amarela, textura da casca lisa ou levemente áspera e ausência de umbigo. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho e/ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

			imaturo. Diâmetro médio por unidade: 67,5 mm.
18	816	kg	<b>Maçã argentina</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelho-escura e polpa branco-creme. Defeitos não permitidos: fermento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 155 g.
19	27.302	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: fermento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.
20	3.600	kg	<b>Mamão formosa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular pontudo ou piriforme alongado com ponta arredondada, sulcos na casca intermediário a profundo, com coloração da casca amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, imaturo e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 1,5 kg.
21	616	kg	<b>Mandioca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura da epiderme semi-rugosa, córtex e polpa crua de coloração branca a creme, polpa cozida de coloração branco-amarelada à amarela e epiderme de coloração marrom. Defeitos não permitidos: deformação grave, passado e/ou escurecimento. Diâmetro equatorial médio por unidade: 45 mm.
22	2.090	kg	<b>Mandioquinha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico-cilíndrico, coloração da casca amarela e polpa amarelo-intensa. Defeitos não permitidos: escurecimento, fermento, podridão e/ou deformação grave. Peso médio por unidade: 105 g.
23	3.774	kg	<b>Manga palmer</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico, coloração da casca vermelho-escura (típica de fruto maduro), polpa de coloração amarela e baixo teor de fibra. Defeitos não permitidos: fermento, imaturo, mancha grave de látex, podridão, defeito de polpa e/ou defeito de casca grave. Peso médio por unidade: 450 g.
24	2.740	kg	<b>Maracujá azedo</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globuloso e coloração da casca amarela (típica de fruto maduro). Defeitos não permitidos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave e/ou seco. Peso médio por unidade: 70 g.
25	17.554		<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde



		kg	claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.
26	836	kg	<b>Morango</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura firme e sabor doce. Defeitos não permitidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave e/ou fermento. Diâmetro médio por unidade: 35 mm.
27	1.902	Bandeja com 30 unid	<b>Ovo de galinha, branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio; casca de coloração branca, limpa, íntegra, sem rachaduras e/ou deformações; a clara deve ser límpida, transparente e consistente; a gema deve ser translúcida, consistente e centralizada. O produto não pode conter sujidades, parasitas, larvas e/ou quaisquer outras substâncias que prejudiquem a qualidade e a segurança higiênico-sanitária do alimento. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características físicas, químicas e/ou organolépticas. Defeitos não permitidos: sujo, classes distintas, trincados e/ou chocos. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes: no rótulo da embalagem primária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação e marca do produto; nome, endereço e demais informações básicas do fabricante; data de fabricação e de validade; número do lote; informação nutricional; condições de armazenamento e demais informações pertinentes. Embalagem primária: bandeja de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. Peso mínimo: 50g por unidade.
28	3.760	kg	<b>Pepino caipira</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração da casca verde-clara lisa e polpa de textura macia. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, passado, virose e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 14 cm.
29	4.104	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.
30	330	kg	<b>Pimentão verde</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico a retangular, casca e polpa de coloração verde. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, murcho e/ou virose.



			Comprimento médio por unidade: 13,5 cm.
31	3.490	kg	<b>Repolho branco</b> (verde/liso) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato arredondado achatado, arredondado ou cônico; folhas de coloração verde e textura lisa. Defeitos não permitidos: ferimento, dano por praga e/ou podridão. Peso médio por unidade: maior que 1 kg.
32	4.184	kg	<b>Tangerina poncan</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e da polpa em tons de laranja. Defeitos não permitidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga e/ou ferimento. Diâmetro médio por unidade: 76 mm.
33	9.596	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, ferimento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.
34	11.180	kg	<b>Tomate italiano</b> (para molho) – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, ferimento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.

É de suma importância destacar que a responsabilidade pelo levantamento e determinação de todos os quantitativos expostos neste estudo, bem como pela escolha dos itens que serão ou não contratados, são das nutricionistas responsáveis pela confecção dos cardápios e emissão dos pedidos de fornecimento que abastecem as Unidades Escolares semanalmente: em relação às creches municipais, esta responsabilidade, por ora, é atribuída à Sra. Jenifer Estefani Zerbinatti – CRN-3 50964; e em relação às pré-escolas, escolas de ensino fundamental, médio e técnico (sejam elas municipais ou estaduais), a responsável por tais atos é a Sra. Erika de Carvalho Luz – CRN-3 3808.

O levantamento finalizado trouxe as seguintes quantidades divididas pelas modalidades de ensino mostradas abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Itens	Quantidades estimadas para contratação – Divisões por modalidade de ensino (kg)				
	Creches Municipais	Pré-escola	Fundamental	Estadual	Total
1 - Abacaxi pérola	1.652	2.784	2.810	7.050	14.296
2 - Acelga	220	160	960	2.000	3.340
3 - Alface lisa	400	264	1.680	3.800	6.144
4 - Alho branco	660	198	680	1.600	3.138
5 - Banana nanica	9.360	5.632	24.240	28.000	67.232
6 - Banana prata	1.392	0	0	0	1.392
7 - Batata inglesa	3.640	990	3.400	9.800	17.830
8 - Beterraba	388	198	820	1.700	3.106
9 - Brócolis americano	840	0	0	0	840
10 - Cebola branca	760	352	960	2.400	4.472
11 - Cenoura	1.540	220	185	455	2.400
12 - Cheiro-verde	112	60	200	400	772
13 - Chuchu	1.000	0	80	300	1.380
14 - Couve manteiga	200	44	420	1.900	2.564
15 - Goiaba vermelha	592	680	1.200	1.600	4.072
16 - Inhame branco	308	0	0	0	308
17 - Laranja pêra	4.944	0	0	0	4.944
18 - Maçã argentina	816	0	0	0	816
19 - Maçã fuji	1.872	3.630	7.400	14.400	27.302
20 - Mamão formosa	2.880	350	170	200	3.600
21 - Mandioca	616	0	0	0	616
22 - Mandioquinha	2.090	0	0	0	2.090
23 - Manga palmer	1.494	2.280	0	0	3.774
24 - Maracujá azedo	0	140	1.000	1.600	2.740
25 - Melancia vermelha	5.424	1.530	4.000	6.600	17.554
26 - Morango	516	320	0	0	836
27 - Ovos brancos (dúzia)	2.420	255	680	1.400	4.755
28 - Pepino caipira	278	242	1.040	2.200	3.760
29 - Pêssego	624	680	1.200	1.600	4.104
30 - Pimentão verde	212	4	54	60	330
31 - Repolho branco	400	130	960	2.000	3.490
32 - Tangerina pokan	704	680	1.200	1.600	4.184
33 - Tomate salada	1.740	616	2.040	5.200	9.596
34 - Tomate italiano	1.360	880	3.360	5.580	11.180



Reforço, ainda, que as unidades de fornecimento utilizadas para a realização dos levantamentos foram as mesmas dos processos anteriores: os ovos foram estimados em dúzias, enquanto todos os outros itens foram estimados em quilos (kg). Porém, após extensa pesquisa de mercado englobando os fornecedores locais e também os dados levantados por meio dos sítios eletrônicos, achamos pertinente a alteração de algumas unidades de fornecimento, visando maior precisão e eficiência nas estimativas e cotações, já que adquirir determinados alimentos em quilos (kg) não costuma ser o padrão praticado no mercado: o abacaxi, a acelga, a alface, o brócolis, o cheiro-verde e a couve passarão a ser contratados por unidade (unid) ao invés de quilo (kg), assim como vemos costumeiramente nas quitandas, feiras e supermercados. Já os ovos, antes contratados em dúzias, agora serão entregues em bandejas com 30 unidades, padrão de embalagem que já vem sendo adotado pelos fornecedores há muitos anos para a entrega dos ovos neste Município, por serem utilizados no preparo de refeições para alimentação coletiva em grande escala. A bandeja com 30 unidades também facilita o recebimento e armazenamento, já que contém duas dúzias e meia em apenas uma cartela. Segue abaixo tabela dos itens mencionados com o levantamento das quantidades estimadas de contratação, seus valores em quilos e/ou dúzias (unidades de fornecimento antigas) e a conversão desses valores para as novas unidades de fornecimento:

Item	Descrição resumida	Quantidade estimada	Unidade de fornecimento antiga	Valor de referência p/ conversão (peso médio por unidade)	Quantidade convertida	Nova unidade de fornecimento
1	Abacaxi pérola	14.296	kg	1,35 kg	10.590	unid
2	Acelga	3.340	kg	1,5 kg	2.227	unid
3	Alface lisa	6.144	kg	350 g	17.555	unid
9	Brócolis americano	840	kg	500 g	1.680	unid
12	Cheiro-verde	772	kg	150 g	5.147	unid
14	Couve manteiga	2.564	kg	350 g	7.326	unid
27	Ovo de galinha, branco	4.755	dúzia	bandeja com 30 unid	1.902	bandeja com 30 unid

Os demais itens do processo que não se encontram na tabela acima, serão todos adquiridos com a mesma unidade de fornecimento: quilo (kg).

Já em relação ao processo anterior, foram excluídos os itens abobrinha e chicória, devido a baixa aceitabilidade destes alimentos pelos alunos da rede de ensino, e também a pêra, item de difícil manejo por conta da dificuldade em atingir o grau ideal de maturação para consumo. Friso que o cardápio foi readequado e recalculado para atingir as necessidades nutricionais dos escolares, que não sofrerão nenhum tipo de prejuízo com a exclusão dos alimentos mencionados. Além das exclusões, houve também o acréscimo de um novo alimento, a mandioca, com previsão inicial de consumo apenas nas creches municipais e conveniadas. Os quantitativos foram todos recalculados com base nos cardápios previstos para o próximo ano, e por isso sofreram variação em relação às quantias anteriormente adquiridas. Fatores como aceitabilidade, sazonalidade, variedade e até mesmo a previsão de aquisição de determinados itens por meio de Chamada Pública da Agricultura Familiar, além do acréscimo das creches conveniadas nas quantidades previstas para contratação, fizeram com que houvesse alteração na estimativa de consumo em relação ao que era lícito em anos anteriores.





Sobre os **descritivos**, é importante frisar que, com exceção apenas do ITEM 27 – OVO DE GALINHA BRANCO, os demais foram montados integralmente embasados nas informações fornecidas pela **Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP)**, que é uma empresa pública federal, sob a forma de sociedade anônima, vinculada ao Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, e representa um importante elo na cadeia de abastecimento de produtos hortícolas. Ela possibilita que a produção do campo, proveniente de vários estados brasileiros e de outros países, alcance a mesa de milhares de brasileiros através de duas unidades de negócios distintas e complementares: a armazenagem e a entrestagem. Dessa forma, a Companhia garante, de forma sustentável, a infraestrutura necessária para que atacadistas, varejistas, produtores rurais, cooperativas, importadores, exportadores e agroindústrias desenvolvam suas atividades com garantia de segurança, eficiência e serviços qualificados. A CEAGESP é referência nacional quando o assunto são hortifrutícolas.

Através da Hortipedia (<https://ceagesp.gov.br/hortiescolha/hortipedia/>), a CEAGESP dá a caracterização, escolha e controle de qualidade das frutas e hortaliças frescas para utilização em Serviços de Alimentação. Por meio de um manual completo com todos os itens comercializados no local, são fornecidas informações como: guias de identificação e de variedades, tabelas de características e equivalências, índices, sazonalidade e padrão mínimo de qualidade. O material é uma referência completa do ponto de vista técnico e operacional, fornecendo inclusive registros fotográficos dos alimentos com suas principais características e defeitos, facilitando a compreensão dos termos técnicos utilizados. No **ANEXO A** estão dispostas as principais características de 33 (trinta e três) dos itens que foram objeto deste estudo, retiradas de forma integral do sítio eletrônico da CEAGESP. Este material serviu como base única para a confecção dos descritivos (com exceção apenas do ITEM 27 – OVO DE GALINHA BRANCO, que foi montado de forma manual).

Além disto, aproveitando a qualidade, a clareza e a completude das informações fornecidas pela CEAGESP, elaborei um manual prático para o recebimento de hortifrutícolas. Este manual é totalmente ilustrado com fotos dos alimentos e seus respectivos padrões mínimos de qualidade, e expõe de forma clara os defeitos que não serão tolerados no momento do recebimento. O intuito é fornecer um guia de fácil acesso a todos os servidores envolvidos no recebimento das mercadorias, desde os fiscais dos futuros contratos até as cozinheiras e auxiliares de serviço das Unidades Escolares do Município. O referido manual está disposto no **ANEXO B** deste estudo.

#### **CÓDIGOS DOS ITENS (CATMAT) / PORTAL COMPRAS.GOV**

Os códigos CATMAT dos itens que irão compor o processo licitatório estão indicados de forma resumida na tabela abaixo. A consulta, na íntegra, ao portal **PORTAL COMPRAS.GOV**, está disposta no **ANEXO C**.

ITENS	UNIDADE	DESCRIPTIVO RESUMIDO	CATMAT
1	Unidade (unid)	Abacaxi pérola	464374
2	Unidade (unid)	Acelga	463818
3	Unidade (unid)	Alface lisa	463833
4	Quilograma (kg)	Alho	463938
5	Quilograma (kg)	Banana nanica	464380





## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

### ESTADO DE SÃO PAULO

6	Quilograma (kg)	Banana prata	464381
7	Quilograma (kg)	Batata inglesa	463754
8	Quilograma (kg)	Beterraba	463767
9	Unidade (unid)	Brócolis americano	467575
10	Quilograma (kg)	Cebola branca	463781
11	Quilograma (kg)	Cenoura	463770
12	Unidade (unid)	Cheiro-verde (cebolinha e salsa)	463882
13	Quilograma (kg)	Chuchu	463778
14	Unidade (unid)	Couve	463822
15	Quilograma (kg)	Goiaba vermelha	464392
16	Quilograma (kg)	Inhame	463789
17	Quilograma (kg)	Laranja pera	464393
18	Quilograma (kg)	Maçã argentina	464402
19	Quilograma (kg)	Maçã fuji	464401
20	Quilograma (kg)	Mamão formosa	464405
21	Quilograma (kg)	Mandioca	463795
22	Quilograma (kg)	Mandioquinha	463760
23	Quilograma (kg)	Manga palmer	464407
24	Quilograma (kg)	Maracujá azedo	464415
25	Quilograma (kg)	Melancia vermelha	464418
26	Quilograma (kg)	Morango	464328
27	Bandeja com 30 unid	Ovo de galinha, branco	446619
28	Quilograma (kg)	Pepino caipira	463800
29	Quilograma (kg)	Pêssego	464333
30	Quilograma (kg)	Pimentão verde	463809
31	Quilograma (kg)	Repolho branco	463839
32	Quilograma (kg)	Tangerina poncan	464436
33	Quilograma (kg)	Tomate salada	463806
34	Quilograma (kg)	Tomate italiano (para molho)	463805

**Fundamentação legal:** Inciso IV do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso II do §1º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

#### 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

### ESTADO DE SÃO PAULO

Após levantamento de mercado e análise de contratações semelhantes para a aquisição do mesmo objeto, verificou-se as seguintes alternativas adotadas por outras prefeituras (**ANEXO D**):

- **ATA DE REGISTRO DE PREÇO (PREGÃO ELETRÔNICO)**: Prefeitura Municipal de Santo Antonio Do Pinhal/SP; ARP nº 71/2024, 72/2024, 73/2024, 74/2024 e 75/2024 - Pregão Eletrônico nº 008/2024;
- **ATA DE REGISTRO DE PREÇO (PREGÃO PRESENCIAL)**: Prefeitura Municipal de Ibirarema/SP, ARP nº 04/2024 - Pregão Presencial nº 01/2024;
- **DISPENSA DE LICITAÇÃO**: Prefeitura da Estância Turística Hidromineral de Serra Negra/SP - Dispensa nº 37/2024;
- **CONTRATO**: Prefeitura Municipal De Ourinhos/SP, Contrato nº 17/2024 - Pregão Eletrônico nº 100/2023;

Após analisar as possíveis soluções, identificamos que:

- **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**: não se adequa à necessidade deste Município, visto que a quantidade de cada item a ser adquirido pode ser estimada e já está estabelecida, conforme disposto no **item 4** deste estudo;
- **DISPENSA DE LICITAÇÃO**: não atende as necessidades deste Município, visto que, conforme apresentado no **item 6**, o valor estimado é superior ao teto estabelecido para esta modalidade pela Lei 14.133/2021 e pelo Decreto nº 11.871/2023.

Desta forma, identificamos que a solução que melhor atenderá a demanda desta Administração, tanto em aspecto técnico quanto econômico, é a **AQUISIÇÃO PARCELADA**, por meio de **PROCESSO LICITATÓRIO**, na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, mediante contrato, se enquadrando como **FORNECIMENTO CONTÍNUO**.

**Fundamentação legal:** Inciso V do §1º do art.18 da Lei Federal 14.133/2021.

#### 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que o valor médio global para esta contratação, na modalidade e nas condições escolhidas, considerando o período de 12 (doze) meses, totalizará **R\$ 2.305.116,33 (dois milhões, trezentos e cinco mil, cento e dezesseis reais e trinta e três centavos)**.

A consulta completa à memória de cálculo encontra-se disposta no **ANEXO E**, que contém a planilha de estimativa e as pesquisas realizadas nos sítios eletrônicos para a composição do valor médio.

#### 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução, como um todo, que melhor atende as necessidades do município, encontra-se exposta nos tópicos anteriores deste estudo, principalmente nos tópicos 3, 4, 5 e 6.



O prazo de vigência do(s) futuro(s) contrato(s) deverá ser de 12 (doze) meses, a contar do próximo dia útil do término do fluxo de assinaturas do(s) instrumento(s) contratual(is) ou em outra data a ser informada pela Divisão de Contratos e Aditivos deste Município, podendo o(s) contrato(s) ser(em) prorrogado(s) sucessivamente, respeitando a vigência máxima decenal, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, visto se tratar de fornecimento contínuo e inerente à manutenção das atividades da Administração.

**Fundamentação legal:** Inciso VII do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso IV do §2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

## 8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Em acolhimento ao disposto no inciso IV do artigo 40 da Lei nº 14.133/2021, os itens pretendidos e levantados neste estudo deverão ser licitados por item e serem entregues de forma parcelada a fim de garantir a não deteriorização dos produtos, visto serem alimentos *in natura*, frescos, perecíveis e possuírem curto prazo de validade se não forem armazenados da(s) forma(s) e na(s) temperatura(s) correta(s).

Como o objeto deste estudo são hortifrutigranjeiros que irão abastecer as Unidades Escolares do Município para o preparo da merenda escolar a todos os alunos da rede básica de ensino, sua entrega deve ser feita de forma parcelada a fim de:

- a) suprir as demandas nutricionais específicas de acordo com a idade, modalidade de ensino e período de permanência do aluno na escola;
- b) viabilizar a execução e variação dos cardápios, que são compostos basicamente de alimentos *in natura* e minimamente processados, entre eles as frutas, legumes, verduras e ovos, amplamente conhecidos por sua perecibilidade, o que impossibilita o armazenamento por longos períodos de tempo;
- c) atender à capacidade máxima do espaço físico disponível para armazenamento de alimentos nas Unidades Escolares, tanto em temperatura ambiente quanto sob refrigeração/congelamento. Em algumas situações, por exemplo, em escolas com muitos alunos matriculados e pouco espaço de armazenamento, a quantidade de hortifrutigranjeiros necessária para executar o cardápio de uma semana é tão grande que as entregas precisam ser fracionadas em duas ou até mesmo três vezes dentro do período de cinco dias.

Como os itens dessa aquisição não possuem quaisquer tipo de relação de dependência entre si e, por isso, cumprem seu propósito de uso isoladamente sem depender de nenhum outro alimento descrito neste estudo, a opção de licitar por item não acarreta prejuízo algum para a Administração ou para os possíveis fornecedores que participarão do certame. Ademais, a falta de viabilidade para que ocorra a divisão do objeto em lotes também encontra respaldo no fato de que é dever legal da Administração, segundo o inciso III do § 2º do Art. 40 da Lei nº 14.133/2021, buscar o aumento da competição e evitar a concentração de mercado, visando o aproveitamento de suas peculiaridades a fim de fomentar a ampliação da disputa entre os licitantes para obtenção da proposta mais vantajosa, conferindo, deste modo, maior economicidade à Administração.

**Cotas para ME/EPP/COOPERATIVAS** – Em cumprimento aos artigos 47 e inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, que determinam que “nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido



*tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica", a divisão dos itens deverá ser feita em cota ampla/principal, cota restrita e/ou cota reservada, visando a ampliação da participação de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas, respeitando o limite máximo de até 10% (dez por cento) do objeto, conforme o detalhamento constante no Termo de Referência.*

**Fundamentação legal:** Inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21, art. 40 parágrafos 2º e 3º da Lei 14.133/21 e inciso IV do §1º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

#### 9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se com esta contratação realizar um processo transparente, com ampla concorrência e participação que assegure uma competição justa e equilibrada entre todas as licitantes, de modo a garantir uma contratação com eficiência operacional e econômica, prezando sempre pelo melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, tecnológicos e financeiros disponíveis.

Além do mais, almeja-se com a aquisição do objeto cumprir aos dispostos legais e, principalmente, oferecer aos alunos de toda a rede básica de ensino deste Município uma alimentação variada, nutricionalmente completa, equilibrada e, conseqüentemente, contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, garantindo a eles o direito humano à alimentação adequada e saudável.

**Fundamentação legal:** Inciso IX do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso V do § 2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

#### 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

No que se refere a contratação do objeto, a Administração deverá:

1. Designar servidores devidamente capacitados para exercerem a fiscalização do contrato, tanto administrativa quanto tecnicamente;
2. Designar servidores devidamente capacitados para receber as mercadorias e verificar no ato da entrega se os dispostos no **item 3** deste estudo estão sendo cumpridos em sua integralidade;
3. Cumprir com as **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE** conforme estabelecido anteriormente no **item 3**.

**Fundamentação legal:** Inciso X do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso VI do § 2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

#### 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

No momento, a aquisição deste objeto é contemplada pelos seguintes contratos, oriundos do Processo Licitatório nº 44/2023 – Pregão Eletrônico nº 35/2023 – Processo Administrativo nº 5.595/2023:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Número do contrato	Empresa contratada	Vigência
178/2023	FELIPE LAZARIN JUNIOR - ME	Prorrogado de 14/09/2024 a 13/03/2025
179/2023	COMERCIAL PREMIUM IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.	Prorrogados de 11/09/2024 a 10/03/2025
180/2023	M.R. COMERCIO DE LEGUMES E FRUTAS EIRELI – ME	
183/2023	AGRO COMERCIAL JB LTDA.	

Além destes, a Administração Municipal também possui firmados os contratos mencionados abaixo, frutos da Chamada Pública nº 01/2024 que visa fornecer parceladamente gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar:

Número do contrato	Empresa contratada	Vigência
82/2024	RAFAEL APARECIDO CANTARANI	até 29/11/2024
83/2024	JOÃO ANTONIO FERREIRA DA ROCHA	
84/2024	JOÃO FERREIRA DA ROCHA	
85/2024	ASSOCIAÇÃO DE COMERCIALIZAÇÃO ORGÂNICA AGRÍCOLA PAULINENSE	
86/2024	COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA AGRARIA TERRA LIVRE LTDA.	
87/2024	ELIANE PIRES DE SOUZA SISMON	
88/2024	SIDNEY BARREL	
89/2024	FERNANDO ANTONIO DOS SANTOS NOGUEIRA	
90/2024	ELIAS RODRIGUES DE MORAIS	
91/2024	CELIO RODRIGUES DE MORAIS	

Referente ao Processo Licitatório nº 44/2023 – Pregão Eletrônico nº 35/2023 – Processo Administrativo nº 5.595/2023, cabe ainda ressaltar que:

- a) o contrato de nº 181/2023 firmado com a pessoa jurídica FBK COMÉRCIO E SERVIÇOS LIMITADA



foi rescindido, conforme Termo de Rescisão Contratual nº 01/2024 constante no Despacho 11 do Processo Administrativo 3.217/2024;

b) o contrato de nº 182/2023 firmado com a pessoa jurídica POMPEI COMERCIAL LTDA. teve a sua vigência encerrada no dia 10/09/2024.

**Fundamentação legal:** Inciso XI do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso VII do §2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

## 12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A sustentabilidade é um conceito que busca equilibrar o uso dos recursos naturais com a preservação do meio ambiente de forma a atender as demandas da população mundial sem comprometer as necessidades das gerações futuras, garantindo ao mesmo tempo um equilíbrio entre o desenvolvimento econômico, a preservação ambiental e o bem-estar social. Para que isso ocorra de maneira efetiva, tanto a população quanto o Poder Público exercem papel fundamental na adoção de medidas que combatam qualquer tipo de ação que gere impactos negativos no ecossistema.

Nesse tocante inserimos medidas de mitigação dos impactos ambientais, com adoção de cláusula de regionalidade para preferência de fornecedores da região, evitando a alta emissão de gases de efeito estufa. Além disso, ao se inserir medidas de respeito à sazonalidade dos alimentos, se reduz o uso de agrotóxicos, com redução significativa da contaminação de solo e bacias hidrográficas. Essas medidas inseridas a partir da presente licitação resultarão em melhorias da qualidade dos alimentos fornecidos à municipalidade e, ainda, atenderá aos critérios de sustentabilidade exigidos nas atuais legislações.

Adotaremos ainda medidas preventivas e, para que isso ocorra, a(s) futura(s) contratação(ões) deverá(ão) exigir:

### **DA(S) CONTRATADA(S):**

A(S) CONTRATADA(S) deverá(ão) atender de forma integral às disposições legais vigentes acerca da sustentabilidade ambiental;

### **DA CONTRATANTE:**

Visto que a contratação do objeto gerará resíduos orgânicos como cascas e talos após a manipulação dos alimentos, a CONTRATANTE poderá adotar medidas que incentivem práticas sustentáveis dentro do ambiente escolar por meio de ações integradas de educação ambiental, alimentar e nutricional.

Para isso, a Administração poderá incluir no currículo escolar atividades que visem a construção de **composteiras** que, futuramente, servirão de substrato às **hortas escolares**. Inicialmente, o projeto pode envolver algumas escolas-piloto e, a depender do sucesso da ação, ser implantado nas demais escolas que possuam estrutura e espaço físico adequado à manutenção da atividade.

Além disso, poderá também ser criada uma **oficina culinária** que tenha como tema o **aproveitamento integral dos alimentos**. Nesta oficina será possível o preparo de receitas de bolos, pães, biscoitos, sopas, sucos, doces e demais preparações que visem o aproveitamento de cascas,



talos, sementes e outras partes dos alimentos que, habitualmente, não seriam consumidas. Essa ação, além de integrar práticas de educação alimentar e nutricional, também desperta o interesse pelas questões ambientais e fomenta a adoção de outras medidas de caráter ecológico. O projeto das oficinas culinárias poderá contar com um **livro de receitas** autoral, personalizado e ilustrado, indicando o modo de preparo das receitas e as informações nutricionais das preparações.

A Administração também poderá adotar, em caráter complementar à separação do lixo orgânico que deverá ser feita para a criação das composteiras, o incentivo a práticas de separação dos lixos seco, reciclável e comum, dispondo de lixeiras coloridas apropriadas para o descarte dos mais diversos tipos de materiais (papéis/papelões, vidros, plásticos, metais, resíduos orgânicos, madeiras e materiais não recicláveis) e anexando cartazes nos postos de descarte das Unidades Escolares que orientem como deve ser feita a correta separação do lixo, conforme mostra o **ANEXO F**. Atualmente a Administração já conta com uma empresa especializada em coleta seletiva que atua em toda a extensão do município, recolhendo e destinando o material reciclável que recolhe. No **ANEXO G** trago um modelo de lixeira destinada à coleta seletiva que poderá ser adquirida pela Administração e posta nas Unidades Escolares para que seja possível realizar a correta separação dos resíduos.

**Fundamentação legal:** Inciso XII do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso VIII do §2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

### 13. POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO DE PESSOA FÍSICA

Não existe a possibilidade da contratação de pessoa física para a aquisição do referido objeto.

**Fundamentação legal:** Inciso IX do §2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

### 14. LOCAÇÃO DE IMÓVEIS

Não se aplica a necessidade objeto deste estudo.

**Fundamentação legal:** Quando o objeto for a locação de imóveis, deverá considerar tudo o que está disposto no inciso X do § 2º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

### 15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando as determinações contidas na Lei nº 14.133/2021 para este tipo de contratação, a solução que melhor atenderá às necessidades do Município, tanto técnica quanto economicamente, é a aquisição **PARCELADA**, por meio de **PROCESSO LICITATÓRIO** na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, mediante contrato, se enquadrando como **FORNECIMENTO CONTÍNUO**.

**Fundamentação legal:** Inciso XIII do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso VI do §1º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

### 16. FONTE DE RECURSO





As fontes de recursos que serão utilizadas para a aquisição do objeto deste estudo, bem como a divisão de despesas para cada uma das modalidades de ensino, estarão dispostas no Termo de Referência.

#### 17. ANEXO(S)

**ANEXO A:** GUIAS DE IDENTIFICAÇÃO CEAGESP UTILIZADOS NA ELABORAÇÃO DOS DESCRITIVOS

**ANEXO B:** MANUAL PRÁTICO PARA O RECEBIMENTO DE HORTIFRUTÍCOLAS

**ANEXO C:** CÓDIGOS DOS ITENS (CATMAT - PORTAL COMPRAS.GOV)

**ANEXO D:** CONTRATAÇÕES SEMELHANTES PARA A AQUISIÇÃO DO MESMO OBJETO

**ANEXO E:** ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (PLANILHA E PESQUISAS DE INTERNET)

**ANEXO F:** MODELO DE CARTAZ PARA ORIENTAÇÃO DA SEPARAÇÃO DO LIXO

**ANEXO G:** MODELO DE LIXEIRA PARA COLETA SELETIVA

#### 18. RESPONSÁVEL(EIS)

Concluo pela viabilidade técnica e econômica da contratação, conforme exposto no **art. 4º, §8º do Decreto Municipal nº 3.830, de 11 de setembro de 2023.**

Pedreira (SP), 25 de novembro de 2024.

**JÉSSICA APARECIDA GARCIA**

NUTRICIONISTA - CRN-3 49911

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



**OBSERVAÇÃO ACERCA DOS ANEXOS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Tendo em vista a impossibilidade de inclusão de arquivos de tamanhos superiores a 30MB, na plataforma “Compras.Gov”, e considerando ainda a extensão dos anexos “A ao G” mencionados no tópico nº 17 do Estudo Técnico Preliminar (APÊNDICE DO ANEXO I), informamos que os referidos anexos se encontram disponíveis na íntegra no site do município, através do portal [www.pedreira.sp.gov.br](http://www.pedreira.sp.gov.br), no link Licitações, junto ao Pregão correspondente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO II

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇO

ITEM(ENS)	QTDE(S)	UNID(S)	DESCRIÇÕES	MARCA(S)/ PROCEDÊN CIA	VALOR(ES) UNITÁRIO(S)	VALOR(ES) TOTAL(IS)
<b>01</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	9.531	unid.	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.		R\$	R\$
<b>02</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	1.059	unid.	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.		R\$	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>03</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	2.227	unid.	<b>Acelga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato alongado com cabeça compacta e de base estreita ou formato globoso com cabeça compacta e de base larga; as folhas devem ser grandes, espessas, alongadas ou ovaladas, com coloração externa podendo variar de verde-clara a verde-média e coloração interna branco-creme e/ou amarelada com nervuras brancas. Defeitos não permitidos: manchado, murcho e/ou podridão. Peso médio por unidade: 1,5 kg.		R\$	R\$
<b>04</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	15.799	unid.	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.		R\$	R\$
<b>05</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	1.756	unid.	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.		R\$	R\$



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

<b>06</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	2.824	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.		R\$	R\$
<b>07</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	314	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.		R\$	R\$
<b>08</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	60.508	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, ferimento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.		R\$	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>09 COTA RESERVADA</b>	6.724	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.		R\$	R\$
<b>10 COTA RESTRITA</b>	1.392	kg	<b>Banana prata</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura média e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração creme-rósea. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 32 mm. Comprimento médio por unidade: 16 cm.		R\$	R\$
<b>11 COTA AMPLA</b>	16.047	kg	<b>Batata inglesa (monalisa/comum)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento “lavado”, formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.		R\$	R\$



<b>12</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	1.783	kg	<b>Batata inglesa (monalisa/comum)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento “lavado”, formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.		R\$	R\$
<b>13</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	3.106	kg	<b>Beterraba</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular a ligeiramente cônico, com coloração da casca vermelho-aroxeada e polpa vermelho-aroxeada com anéis concêntricos. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, fermento e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 70 mm.		R\$	R\$
<b>14</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	1.680	unid.	<b>Brócolis americano (ninja/cabeça única)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde-média. Defeitos não permitidos: murcho e/ou passado. Peso médio por unidade: 500 g.			





<b>15 COTA RESTRITA</b>	4.472	kg	<b>Cebola branca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca e polpa de coloração branca. Defeitos não permitidos: brotado, ferimento, perda de catáfilo interno e/ou podridão. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60,5 mm.			
<b>16 COTA RESTRITA</b>	2.400	kg	<b>Cenoura</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cilíndrico a cônico, coloração da casca podendo variar do alaranjado-escuro ao intenso ou vermelho-alaranjado, ápice arredondado, coração pouco evidente e casca de textura lisa. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou roxo, ferimento, lenhoso, quebrado e/ou deformação grave. Comprimento médio por unidade: 180 mm.			
<b>17 COTA RESTRITA</b>	5.147	unid.	<b>Cheiro-verde (cebolinha e salsa)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da(s) espécie(s); salsinha de folhas alternas com coloração verde intenso; cebolinha com bulbos brancos e alongados, folhas verdes, compridas e cilíndricas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 30 cm. Peso médio por unidade: 150 g.			



<b>18</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	1.380	kg	<b>Chuchu</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado, alongado, de pescoço curto ou longo; a coloração da casca pode variar do verde-claro ao verde-escuro e sua textura deve ser lisa ou gomada. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, passado, deformação grave e/ou fermento. Peso médio por unidade: 350 g.			
<b>19</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	6.593	unid.	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-clara; o peciolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.			
<b>20</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	733	unid.	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-clara; o peciolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

<b>21</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	4.072	kg	<b>Goiaba vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio e formato compatível com os padrões da espécie, casca de coloração verde a amarela e textura lisa a rugosa. Defeitos não permitidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, fermento e/ou podridão. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.			
<b>22</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	308	kg	<b>Inhame branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, ter formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração da epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanhas, coloração branca do córtex e da polpa. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave e/ou passado. Peso médio por unidade: 75 g.			
<b>23</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	4.944	kg	<b>Laranja pera</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico ou esférico, coloração da casca laranja-amarelada ou verde-alaranjada, coloração da polpa laranja ou amarela, textura da casca lisa ou levemente áspera e ausência de umbigo. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, fermento, murcho e/ou imaturo. Diâmetro médio por unidade: 67,5 mm.			
<b>24</b>	816	kg	<b>Maçã argentina</b> – o produto			



<b>COTA RESTRITA</b>			deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelho-escura e polpa branco-creme. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 155 g.			
<b>25 COTA AMPLA</b>	24.571	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.			
<b>26 COTA RESERVADA</b>	2.731	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.			
<b>27 COTA RESTRITA</b>	3.600	kg	<b>Mamão formosa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular pontudo ou piriforme alongado com ponta arredondada, sulcos na casca intermediário a profundo, com coloração da casca amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Defeitos não permitidos: podridão, ferimento, imaturo e/ou defeito de polpa. Peso			



			médio por unidade: 1,5 kg.			
<b>28 COTA RESTRITA</b>	616	kg	<b>Mandioca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura da epiderme semi-rugosa, córtex e polpa crua de coloração branca a creme, polpa cozida de coloração branco-amarelada à amarela e epiderme de coloração marrom. Defeitos não permitidos: deformação grave, passado e/ou escurecimento. Diâmetro equatorial médio por unidade: 45 mm.			
<b>29 COTA RESTRITA</b>	2.090	kg	<b>Mandioquinha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico-cilíndrico, coloração da casca amarela e polpa amarelo-intensa. Defeitos não permitidos: escurecimento, fermento, podridão e/ou deformação grave. Peso médio por unidade: 105 g.			
<b>30 COTA RESTRITA</b>	3.774	kg	<b>Manga palmer</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico, coloração da casca vermelho-escura (típica de fruto maduro), polpa de coloração amarela e baixo teor de fibra. Defeitos não permitidos: fermento, imaturo, mancha grave de látex, podridão, defeito de			



			polpa e/ou defeito de casca grave. Peso médio por unidade: 450 g.			
<b>31 COTA RESTRITA</b>	2.740	kg	<b>Maracujá azedo</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globuloso e coloração da casca amarela (típica de fruto maduro). Defeitos não permitidos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave e/ou seco. Peso médio por unidade: 70 g.			
<b>32 COTA AMPLA</b>	15.798	kg	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.			
<b>33 COTA RESERVADA</b>	1.756	kg	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão,			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

			passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.			
<b>34 COTA RESTRITA</b>	836	kg	<b>Morango</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura firme e sabor doce. Defeitos não permitidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave e/ou ferimento. Diâmetro médio por unidade: 35 mm.			
<b>35 COTA RESTRITA</b>	1.902	bandeja com 30 unid.	<b>Ovo de galinha, branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio; casca de coloração branca, limpa, íntegra, sem rachaduras e/ou deformações; a clara deve ser límpida, transparente e consistente; a gema deve ser translúcida, consistente e centralizada. O produto não pode conter sujidades, parasitas, larvas e/ou quaisquer outras substâncias que prejudiquem a qualidade e a segurança higiênico-sanitária do alimento. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características físicas, químicas e/ou organolépticas. Defeitos não permitidos: sujo, classes distintas, trincados e/ou chocos. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes: no			





			rótulo da embalagem primária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação e marca do produto; nome, endereço e demais informações básicas do fabricante; data de fabricação e de validade; número do lote; informação nutricional; condições de armazenamento e demais informações pertinentes. Embalagem primária: bandeja de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. Peso mínimo: 50g por unidade.			
<b>36 COTA RESTRITA</b>	3.760	kg	<b>Pepino caipira</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração da casca verde-clara lisa e polpa de textura macia. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, passado, virose e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 14 cm.			
<b>37 COTA AMPLA</b>	3.693	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial			



			médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.			
<b>38 COTA RESERVADA</b>	411	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.			
<b>39 COTA RESTRITA</b>	330	kg	<b>Pimentão verde</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico a retangular, casca e polpa de coloração verde. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, murcho e/ou virose. Comprimento médio por unidade: 13,5 cm.			
<b>40 COTA RESTRITA</b>	3.490	kg	<b>Repolho branco (verde/liso)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato arredondado achatado, arredondado ou cônico; folhas de coloração verde e textura lisa. Defeitos não permitidos: fermento, dano por praga e/ou podridão. Peso médio por unidade: maior que 1 kg.			



<b>41 COTA RESTRITA</b>	4.184	kg	<b>Tangerina poncan</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e da polpa em tons de laranja. Defeitos não permitidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga e/ou ferimento. Diâmetro médio por unidade: 76 mm.			
<b>42 COTA AMPLA</b>	8.636	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, ferimento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			
<b>43 COTA RESERVADA</b>	960	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, ferimento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			



<b>44</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	10.062	kg	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			
<b>45</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	1.118	kg	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			

**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:** R\$ \_\_\_\_\_.

**Obs.:** Deverá ser apresentada a **MARCA/PROCEDÊNCIA** para os itens ofertados.

Apresentar o(s) endereço de e-mail(s) para comunicação.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Declaro, sob penas da lei, que o(s) objeto(s) ofertado(s) atendem todas as especificações exigidas no Termo de Referência, e esta licitante está ciente de todas as informações do edital e seus anexos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

### ESTADO DE SÃO PAULO

#### ANEXO III

#### MINUTA DE CONTRATO Nº

#### MUNICÍPIO DE PEDREIRA/SP

(Processo Administrativo nº 15.880/2024)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE  
SI O MUNICÍPIO DE PEDREIRA/SP, POR INTERMÉDIO DO (A)  
..... E  
.....

O **Município de Pedreira/SP** por intermédio do(a) ..... (órgão contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de .... de ..... de 20..., publicada no Diário Oficial do Município de ... de ... de 20..., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 01/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação(ões) de pessoa(s) jurídica(s) para o fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros, os quais serão destinados à Merenda Escolar deste Município**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM(ENS)	QTDE(S)	UNID(S)	DESCRIÇÕES	MARCA(S)/ PROCEDÊN CIA(S)	VALOR(ES) UNITÁRIO(S)	VALOR(ES) TOTAL(IS)
01 COTA AMPLA	9.531	unid.	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de		R\$	R\$



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.			
<b>02 COTA RESERVADA</b>	1.059	unid.	<b>Abacaxi pérola</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico e frutinhos achatados, casca de espessura fina, presença de espinhos na coroa, coloração da folha verde-arroxeada e coloração da polpa branco-pérola. Defeitos não permitidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa e/ou queimado de sol grave. Peso médio por unidade: 1,35 kg.		R\$	R\$
<b>03 COTA RESTRITA</b>	2.227	unid.	<b>Acelga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato alongado com cabeça compacta e de base estreita ou formato globoso com cabeça compacta e de base larga; as folhas devem ser grandes, espessas, alongadas ou ovaladas, com coloração externa podendo variar de verde-clara a verde-média e coloração interna branco-creme e/ou amarelada com nervuras brancas. Defeitos não permitidos: manchado,		R\$	R\$



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			murcho e/ou podridão. Peso médio por unidade: 1,5 kg.			
<b>04 COTA AMPLA</b>	15.799	unid.	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.		R\$	R\$
<b>05 COTA RESERVADA</b>	1.756	unid.	<b>Alface lisa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formação de cabeça, folhas lisas de coloração verde e grau de crocância médio. Defeitos não permitidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e/ou virose. Peso médio por unidade: 350 g.		R\$	R\$
<b>06 COTA AMPLA</b>	2.824	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.		R\$	R\$
<b>07 COTA</b>	314	kg	<b>Alho branco</b> – o produto deve apresentar tamanho		R\$	R\$





<b>RESERVADA</b>			médio para os padrões da espécie, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo e coloração da película do bulbilho branca, além de possuir baixo poder de condimentação. Defeitos não permitidos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento, passado e/ou quebrado grave. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.			
<b>08 COTA AMPLA</b>	60.508	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.		R\$	R\$
<b>09 COTA RESERVADA</b>	6.724	kg	<b>Banana nanica</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura fina e coloração amarelo-esverdeada, com polpa de coloração branco-creme. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 35 mm. Comprimento médio por unidade: 20 cm.		R\$	R\$
<b>10 COTA RESTRITA</b>	1.392	kg	<b>Banana prata</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca de espessura média e coloração amarelo-		R\$	R\$



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

## ESTADO DE SÃO PAULO

			esverdeada, com polpa de coloração creme-rósea. Defeitos não permitidos: passado, fermento, podridão e/ou dano por praga. Diâmetro médio por unidade: 32 mm. Comprimento médio por unidade: 16 cm.			
<b>11 COTA AMPLA</b>	16.047	kg	<b>Batata inglesa (monalisa/comum)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento “lavado”, formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.		R\$	R\$
<b>12 COTA RESERVADA</b>	1.783	kg	<b>Batata inglesa (monalisa/comum)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, grau de beneficiamento “lavado”, formato oval alongado, com coloração da casca e da polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 38 mm.		R\$	R\$
<b>13 COTA RESTRITA</b>	3.106	kg	<b>Beterraba</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular a ligeiramente cônico, com coloração da casca		R\$	R\$



			vermelho-aroxeada e polpa vermelho-aroxeada com anéis concêntricos. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, fermento e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 70 mm.			
<b>14 COTA RESTRITA</b>	1.680	unid.	<b>Brócolis americano (ninja/cabeça única)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, com botões florais pequenos de coloração verde-média. Defeitos não permitidos: murcho e/ou passado. Peso médio por unidade: 500 g.			
<b>15 COTA RESTRITA</b>	4.472	kg	<b>Cebola branca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, casca e polpa de coloração branca. Defeitos não permitidos: brotado, fermento, perda de catáfilo interno e/ou podridão. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60,5 mm.			
<b>16 COTA RESTRITA</b>	2.400	kg	<b>Cenoura</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cilíndrico a cônico, coloração da casca podendo variar do alaranjado-escuro ao intenso ou vermelho-alaranjado, ápice arredondado, coração pouco evidente e casca de textura lisa. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou roxo, fermento, lenhoso,			



			quebrado e/ou deformação grave. Comprimento médio por unidade: 180 mm.			
<b>17 COTA RESTRITA</b>	5.147	unid.	<b>Cheiro-verde (cebolinha e salsa)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da(s) espécie(s); salsinha de folhas alternas com coloração verde intenso; cebolinha com bulbos brancos e alongados, folhas verdes, compridas e cilíndricas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 30 cm. Peso médio por unidade: 150 g.			
<b>18 COTA RESTRITA</b>	1.380	kg	<b>Chuchu</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado, alongado, de pescoço curto ou longo; a coloração da casca pode variar do verde-claro ao verde-escuro e sua textura deve ser lisa ou gomada. Defeitos não permitidos: podridão, murcho, passado, deformação grave e/ou fermento. Peso médio por unidade: 350 g.			
<b>19 COTA AMPLA</b>	6.593	unid.	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-claro; o peciolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não			



			permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.			
<b>20 COTA RESERVADA</b>	733	unid.	<b>Couve manteiga</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato do limbo orbicular e assimétrico de coloração verde-clara; o peciolo deve possuir coloração verde e as nervuras branco-esverdeadas. Defeitos não permitidos: amarelado e/ou murcho. Peso médio por unidade: 350 g.			
<b>21 COTA RESTRITA</b>	4.072	kg	<b>Goiaba vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio e formato compatível com os padrões da espécie, casca de coloração verde a amarela e textura lisa a rugosa. Defeitos não permitidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, fermento e/ou podridão. Diâmetro médio por unidade: 60 mm.			
<b>22 COTA RESTRITA</b>	308	kg	<b>Inhame branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, ter formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração da epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanhas, coloração branca do córtex e da polpa. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave e/ou passado. Peso			



			médio por unidade: 75 g.			
<b>23</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	4.944	kg	<b>Laranja pera</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico ou esférico, coloração da casca laranja-amarelada ou verde-alaranjada, coloração da polpa laranja ou amarela, textura da casca lisa ou levemente áspera e ausência de umbigo. Defeitos não permitidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho e/ou imaturo. Diâmetro médio por unidade: 67,5 mm.			
<b>24</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	816	kg	<b>Maçã argentina</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelho-escura e polpa branco-creme. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 155 g.			
<b>25</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	24.571	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.			



<b>26</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	2.731	kg	<b>Maçã fuji</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, com coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara. Defeitos não permitidos: ferimento, podridão, amassado e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 115 g.			
<b>27</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	3.600	kg	<b>Mamão formosa</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globular pontudo ou piriforme alongado com ponta arredondada, sulcos na casca intermediário a profundo, com coloração da casca amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Defeitos não permitidos: podridão, ferimento, imaturo e/ou defeito de polpa. Peso médio por unidade: 1,5 kg.			
<b>28</b> <b>COTA</b> <b>RESTRITA</b>	616	kg	<b>Mandioca</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura da epiderme semi-rugosa, córtex e polpa crua de coloração branca a creme, polpa cozida de coloração branco-amarelada à amarela e epiderme de coloração marrom. Defeitos não permitidos: deformação grave, passado e/ou escurecimento. Diâmetro equatorial médio por unidade: 45 mm.			





<b>29 COTA RESTRITA</b>	2.090	kg	<b>Mandioquinha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico-cilíndrico, coloração da casca amarela e polpa amarelo-intensa. Defeitos não permitidos: escurecimento, fermento, podridão e/ou deformação grave. Peso médio por unidade: 105 g.			
<b>30 COTA RESTRITA</b>	3.774	kg	<b>Manga palmer</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato elíptico, coloração da casca vermelho-escura (típica de fruto maduro), polpa de coloração amarela e baixo teor de fibra. Defeitos não permitidos: fermento, imaturo, mancha grave de látex, podridão, defeito de polpa e/ou defeito de casca grave. Peso médio por unidade: 450 g.			
<b>31 COTA RESTRITA</b>	2.740	kg	<b>Maracujá azedo</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato globuloso e coloração da casca amarela (típica de fruto maduro). Defeitos não permitidos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave e/ou seco. Peso médio por unidade: 70 g.			
<b>32 COTA AMPLA</b>	15.798	kg	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde			



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

			claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.			
<b>33 COTA RESERVADA</b>	1.756	kg	<b>Melancia vermelha</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração de fundo verde claro ou escuro com listras finas, grossas ou ausentes; polpa de coloração vermelha, podendo possuir sementes ou não. Defeitos não permitidos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e/ou imaturo. Peso médio por unidade: 8,5 kg.			
<b>34 COTA RESTRITA</b>	836	kg	<b>Morango</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, textura firme e sabor doce. Defeitos não permitidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave e/ou fermento. Diâmetro médio por unidade: 35 mm.			
<b>35 COTA RESTRITA</b>	1.902	bandeja com 30 unid.	<b>Ovo de galinha, branco</b> – o produto deve apresentar tamanho médio; casca de coloração branca, limpa, íntegra, sem rachaduras e/ou			



			<p>deformações; a clara deve ser límpida, transparente e consistente; a gema deve ser translúcida, consistente e centralizada. O produto não pode conter sujidades, parasitas, larvas e/ou quaisquer outras substâncias que prejudiquem a qualidade e a segurança higiênico-sanitária do alimento. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características físicas, químicas e/ou organolépticas. Defeitos não permitidos: sujo, classes distintas, trincados e/ou chocos. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes: no rótulo da embalagem primária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação e marca do produto; nome, endereço e demais informações básicas do fabricante; data de fabricação e de validade; número do lote; informação nutricional; condições de armazenamento e demais informações pertinentes. Embalagem primária: bandeja de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. Peso mínimo: 50g por unidade.</p>			
--	--	--	--	--	--	--



<b>36 COTA RESTRITA</b>	3.760	kg	<b>Pepino caipira</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, coloração da casca verde-clara lisa e polpa de textura macia. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, passado, virose e/ou murcho. Comprimento médio por unidade: 14 cm.			
<b>37 COTA AMPLA</b>	3.693	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 95 g.			
<b>38 COTA RESERVADA</b>	411	kg	<b>Pêssego</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato ovalado a redondo, coloração de fundo amarela ou creme coberta em partes por vermelho, coloração da polpa amarela ou branca e caroço solto ou aderido. Defeitos não permitidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, fermento, murcho e/ou passado. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm.			



			Peso médio por unidade: 95 g.			
<b>39 COTA RESTRITA</b>	330	kg	<b>Pimentão verde</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato cônico a retangular, casca e polpa de coloração verde. Defeitos não permitidos: podridão, fermento, deformação grave, murcho e/ou virose. Comprimento médio por unidade: 13,5 cm.			
<b>40 COTA RESTRITA</b>	3.490	kg	<b>Repolho branco (verde/liso)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato arredondado achatado, arredondado ou cônico; folhas de coloração verde e textura lisa. Defeitos não permitidos: fermento, dano por praga e/ou podridão. Peso médio por unidade: maior que 1 kg.			
<b>41 COTA RESTRITA</b>	4.184	kg	<b>Tangerina poncan</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie, formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e da polpa em tons de laranja. Defeitos não permitidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga e/ou fermento. Diâmetro médio por unidade: 76 mm.			



<b>42</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	8.636	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			
<b>43</b> <b>COTA</b> <b>RESERVADA</b>	960	kg	<b>Tomate salada</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de saladas. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			
<b>44</b> <b>COTA</b> <b>AMPLA</b>	10.062	kg	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm.			



			Peso médio por unidade: 110 g.			
<b>45 COTA RESERVADA</b>	1.118	kg	<b>Tomate italiano (para molho)</b> – o produto deve apresentar tamanho médio para os padrões da espécie; formato comprido, oblongo ou achatado e grau de maturação ideal para o preparo de molhos. Defeitos não permitidos: podridão, passado, virose, ferimento, queimado de sol grave, imaturo e/ou dano por praga. Diâmetro equatorial médio por unidade: 60 mm. Peso médio por unidade: 110 g.			

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência do Contrato deverá ser de **12 (doze) meses**, podendo o contrato ser prorrogado sucessivamente, respeitando a vigência máxima decenal, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, visto se tratar de fornecimento contínuo e inerente à manutenção das atividades administrativas da Administração.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.





2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### 4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### 5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

### 6. CLÁUSULA SEXTA – MEDIÇÃO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

#### 6.1. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1.1. O objeto, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente **por até 02 (dois) dias úteis**, contados da data da entrega dos bens;

6.1.2. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações técnicas contidas no ETP e no TR;

6.1.3. Constatadas quaisquer irregularidades no objeto, seja no ato do recebimento ou durante o período de recebimento provisório, a CONTRATANTE poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação da CONTRATANTE, no prazo



máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

6.1.4. Mesmo após o término do prazo de 02 (dois) dias úteis que configura o recebimento provisório do objeto, caso sejam identificadas quaisquer tipo de irregularidades em seu fornecimento que estejam atrapalhando a boa execução contratual, sejam elas alterações de ordem técnica e/ou sensorial nas características dos produtos e/ou embalagens que os acomodam, a CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA, por escrito, seja de forma eletrônica (e-mail, WhatsApp) ou física (ofício/carta com protocolo/aviso de recebimento), expondo os problemas e solicitando sua imediata correção, que deve ser feita em conformidade com as indicações da CONTRATANTE, dentro do prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** contados da data do recebimento da notificação. A CONTRATADA deverá realizar a troca do item, retirando-o no mesmo local onde fez a entrega e substituindo-o, em parte ou no todo, por outro que atenda integralmente às exigências editalícias, sem gerar quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

6.1.5. **DA SAZONALIDADE:** Considerando a sazonalidade dos itens objetos deste termo de referência, poderá o Setor de Merenda Escolar, após prévio pedido de substituição de item pelo fornecedor – devidamente justificado –, aceitar a troca de um item por outro, respeitada a época da safra destes produtos, visando a continuidade e a eficiência no fornecimento, a qualidade dos alimentos entregues, bem como a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

## 6.2. DA LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

6.2.1. O(s) pagamento(s) do(s) objeto(s) serão efetuados diretamente pelo **CONTRATANTE**, através da sua Tesouraria.

6.2.2. A CONTRATADA deverá **emitir Nota Fiscal semanal**, referente às entregas efetuadas durante a semana, acompanhadas dos pedidos de fornecimento e dos comprovantes das entregas dos hortifrutigranjeiros, **ocorrendo o pagamento em até 30 (trinta) dias consecutivos após a liquidação da Nota Fiscal**/Fatura pela Secretaria solicitante. Juntamente a cada Nota Fiscal emitida deverá ser apresentado o "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo", que deverão vir com o aceite dos fiscais do contrato. Nas notas fiscais emitidas também devem constar os dados bancários da contratada para pagamento.

6.2.3. O prazo para liquidação da nota fiscal será em até 10 (dez) dias, a contar do recebimento e aceite da nota fiscal pela Administração.

6.2.4. A nota fiscal e demais documentos mencionados acima deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar, localizado na Avenida Joaquim Carlos, nº 1.539 – Vila São José – Pedreira/SP.

6.2.5. Em caso de atraso no pagamento de valores devidos à contratada, o contratante deverá quitar o respectivo valor com a devida correção monetária através do índice INPC/IBGE ou qualquer outro índice que vir a substituí-lo.

6.2.6. Nos termos do **art. 16, da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº. 1.751, de 2 de outubro de 2014**, será exigido da contratada a cada pagamento realizado, a comprovação da regularidade fiscal, no caso em que os documentos apresentados estiverem vencidos.



**6.2.7.** Desde que solicitado, o reajuste é devido a cada 12 (doze) meses, a contar da data prevista no referido edital para apresentação da proposta de preço(s) pela contratada, onde o(s) item(ns) será(ão) reajustado(s) de acordo com o índice INPC (IBGE), ou qualquer outro índice que venha substituí-lo.

**6.2.8.** O fornecimento do objeto do presente termo de referência ficará sujeito à incidência do imposto de renda na fonte, conforme previsto na legislação federal vigente (Instrução Normativa nº 2.145/2023 da Receita Federal do Brasil ou superveniente que altera a Instrução Normativa nº 1.234/2012), para a matéria.

**6.2.9.** As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes do fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do artigo 158 da Constituição de 1.988.

**6.2.10.** Uma cópia da Declaração do Imposto de Renda Retido na Fonte (DIRF) realizada pelo contratante, Prefeitura Municipal de Pedreira/SP, será entregue ao contratado em até 60 (sessenta) após sua transmissão eletrônica à Receita Federal do Brasil.

**6.2.11.** O(s) pagamento(s) será(ão) feito(s) através de transferência bancária, sendo vedado(s) a(s) emissão(ões) de boleto(s) bancário(s).

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **17/12/2024**.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. Além do que consta no Termo de Referência e seu apêndice, são obrigações do Contratante:



- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de **01 (um) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **01 (um) mês**.
- 8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 9.1. Além do que consta no Termo de Referência e seu apêndice, o Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;



9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.8. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n.º 14.133, de 2021.

9.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.16. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



9.17. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência.

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.



10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o 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);





- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. **Multa:**
1. Moratória de **0,5% a 15%** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **05 (cinco) dias úteis**.
    - i. O atraso superior a **05 (cinco) dias úteis** autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
  2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de **15% a 30%** do valor do Contrato.
  3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de **15% a 30%** do valor do Contrato.
  4. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de **15% a 30%** do valor do Contrato.
  5. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de **10% a 20%** do valor do Contrato.
  6. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de **10% a 20%** do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 12.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
  - 12.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
  - 12.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
  - 12.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):



- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.



13.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3. Indenizações e multas.

13.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.5. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.5.1. Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária nº:

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha nº 1253**

**Valor da reserva: R\$ 1.122.844,84**

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO



**Ficha nº 1255**

**Valor da reserva: R\$ 620.839,09**

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha nº 1257**

**Valor da reserva: R\$ 7.670,61**

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha nº 4367**

**Valor da reserva: R\$ 247.565,10**

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha nº 4368**

**Valor da reserva: R\$ 521.159,53**

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha nº 4369**

**Valor da reserva: R\$ 6.516,61**

**Unidade:** 021007 DIVISAO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Funcional:** 12.306.0010.2036.0000 Programa Merenda Escolar

**Cat. Econ.:** 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha nº 4370**

**Valor da reserva: R\$ 3.178,97**



## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no **prazo máximo de 1 (um) mês** (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

## 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pedreira, Estado de São Paulo para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Pedreira/SP, xx de xxxxxxxx de 2025.

Representante legal do CONTRATANTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



**ANEXO IV**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 15.880/2024**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:** Município de Pedreira/SP

**CONTRATADA:**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**

**OBJETO: FORNECIMENTO PARCELADO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, OS QUAIS SERÃO DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DESTES MUNICÍPIO.**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

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

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

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

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_





CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(A) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**FISCAL(IS) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDREIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

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