

**PROCESSO N.º 167/2025  
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 104/2025**

Torna-se público que a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE** realizará licitação visando o **REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DOS DEPARTAMENTOS DE SAÚDE, BEM-ESTAR SOCIAL E EDUCAÇÃO**, conforme modalidade, forma, critério de julgamento e modo de disputa indicados no quadro abaixo, por intermédio de sua Pregoeira Sra. Regina Aparecida Vilela Marinho Neves e a equipe de apoio composta pela Sra. Rafaela Mendes Gonçalves e Sra. Suelem Aparecida Nascimento, designadas pela **Portaria nº 1.158/2025**, nos termos da **Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 10.235/2024**, aplicando, no que couber subsidiariamente o **Decreto Federal nº 11.462/2023**, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Modalidade e Forma	Pregão Eletrônico
Recebimento/Cadastro das Propostas	Até 19/12/2025 às 08:45h (horário de Brasília)
Abertura/Divulgação e Avaliação das propostas	19/12/2025 às 09:00h (horário de Brasília)
Início da Disputa de Preços, após a avaliação das propostas	19/12/2025 às 09:15h (horário de Brasília)
Critério de Julgamento	<input checked="" type="checkbox"/> Menor Preço <input type="checkbox"/> Maior Desconto <input type="checkbox"/> Por item <input checked="" type="checkbox"/> Por lote <input type="checkbox"/> Global
Modo de Disputa	<input type="checkbox"/> Aberto <input checked="" type="checkbox"/> Aberto/Fechado <input type="checkbox"/> Fechado/Aberto
Intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances	1% (um por cento)
Benefícios ME/EPP	<input type="checkbox"/> <b>Exclusiva ME/EPP:</b> Apenas permitida a participação de ME/EPP em todos os itens. <input checked="" type="checkbox"/> <b>Ampla Participação:</b> Permitida a participação do amplo mercado. <input type="checkbox"/> <b>Mista ou Reserva Cota ME/EPP:</b> Itens exclusivos para ME/EPP e itens para Ampla Participação. <input type="checkbox"/> <b>Não.</b> Valor estimado superior (§1º art. 4º da Lei
Permitida a participação de consórcio	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/2021)	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Valor Total Estimado da Contratação	<b>R\$ 3.972.150,70 (três milhões novecentos e setenta e dois mil cento e cinquenta reais e setenta centavos).</b>

Sistema Eletrônico	<p>Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) Portal de Compras Públicas: <a href="https://www.portaldecompraspublicas.com.br">https://www.portaldecompraspublicas.com.br</a></p> <p>Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do site <a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a></p>
Locais em que serão divulgadas informações sobre o certame	<p>O Edital encontra-se disponível por meio eletrônico, no sítio, <a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a>, e ainda, poderá ser obtido no pelo site: <a href="http://www.saoroque.sp.gov.br">www.saoroque.sp.gov.br</a>.</p> <p><b>Local para retirada do edital e para a disputa:</b> <a href="https://www.portaldecompraspublicas.com.br">https://www.portaldecompraspublicas.com.br</a></p>
Local de divulgação do <b>Decreto Municipal nº 10.235/2024</b>	<p>O Decreto Municipal poderá ser consultado por meio eletrônico, no sítio <a href="https://www.legislacaodigital.com.br/SaoRoque-SP/DecretosMunicipais/10235-2024">https://www.legislacaodigital.com.br/SaoRoque-SP/DecretosMunicipais/10235-2024</a>.</p>
Pedidos de esclarecimentos e impugnações	<p>As impugnações e os esclarecimentos serão respondidos pelo Pregoeiro e disponibilizados aos interessados nos sites <a href="http://www.saoroque.sp.gov.br">www.saoroque.sp.gov.br</a> e <a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a></p> <p><i>Também será admitida a impugnação através de protocolo físico, junto ao Setor de Compras e Licitações, situada a Rua São Paulo, 966, Bairro Taboão - São Roque/SP e através do e-mail: <a href="mailto:licitacoes@saoroque.sp.gov.br">licitacoes@saoroque.sp.gov.br</a></i></p>

## 1. DO OBJETO

**1.1. O objeto da presente licitação é REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DOS DEPARTAMENTOS DE SAÚDE, BEM-ESTAR SOCIAL E EDUCAÇÃO, conforme especificações condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência que integra o Anexo I deste edital.**

1.2. O critério de julgamento será o indicado no quadro acima e quando da licitação dividida em lotes, o licitante poderá participar em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que compõem o lote escolhido.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇO

2.1. As regras referentes a eventuais órgãos participantes, bem como a possibilidades de futuras adesões, se for o caso, constarão na minuta de Ata de Registro de Preços conforme **Anexo II** deste edital.

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencham as condições estabelecidas neste edital e que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

**3.2.** A participação do licitante no pregão eletrônico se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico (licitações) Portal de Compras Públicas, acessando o endereço <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, através de manifestação de operador formalmente designado.

**3.3.** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

**3.4.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**3.5.** O licitante se compromete a:

**3.5.1.** Responsabilizar-se, formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive, os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

**3.5.2.** Acompanhar as operações do sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo órgão promotor da licitação ou de sua desconexão;

**3.5.3.** Comunicar ao provedor do sistema, qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso;

**3.6.** No caso de dúvida quanto à utilização da ferramenta, utilizar o suporte técnico através do telefone 3003-5455 (Capitais, Regiões Metropolitanas e Whatsapp) e o número 0800 730 5455 (Outras Regiões) ou através do e-mail [fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br](mailto:fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br).

**3.7.** É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema 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.

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

**3.9.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

**3.10.** Além das vedações estabelecidas pelo **art. 14 da Lei nº 14.133/2021**, não será permitida a participação do licitante:

**3.10.1.** Que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo(s);

**3.10.2.** Agente público do órgão licitante nos termos do **§1º do art. 9º da Lei 14.133/2021**;

**3.10.3.** Entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil - OSC, atuando nessa condição;

**3.10.4.** Reunido em consórcio, salvo se autorizado no quadro constante do preâmbulo deste edital. A presente vedação encontra-se na discricionariedade da Administração Pública Municipal, sendo que devido à baixa complexidade do objeto, o mesmo não demanda o consórcio de licitantes para execução dos serviços a serem licitados, haja vista dispor no mercado diversas empresas que possuam capacidade de executar o objeto, restando, portanto, o consórcio das licitantes inviabilizado sob pena de se realizar uma contratação antieconômica para o Município.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.**

**4.2.** No cadastramento da proposta inicial o licitante declarará, em campo próprio do sistema (caso a funcionalidade esteja disponível), que:

**4.2.1.** 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;

**4.2.2.** 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

**4.2.3.** Não possuem 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;

**4.2.4.** 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.

**4.3.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no **art. 16 da Lei nº 14.133/2021**.

**4.4.** O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, 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 14.133/2021.

**4.4.1.** No caso de item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

**4.4.2. 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 123/2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

**4.4.3.** Caso o valor estimado da presente licitação seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme informação constante no preâmbulo do edital, não será aplicada as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do quanto disposto no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

**4.5.** A falsidade da declaração de que trata os **itens 4.2.1 a 4.2.4** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

**4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a(s) proposta(s) inserida(s) no sistema, até a abertura da sessão pública.**

**4.7.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

**4.8.** 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.

**4.9.** Se o sistema assim permitir, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

**4.9.1.** A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

**4.9.2.** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

**4.10.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço e percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**5.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos, conforme o caso:

**5.1.1.** Valor unitário para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional, **com no máximo 02 (duas) casas decimais**, considerando as quantidades constantes no Termo de Referência e seus anexos.

**5.1.2.** Especificações e quantidades;

**5.1.3.** Marca, fabricante.

**5.1.4.** É vedada a apresentação de documentos que identifique o licitante, sob pena de desclassificação da proposta.

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

**5.2.1.** Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

**5.3.** 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, de acordo com a Súmula 10<sup>1</sup> do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

**5.4.** 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.

**5.5.** 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.

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

**5.7.** Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (**art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006**).

**5.8.** 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 contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**5.9.** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contar da data de sua apresentação.

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

**6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente ou por permissão do pregoeiro em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital.

**6.2.** 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.

**6.3.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

**6.4.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

<sup>1</sup> Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante

- 6.5.** O lance deverá ser ofertado conforme critério de julgamento indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.
- 6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.
- 6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8.** 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 inexequível.
- 6.9.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no quadro do preâmbulo deste edital.
- 6.10. SERÁ ADOTADO** para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO e FECHADO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.10.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.10.2.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.10.3.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.10.4.** Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.10.5.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.11.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor ou desconto, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.12.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou maior desconto registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.13.** No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.14.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação e do sistema do pregão.

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

**6.16.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será identificada pelo sistema às 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 123/2006**.

**6.16.1.** 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.

**6.16.2.** A melhor 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.

**6.16.3.** 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.

**6.16.4.** 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.

**6.16.5.** Os procedimentos indicados nos itens 6.16 a 6.16.4 não serão levados em consideração quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, **nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 e item 4.4.3 deste Edital**.

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

**6.17.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no **art. 60 da Lei nº 14.133/2021**.

**6.17.2.** Persistindo o empate, será aplicado o disposto no **§1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021**.

**6.18.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**6.18.1.** No caso de licitação por lote, a contratação posterior de item específico que compõe o lote, será observada os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

**6.18.2.** Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo, salvo no caso de situação excepcional a ser indicada no Termo de Referência.

**6.18.3.** 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.

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

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

**6.19.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, prazo esse que é o mesmo para apresentação dos documentos de habilitação conforme disposto no item 8.5.

**6.19.1.** Poderá ser exigida ainda a decomposição dos custos unitários com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

**6.20. Após o envio da proposta readequada, amostras (quando for o caso) e dos documentos de habilitação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.**

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

**7.1.** Após o envio da proposta readequada e dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**7.1.1.** Sistema Apenados mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/>);

**7.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, disponíveis em <https://certidoes.cgu.gov.br/>.

**7.2.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

**7.3.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.

**7.4.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificado em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

**7.5.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**7.5.1.** Contiver vícios insanáveis;

**7.5.2.** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

**7.5.2.1.** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**7.5.3.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**7.5.4.** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

**7.6. No caso de bens e serviços em geral,** é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. A inexequibilidade, neste caso, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**7.7. No caso de serviços de engenharia,** poderão ser consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução, devendo, contudo, a exequibilidade ser comprovada pela licitante quando da apresentação de sua proposta readequada.

**7.8.** 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.

**7.9.** 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;

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

**7.10.** 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.

**7.11.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostras, catálogos, prospectos, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-los conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

**7.11.1.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**7.11.2.** No caso de não haver entrega da amostra ou catálogo ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra e catálogos fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**7.11.3.** Se a(s) amostra(s) ou catálogo (s) apresentado (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceito(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e do (s) catálogo (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

**7.11.4.** Caso o Termo de Referência não estabeleça as apresentações, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação das amostras ou dos catálogos.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**8.1.** Para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021 serão exigidos os documentos previstos no Anexo V deste edital.

**8.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.**

**8.3.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

**8.3.1.** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**8.4.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**8.5.** Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, juntamente com a proposta readequada conforme disposto no item 6.20.

**8.6.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do **art. 64 da Lei 14.133/2021 para:**

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

**8.6.2.** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

**8.7.1.** Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada, antes da sessão inaugural de licitação, de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizado o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, conforme o caso, diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.

**8.8.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ele será inabilitado e o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem **8.5**.

**8.9.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no Anexo I, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

**8.9.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação e homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

**8.9.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

**8.9.3.** O benefício de que trata este item não serão aplicados quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do **§1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021** e item 4.4.3 deste Edital.

**8.10.** Os documentos assinados digitalmente a partir de sistema informatizado prevendo acesso por meio de chave de identificação e senha do interessado ou com assinatura digital no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil possuem presunção legal de veracidade com os mesmos efeitos da assinatura manuscrita reconhecida em cartório, podendo a qualquer tempo ser solicitado ao licitante os respectivos arquivos para validação, se for o caso.

**8.11. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.**

**8.12.** 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.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA VIGÊNCIA**

**9.1.** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período, contados a partir da data de sua convocação, **para assinar a Ata de Registro de Preços**, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

**9.1.1.** Juntamente com a Ata de Registro de Preços, a empresa deverá apresentar os Termos de Ciência e Notificação, **conforme artigo 2º, inciso III, das Instruções nº 01/2020**, acrescido pela Resolução nº 11/2021 e o comprovante de cadastro no CadTCESP nos termos da Resolução 21/2022 do TCE-SP.

**9.2.** A ata de registro de preços poderá ser assinada eletronicamente no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil ou através de sistema eletrônico disponibilizado pelo órgão promotor da licitante.

**9.3.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens/lotos constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante

vencedor, a descrição do(s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

**9.4.** A Ata de Registro de Preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação.

**9.5.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

**9.6. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados a partir da última data da assinatura digital dos responsáveis na Ata de Registro ou no Termo de Ciência e de Notificação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.**

**9.7.** Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**10.1.** Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

**10.2.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

**10.2.1.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

**10.2.2.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

**10.3.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses legalmente admitidas.

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis contados da data de intimação ou de lavratura da ata e observará o disposto no **art. 165 da Lei 14.133/2021**.

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

**11.2.1.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo de 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;

**11.2.2.** O prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação que ocorrerá exclusivamente pelo sistema;

**11.2.3.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso a ser realizada pelo sistema, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

### **11.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.**

**11.4.** O recurso será dirigido ao pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**11.5.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

## **12. DAS QUANTIDADES, DAS ENTREGAS, DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS E DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**12.1.** As condições gerais de execução do objeto, tais como prazos e locais para entrega, recebimentos, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado e, demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência contante no Anexo I do edital.

**12.1.2.** Os recebimentos provisório e definitivo dos produtos serão conforme disposto no art.140 da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 10.235/2024, e em consonância com as regras definidas no edital ou no Termo de Referência constante no Anexo I do edital.

## **13. DOS PAGAMENTOS**

**13.1.** De acordo com o objeto deste certame, a empresa vencedora, **após cada entrega** do produto, apresentará à Prefeitura da Estância Turística de São Roque a Nota Fiscal ou nota fiscal eletrônica (Protocolo ICMS 42 de 03.07.2009), se for o caso, sempre acompanhada com o recibo de recebimento referente a cada item entregue.

**13.2.** As obrigações da administração e do fornecedor registrado referente às condições de pagamentos e demais ajustes, encontram-se definidos no Termo de Referência constante no Anexo I do edital.

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

**14.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

**14.1.1.** 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;

**14.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- 14.1.2.1.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 14.1.2.2.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.3.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 14.1.2.4.** Deixar de apresentar amostra, se for o caso;
- 14.1.2.5.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 14.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, inclusive quanto à documentação visando à comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das micro e pequenas empresas;
- 14.1.3.1.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 14.1.4.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 14.1.5.** Fraudar a licitação;
- 14.1.6.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.6.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.6.2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.6.3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.7.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.1.8.** Praticar ato lesivo previsto no **art. 5º da Lei nº 12.846/2013**.
- 14.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1.** Advertência;
- 14.2.2.** Multa;
- 14.2.3.** Impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 14.3.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.** 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.

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

**14.6.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **14.1.3.1.**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.

**14.7.** A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do **art. 158 da Lei nº 14.133/2021.**

**14.8.** 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.

**14.9.** 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.

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

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

## **15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**15.1.** As despesas estimadas em **R\$ 3.972.150,70 (três milhões novecentos e setenta e dois mil cento e cinquenta reais e setenta centavos)**, decorrentes desta licitação onerarão as seguintes dotações orçamentárias do exercício 2025:

- Despesa 2062 – 22.010405.19.104.12.306.2.5.3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Merenda Escolar – Departamento de Educação e Cultura.

- Despesa 2139 – 53.010911.48.196.10.302.2.5.3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Média e Alta Complexidade – Departamento de Saúde.

- Despesa 2145 – 56.011001.38.93.8.245.2.1.3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Proteção Social Especial – Departamento de Bem Estar Social.

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

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

**16.2.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica através do próprio sistema eletrônico do pregão ou pelo e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

**16.2.1.** Também será admitida a impugnação através de protocolo físico, junto ao Setor de Compras e Licitações, *situado na Rua São Paulo, 966, Bairro Taboão - São Roque/SP.*

**16.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no sistema eletrônico do pregão, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

**16.5.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**17.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

**17.2.** 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 pregoeiro.

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

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

**17.5.** 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.

**17.6.** 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.

**17.7.** 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.

**17.8.** 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.

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

**17.10.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), **na plataforma eletrônico do pregão: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)**, e, ainda, no sítio eletrônico do município: **[www.saoroque.sp.gov.br](http://www.saoroque.sp.gov.br)**.

## 18. DOS ANEXOS

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

**ANEXO I** - Termo de Referência;

**ANEXO II** - Minuta de Ata de Registro de Preços;

**ANEXO III** - Termo de Ciência e Notificação;

**ANEXO IV** – Modelo de Proposta;

**ANEXO V** – Documentos de Habilitação;

**ANEXO V-A** – Modelo de Declaração;

---

Prefeito

## ANEXO I

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 104/2025

#### Termo de Referência: Especificação e quantidades do Objeto

#### PARTICIPAÇÃO GERAL DE TODAS AS EMPRESAS

#### LOTE 1

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Preço Médio Unit.	Preço Médio Total
1	5.200	KG	<p><b>ABOBORA PAULISTA</b></p> <p>Abóbora madura, variedade paulista. De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeada; danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	3,99	20.748,00
2	5.350	KG	<p><b>ABOBRINHA ITALIANA EXTRA AA, CAIXA COM 20 KG</b></p> <p>Abobrinha variedade Brasileira, Extra, com coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de atrito com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 g a 700 g, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeito: graves que alterem a tamanho e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	4,60	24.610,00

3	3.170	KG	<p><b>ACELGA EXTRA ENGRADADO COM 12KG</b></p> <p>Tipo extra. Peso mínimo de 1,5 kg, sãs, frescas, sem manchas ou descoloração, sem defeito nas folhas, sem folhas meladas com perfurações. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros insetos.</p>	5,12	16.230,40
4	500	KG	<p><b>AGRIÃO</b></p> <p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>	12,43	6.215,00
5	2.600	KG	<p><b>ALFACE CRESPA</b></p> <p>De Primeira. Extra. Crespa; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência</p>	10,27	26.702,00
6	2.700	KG	<p><b>ALFACE AMERICANA EXTRA - EMBALAGEM: ENGRADADO COM 10 KG</b></p> <p>De Primeira. Extra. Americana; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.</p>	10,90	29.430,00

7	2.100	KG	<p><b>ALFACE LISA EXTRA ENGRADADO COM 8KG</b></p> <p>De Primeira. Extra.Lisa; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.</p>	10,43	21.903,00
8	5.200	KG	<p><b>ALHO ESTRANGEIRO TIPO 6, CAIXA C/ 10 KG.</b></p> <p>Branco; Inteiro; Classe 7, Com Diâmetro do Bulbo Maior Que 70mm; Apresentando Coloração do Catafilo Externo Branca/ Listras Roxas; Coloração Da Película do Bulbilho Branca e Baixo Poder de Condimentação; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Brotado, Chocho, Podridão, Murcho, Ferimento; Passado Ou Quebrado Grave.</p>	30,97	161.044,00
9	12.060	KG	<p><b>ALCACHOFRA MÉDIA</b></p> <p>(Alcachofra in natura) Flores de alcachofra, frescas. Coloração: verde arroxeadas. Não aberta, com muitas pétalas firmes e presas ao fundo, com talos, firme e brilhosa. Pesando em média 200 a 300g. Sem machucados, insetos, ou marcas de concussões.</p>	20,32	245.059,20
10	5.200	KG	<p><b>BATATA DOCE AMARELA AA, CAIXA COM 22 KG</b></p> <p>Batata doce in natura, classificação extra A (peso maior que 300 g), lavada, de 1ª qualidade, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, parasitos e larvas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo.</p>	4,43	23.036,00
11	30.520	KG	<p><b>BATATA BENEFICIADA, LISA ESPECIAL, SACO COM 50 KG</b></p> <p>Batata inglesa, da variedade monalisa, lavada. Classe II (Calibre de 42 a 70 mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e</p>	5,58	170.301,60

			<p>suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa desprovidas de odor estranho ao produto, não brotada e sem esverdeamento. Sem apresentar danos mecânicos deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, deverão se apresentar intactos e firmes.</p>		
12	1.330	KG	<p><b>BERINJELA COMUM</b></p> <p>Suficientemente desenvolvida, sã, limpa, de tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e polpa, causando a fermentação dos tecidos. Livres de enfermidades. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Sem rachaduras ou cortes na casca. Polpa intacta e livre de parasitas ou larvas.</p>	5,06	6.729,80
13	4.700	KG	<p><b>BETERRABA EXTRA AA, CAIXA COM 20 KG</b></p> <p>Extra, de primeira qualidade, sã, de tamanho médio a grande, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, sem rama, fresca, compacta e firme, isenta de materiais terrosos, coloração uniforme e intensa, sem rachaduras e lesões de insetos, devendo ser bem desenvolvida, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes.</p>	4,82	22.654,00
14	3.200	KG	<p><b>BRÓCOLIS NINJA JAPONÊS</b></p> <p>Tipo Japonês, In Natura, de 1ª qualidade, fresco, integro- com talos verdes, curtos e tenros, flores grandes bem fechadas. Tamanho de médio a grande; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.</p>	14,21	45.472,00
15	12.490	KG	<p><b>CEBOLA SANTA CATARINA GRAÚDA, SACO COM 20 KG</b></p> <p>De Primeira, nacional, tamanho médio e uniforme, compacta e firme. Sem defeitos graves como: broto visível, mancha negra, deformação ou podridão, apresentando aparência fresca, bem desenvolvida,</p>	5,17	64.573,30

			isenta de sujidades, parasitas e matéria estranhos. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos, livres de ataques de pragas e de doenças.		
16	10.290	KG	<p><b>CENOURA EXTRA AA, CAIXA COM 20 KG</b></p> <p>Cenoura com 90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, pele lisa, cor (laranja escura) e formato uniforme (comprimento mínimo 14 cm e máximo 18 cm e 2,5 cm de diâmetro), pescoço pequeno, porte médio, de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes) e sem radicelas. Grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sãs, inteiras, limpas e livre de umidade. Sem colorações esverdeadas, deformações e deterioração, sem ataque de pragas e doenças. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.</p>	4,91	50.523,90
17	690	KG	<p><b>CEBOLINHA EXTRA - EMBALAGEM: COM 6 DUZIAS/MAÇO</b></p> <p>Cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração (sem folhas amareladas), turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, serem frescas, terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau máximo de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estarem livres de enfermidades, sujidades e insetos, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física e mecânica que afetem suas aparências.</p>	14,65	10.108,50
18	670	KG	<p><b>SALSA, MAÇO C/ 2,5 KG</b></p> <p>Salsa de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração (sem folhas amareladas), turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, serem frescas, terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau máximo de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estarem livres de enfermidades, sujidades e insetos, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física e mecânica que afetem suas aparências.</p>	14,60	9.782,00

19	7.170	KG	<p><b>CHUCHU EXTRA AA</b></p> <p>Chuchu in natura, de primeira qualidade, cor verde claro, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho e cor uniformes, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, podridão, descoloração, espinhos, parasitos e larvas, ausente de danos mecânicos e doenças. Pesando de 350 g até 450 g.</p>	4,44	31.834,80
20	2.630	KG	<p><b>COUVE MANTEIGA EXTRA, C/ 6/DZ. MAÇO;</b></p> <p>Couve variedade manteiga, maço, especial. De primeira qualidade, com coloração verde, com odor e sabor característico: Apresentando tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundas de manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidade, material terroso, perfurações ferrugem, folhas amareladas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De colheita recente. Cada maço pesando no mínimo 350 g.</p>	7,84	20.619,20
21	2.700	KG	<p><b>COUVE FLOR EXTRA</b></p> <p>COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE - pesando em média 01 quilos a peça - apresentando as características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estarem em perfeitas condições e maturação.</p>	14,95	40.365,00
22	1.890	KG	<p><b>ESCAROLA EXTRA, ENGRADADO COM 08 KG.</b></p> <p>Extra, classe B (peso da unidade maior que 500 g), tipo 18, constituída de escarola de ótima qualidade, frescas, sem defeito: com folhas verdes sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresenta coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos manchas, descoloração ou defeitos nas folhas: bem como folhas meladas ou com perfurações que afetem sua aparência e qualidade. Deverá estar livre de enfermidades insetos e pragas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou</p>	10,38	19.618,20

			mecânica.		
23	550	KG	<p><b>ESPINAFRE EXTRA</b></p> <p>Espinafre especial (peso do maço entre 500 g e 700 g). Constituído de espinafre de ótima qualidade, sem defeitos, com folha de coloração verde (sem traços de descoloração), turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças que afetem a sua formação e a sua aparência (amarelados e murchos), estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física e mecânica.</p>	13,35	7.342,50
24	1.500	KG	<p><b>INHAME COMUM</b></p> <p>Extra 2A classe B (peso de 50 a 100 g) de aparência fresco, de safra atual, compacto e firme de tamanho e coloração uniformes, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (Rachaduras, perfurações, cortes), a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos firmes; grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas, sem parasitas, substâncias tóxicas, ou quaisquer outras substâncias ou elementos que prejudiquem sua qualidade e a saúde humana, livre de sujidades e corpos estranhos aderentes a superfície externa.</p>	8,57	12.855,00
25	400	KG	<p><b>TOMATE CEREJA SWEET GRAPE EXTRA AA, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 06 KG CONTENDO 24 CUMBUÇAS DE 0,250 GRAMAS</b></p>	14,07	5.628,00
26	4.210	KG	<p><b>MANDIOQUINHA EXTRA AAA - ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM 20 KG.</b></p> <p>Raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico. Classe: 12 (Comprimento variando de 12 cm a 18 cm). Subclasse 4 (diâmetro variando de 4 cm a 5 cm). Categoria I. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinal de mofo. Deverá ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas, coroa esverdeada e deformidade, ausência</p>	13,13	55.277,30

			de ataque de pragas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
27	3.600	KG	<p><b>MANDIOCA DESCASCADA</b></p> <p>De primeira qualidade, descascada, limpa, picada em pedaços de aproximadamente 4 cm, higienizada, centrifugada embalada a vácuo em saco plástico atóxico contendo 1 kg (peso líquido), resfriada, isenta de partes lenhosas ou podre estrias vasculares azul-escuras), sujidades, larvas ou outros materiais estranhos, sem fermentações ou bolores. Tamanho, aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, sendo oriundas de vegetais sadios, com colheita recente. Livre de aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição de ácido cítrico e ou ácido ascórbico, para evitar o escurecimento do produto. Com prazo de validade de 4 dias resfriada e máximo de 120 (cento e vinte) dias congelada, a partir da data de fabricação.</p>	8,85	31.860,00
28	3.650	KG	<p><b>MANDIOCA MÉDIA</b></p> <p>Mandioca; Branca, Grauda; Coloração Da Casca Marrom, Textura Semi Rugosa, polpa Branca Amarelada; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Como: Passado, escurecido e Deformação Grave.</p>	4,15	15.147,50
29	110	KG	<p><b>MANJERICÃO</b></p> <p>Manjericão - uniforme, fresca, bem desenvolvida, sem danificações físicas e em sacos plásticos atóxicos.</p>	15,64	1.720,40
30	2.590	KG	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA</b></p> <p>In natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.</p>	7,22	18.699,80
31	90	KG	<p><b>ERVILHA TORTA EXTRA AA, ACONDICIONADA EM CAIXAS COM 08 KG</b></p>	27,66	2.489,40
32	3.090	KG	<p><b>PEPINO COMUM EXTRA A</b></p> <p>Tipo comum. Os pepinos deverão estar frescos e</p>	5,43	16.778,70

			sãos, inteiros, limpos, livres de umidade externa anormal, sua coloração deve estar na cor verde escura ou verde escura brilhante. Deverão ser livres de podridão, dano profundo desidratação, dano superficial que ocupe mais de 10% da superfície do fruto, defeitos provocados por doenças, "passado nível 2-amarelecimento" avançado, maior ou igual a 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo ocaimento e endurecimento das sementes.		
33	600	KG	<p><b>PIMENTÃO VERDE</b></p> <p>Verde. Extra A, classe B (12 a 15 cm) deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, fresco, inteiro sem sinal de brotação, sem virose, sem ferimentos, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinal de mofo, no ponto de maturação adequado para consumo, sem terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isenta de enfermidades e não deverá estar danificados por lesões que afetem a sua aparência. Deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Transportadas em caixas de polietileno vazadas e limpas, alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	6,92	4.152,00
34	690	KG	<p><b>QUIABO COMUM EXTRA AA, ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 10 KG</b></p> <p>Quiabo de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	13,77	9.501,30
35	4.100	KG	<p><b>REPOLHO LISO, EXTRA, ENGRADADO COM 25 KG</b></p> <p>Liso: Extra, Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Peso da cabeça variando entre 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, devendo estar frescas, não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes, a hortaliça deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens e odor e sabor estranhos.</p>	4,14	16.974,00

36	2.000	KG	<p><b>REPOLHO ROXO - LISO: EXTRA</b></p> <p>Liso: Extra, Coloração das folhas: Roxo; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Peso da cabeça variando entre 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, devendo estar frescas, não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes, a hortaliça deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens e odor e sabor estranhos.</p>	5,54	11.080,00
37	500	KG	<p><b>RÚCULA</b></p> <p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>	13,19	6.595,00
38	20.450	KG	<p><b>TOMATE MADURO, EXTRA AA, CAIXA COM 22 KG.</b></p> <p>Extra, diâmetro variando de 70 mm a 80 mm, de porte médio/grande, firme e intacto, fresco, tamanho uniforme, livre de enfermidades e defeitos graves que alterem seu tamanho e aparência. Isento de sujidades, parasitas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças Coloração rosada, subgrupo II Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). A polpa e o peduncúlo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	6,83	139.673,50
39	1.120	KG	<p><b>VAGEM MANTEIGA EXTRA AA</b></p> <p>De primeira qualidade. Frutos de coloração verde clara, sãs e frescas, tenras e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem manchas, sem ataque de pragas e doenças e sem rachaduras. Sem danos por quaisquer</p>	15,82	17.718,40

			lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.		
40	200	KG	<b>HORTELÃ FRESCO</b> Hortelã, 1ª qualidade, cor verde, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados e sacos plásticos, etiqueta de pesagem embalagem de até 1.0 quilogramas.	12,45	2.490,00
41	200	KG	<b>COENTRO</b> Coentro, 1ª qualidade, cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, embalagem de até 1.0 quilogramas	15,06	3.012,00
42	100	KG	<b>PIMENTÃO AMARELO</b>	8,78	878,00
43	100	KG	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b>	8,78	878,00
<b>VALOR ESTIMADO LOTE 1</b>				<b>R\$ 1.448.310,70</b>	

**PARTICIPAÇÃO GERAL DE TODAS AS EMPRESAS**

**LOTE 2**

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Preço Médio Unit.	Preço Médio Total
1	1.250	KG	<p><b>ABACATE MANTEIGA A</b></p> <p>Frutos de espécimes vegetais genuínas e sãs, frescos, de tamanho médio a grande (400 g a 600 g), coloração e formato uniformes, com polpa intacta e firme, casca lisa e brilhante sem sinais de rupturas ou machucados. Isento de matéria terroso, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservações em condições adequadas para o consumo.</p>	7,02	8.775,00
2	15.270	UN	<p><b>ABACAXI PÉROLA TIPO A GRAÚDO</b></p> <p>Pérola, com coroa, peso mínimo de 1,5 a 1,8 kg. Coloração e formato uniformes. Ausência de defeitos. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Isento de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, com polpa firme e intacta. Livre de defeitos graves com lesão, sem coroa, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, polpa escurecida e danificado por baixa temperatura.</p>	7,39	112.845,30
3	30.060	KG	<p><b>BANANA NANICA CLIMATIZADA, CAIXA C/ 20 KG.</b></p> <p>Climatizada, em pencas com maturação grau 4 (mais amarelo que verde) ou 5 (amarelo com as pontas verdes), classe 12 (12 a 15 cm de comprimento) ou classe 15 (15 a 18 cm de comprimento) ou classe 18 (18 a 22 cm de comprimento). Em caixas plásticas com 20 Kg cada. Cor e tamanho uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não devem estar danificadas por</p>	5,40	162.324,00

Assinado por 1 pessoa: MARCOS AUGUSTO TISSA HENRIQUES DE ARAUJO  
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://saoroque.1doc.com.br/verificacao/F502-F8B2-470B-11E1> e informe o código F502-F8B2-470B-11E1

			quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.		
4	15.200	KG	<p><b>BANANA PRATA</b></p> <p>Climatizada, em pencas (10 ou mais frutos), com maturação grau 4 (mais amarelo que verde) ou 5 (amarelo com as pontas verdes), classe 12 (comprimento maior que 12 cm).</p> <p>Cor e tamanho uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livre de defeitos graves como: podridão, amassado, dano por sol, passada, etc.</p>	6,53	99.256,00
5	1.850	KG	<p><b>CAQUI FUYU, CX COM 10 FRUTOS</b></p> <p>Caqui fuyu, da época, fruta fresca.</p> <p>Apresentando tamanho, cor, aroma, sabor próprios da espécie e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p>	8,74	16.169,00
6	3.250	KG	<p><b>GOIABA VERMELHA, TIPO 36 A 48, ACONDICIONADA EM CAIXAS COM 05 KG</b></p> <p>Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Peso de aproximado de 120 g.</p>	8,73	28.372,50
7	10.140	KG	<p><b>LARANJA LIMA A (10/ 13 DUZIAS) - ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM 25KG</b></p> <p>Laranja; Lima; Com Diâmetro Entre 65 e</p>	6,70	67.938,00

			70mm; Formato Esférico, Casca C/ Coloração Verde Amarelada; Textura Levemente Lisa e Ausência de Umbigo; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Dano Por Praga, Ferimento; Murcho e Imaturo.		
8	40.450	KG	<p><b>LARANJA PERA</b></p> <p>Laranja; Pera; Com Diâmetro Entre 65 e 71mm; Formato Esférico, Casca C/ Coloração Verde Alaranjada; Textura Levemente áspera e Ausência de Umbigo; o Lote deverá apresentar Homogeneidade Visual de tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Dano Por Praga, Ferimento; Murcho e Imaturo.</p>	5,69	230.160,50
9	580	KG	<p><b>LIMÃO TAITI A</b></p> <p>Limão taiti in natura, deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e Uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p> <p>As frutas devem ser firmes, com coloração verde-escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.</p>	5,13	2.975,40
10	16.350	KG	<p><b>MAMÃO FORMOSA</b></p> <p>Porte médio, pesando aproximadamente de 1,5 Kg a 2 Kg cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livres de defeitos graves como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação e manchas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	8,03	131.290,50

11	8.200	KG	<p><b>MANGA PALMER - CAIXA C/ 10 KG</b></p> <p>PALMER - 1a qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livres de defeitos graves como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação e manchas</p>	6,57	53.874,00
12	1.120	KG	<p><b>MARACUJÁ AZEDO A CAIXA COM 13 KG</b></p> <p>Maracujá azedo in natura, categoria extra, grupo amarelo, classe 4, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro com polpa intacta e firme, livres de enrugamento, resíduos de Fertilizantes, sujidades, parasitas larvas, sem danos físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	10,64	11.916,80
13	50	KG	<p><b>PÊSSEGO NACIONAL - CAIXA C/ 06 KG;</b></p>	13,72	686,00
14	15.300	KG	<p><b>MELÃO AMARELO 6/7 FRUTOS, CAIXA COM C/ 13KG.</b></p> <p>Grupo amarelo, categoria extra, sem deformação e com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência e polpa. Livres de podridão. Tamanho médio de (1,5 kg a 1,9 kg).</p>	6,70	102.510,00
15	5.400	KG	<p><b>TANGERINA POLKAN (8/10 DZ), CAIXA COM 22 KG</b></p> <p>Mexerica ponkan in natura, de primeira qualidade, com peso médio de 200 g a 220 g. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado}, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem</p>	6,63	35.802,00

			rachaduras e danos mecânicos. A fruta deverá ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.		
16	1.020	KG	<p><b>MORANGOS IN NATURA 1ª - QUALIDADE - FRESCOS</b></p> <p>Frescos, firmes, de coloração uniforme, sem sinais de fungos e sem sinais de apodrecimento. Aroma e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento e maturação. Sem danos, livre de sujidade, insetos e larvas. Munidos de cálice e pedúnculo verde - médio grau de amadurecimento, - embalados em bandejas transparentes e íntegras de 150 a 300 gramas, devidamente rotuladas com nome do produto, peso líquido, data que o produto foi embalado.</p>	34,85	35.547,00
17	10.290	KG	<p><b>PÊRA ESTRANGEIRA WILLIAMS - CX C/ 20 KG.</b></p> <p>Pera do tipo Williams, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 150 g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver), deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	13,06	134.387,40
18	2.100	KG	<p><b>UVA THOMPSON - CAIXA C/ 08 KG;</b></p> <p>Uva; Thompson Sem Semente, 1a; Diâmetro Da Baga Variando de 14 a 16mm; Cacho Pequeno, Coloração Da Casca Verde, baga Alongada e Polpa Amarela Esverdeada; o Lote Deve Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Ferimento, Passado, Imaturo, Degrana Grave.</p>	18,56	38.976,00
19	2.100	KG	<p><b>UVA CRINSON - CAIXA C/ 08 KG;</b></p>	18,68	39.228,00

			Uva; Crimson, Sem Semente; 1a, Diâmetro Da Baga Entre 14 e 16mm; Formato Alongado, Baga Pequena, Coloração Da Casca Rosado Intenso e Polpa Rosa Violácea; o Lote Deve Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Ferimento, Passado, Imaturo, Degrana Grave.		
20	1.020	KG	<b>KIWI - CAIXA C/ 10 KG.</b>  Kiwi; Nacional; Com Peso Unitário Entre 114 e 124g; Apresentando Polpa C/ Coloração Verde; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Ferimento, Murcho, Imaturo Ou Podridão.	31,31	31.936,20
21	142.700	UN	<b>MAÇÃ NACIONAL, FUJI - ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM 80/150 FRUTOS –</b>  Fuji: inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, sem danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Firme com coloração vermelha e sem deformação. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Peso de aproximado de 120 g.	6,14	876.178,00
22	5.040	UN	<b>MELANCIA REDONA / COMPRIDA, GRAÚDA</b>  Melancia in natura, classe extra, redonda, graúda, sã, fresca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de danos, sujidades, parasitos e larvas. Padrão de 08 a 10kg.	23,67	119.296,80
<b>VALOR ESTIMADO LOTE 2</b>				<b>R\$ 2.340.444,40</b>	

**PARTICIPAÇÃO GERAL DE TODAS AS EMPRESAS**

**LOTE 3**

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Preço Médio Unit.	Preço Médio Total
1	8.180	BAN	<b>OVOS DE GALINHA BRANCO MÉDIO</b> Qualidade extra, em bandejas com 30 unidades, embaladas com filme plástico, rotulado com o nome da empresa responsável e registros dos órgãos competentes, Inspeção SIF/DIPOA. Prazo de validade mínimo 30 dias.	22,42	183.395,60
<b>VALOR ESTIMADO LOTE 3</b>				<b>R\$ 183.395,60</b>	

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Abertura de Ata de Registro de Preços de HORTIFRUTIGRANJEIROS, com o objetivo de atender às demandas dos Departamentos de Saúde, Bem-Estar Social e Educação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**LOTE 1 – Legumes e Verduras**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD.
1	<b>ABOBORA PAULISTA</b>	Abóbora madura, variedade paulista. De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeada; danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.200
2	<b>ABOBRINHA ITALIANA EXTRA AA, CAIXA COM 20 KG</b>	Abobrinha variedade Brasileira, Extra, com coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de atrito com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 g a 700 g, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeito: graves que alterem a tamanho e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.350

3	<b>ACELGA EXTRA ENGRADADO COM 12KG</b>	<p>Tipo extra. Peso mínimo de 1,5 kg, sãs, frescas, sem manchas ou descoloração, sem defeito nas folhas, sem folhas meladas com perfurações. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros insetos.</p>	KG	3.170
4	<b>AGRIÃO</b>	<p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>	KG	500
5	<b>ALFACE CRESPA</b>	<p>De Primeira. Extra. Crespa; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.</p>	KG	2.600
6	<b>ALFACE AMERICANA EXTRA EMBALAGEM: ENGRADADO COM 10 KG</b>	<p>De Primeira. Extra. Americana; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.</p>	KG	2.700
7	<b>ALFACE LISA EXTRA ENGRADADO COM 8KG</b>	<p>De Primeira. Extra. Lisa; Subgrupo: Verde; Peso médio da planta variando de 400 g a 450 g. Deverá ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidades e material terroso. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.</p>	KG	2.100

8	<b>ALHO ESTRANGEIRO TIPO 6, CAIXA C/ 10 KG.</b>	Branco; Inteiro; Classe 7, Com Diâmetro do Bulbo Maior Que 70mm; Apresentando Coloração do Catafilo Externo Branca/ Listras Roxas; Coloração Da Película do Bulbilho Branca e Baixo Poder de Condimentação; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Brotado, Chocho, Podridão, Murcho, Ferimento; Passado Ou Quebrado Grave.	KG	5.200
9	<b>ALCACHOFRA MÉDIA</b>	(Alcachofra in natura) Flores de alcachofra, frescas. Coloração: verde arroxeadas. Não aberta, com muitas pétalas firmes e presas ao fundo, com talos, firme e brilhosa. Pesando em média 200 a 300g. Sem machucados, insetos, ou marcas de concussões.	KG	12.060
10	<b>BATATA DOCE AMARELA AA, CAIXA COM 22 KG</b>	Batata doce in natura, classificação extra A (peso maior que 300 g), lavada, de 1ª qualidade, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, parasitos e larvas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo.	KG	5.200
11	<b>BATATA BENEFICIADA, LISA ESPECIAL, SACO COM 50 KG</b>	Batata inglesa, da variedade monalisa, lavada. Classe II (Calibre de 42 a 70 mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa desprovidas de odor estranho ao produto, não brotada e sem esverdeamento. Sem apresentar danos mecânicos deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	30.520
12	<b>BERINJELA COMUM</b>	Suficientemente desenvolvida, são, limpa, de tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e polpa, causando a fermentação dos tecidos. Livres de enfermidades. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Sem rachaduras ou cortes na casca. Polpa intacta e livre de parasitas ou larvas.	KG	1.330

13	<b>BETERRABA EXTRA AA, CAIXA COM 20 KG</b>	Extra, de primeira qualidade, sã, de tamanho médio a grande, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, sem rama, fresca, compacta e firme, isenta de materiais terrosos, coloração uniforme e intensa, sem rachaduras e lesões de insetos, devendo ser bem desenvolvida, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes.	KG	4.700
14	<b>BRÓCOLIS NINJA JAPONÊS</b>	Tipo Japonês, In Natura, de 1ª qualidade, fresco, integro- com talos verdes, curtos e tenros, flores grandes bem fechadas. Tamanho de médio a grande; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades. –	KG	3.200
15	<b>CEBOLA SANTA CATARINA GRAÚDA, SACO COM 20 KG</b>	De Primeira, nacional, tamanho médio e uniforme, compacta e firme. Sem defeitos graves como: broto visível, mancha negra, deformação ou podridão, apresentando aparência fresca, bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e matéria estranhos. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos, livres de ataques de pragas e de doenças.	KG	12.490
16	<b>CENOURA EXTRA AA, CAIXA COM 20 KG</b>	Cenoura com 90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, pele lisa, cor (laranja escura) e formato uniforme (comprimento mínimo 14 cm e máximo 18 cm e 2,5 cm de diâmetro), pescoço pequeno, porte médio, de boa qualidade, sem ramos, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes) e sem radicelas. Grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sãs, inteiras, limpas e livre de umidade. Sem colorações esverdeadas, deformações e deterioração, sem ataque de pragas e doenças. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.	KG	10.290
17	<b>CEBOLINHA EXTRA EMBALAGEM: COM 6 DUZIAS/MAÇO</b>	Cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração (sem folhas amareladas), turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, serem frescas, terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau máximo de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estarem livres de enfermidades, sujidades e insetos, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física e mecânica que afetem suas aparências.	KG	690

18	<b>SALSA, MAÇO C/ 2,5 KG</b>	Salsa de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração (sem folhas amareladas), turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, serem frescas, terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau máximo de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estarem livres de enfermidades, sujidades e insetos, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física e mecânica que afetem suas aparências.	KG	670
19	<b>CHUCHU EXTRA AA</b>	Chuchu in natura, de primeira qualidade, cor verde claro, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho e cor uniformes, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, podridão, descoloração, espinhos, parasitos e larvas, ausente de danos mecânicos e doenças. Pesando de 350 g até 450 g.	KG	7.170
20	<b>COUVE MANTEIGA EXTRA, C/ 6/DZ. MAÇO</b>	Couve variedade manteiga, maço, especial. De primeira qualidade, com coloração verde, com odor e sabor característico: Apresentando tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e mecânicas oriundas de manuseio e transporte. Não apresentando manchas, machucados, bolores, sujidade, material terroso, perfurações ferrugem, folhas amareladas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De colheita recente. Cada maço pesando no mínimo 350 g.	KG	2.630
21	<b>COUVE FLOR EXTRA</b>	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE - pesando em média 01 quilos a peça - apresentando as características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estarem em perfeitas condições e maturação.	KG	2.700
22	<b>ESCAROLA EXTRA, ENGRADADO COM 08 KG</b>	Extra, classe B (peso da unidade maior que 500 g), tipo 18, constituída de escarola de ótima qualidade, frescas, sem defeito: com folhas verdes sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresenta coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos manchas, descoloração ou defeitos nas folhas: bem como folhas meladas ou com perfurações que afetem sua aparência e qualidade. Deverá estar livre de enfermidades insetos e pragas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	KG	1.890

23	<b>ESPINAFRE EXTRA</b>	Espinafre especial (peso do maço entre 500 g e 700 g). Constituído de espinafre de ótima qualidade, sem defeitos, com folha de coloração verde (sem traços de descoloração), turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças que afetem a sua formação e a sua aparência (amarelados e murchos), estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física e mecânica.	KG	550
24	<b>INHAME COMUM</b>	Extra 2A classe B (peso de 50 a 100 g) de aparência fresco, de safra atual, compacto e firme de tamanho e coloração uniformes, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (Rachaduras, perfurações, cortes), a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos firmes; grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas, sem parasitas, substâncias tóxicas, ou quaisquer outras substâncias ou elementos que prejudiquem sua qualidade e a saúde humana, livre de sujidades e corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	1500
25	<b>MANDIOQUINHA EXTRA AAA - ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM 20 KG</b>	Raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico. Classe: 12 (Comprimento variando de 12 cm a 18 cm). Subclasse 4 (diâmetro variando de 4 cm a 5 cm). Categoria I. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes: condições mínimas: -serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinal de mofo. Deverá ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas, coroa esverdeada e deformidade, ausência de ataque de pragas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	4.210
26	<b>MANDIOCA DESCASCADA</b>	De primeira qualidade, descascada, limpa, picada em pedaços de aproximadamente 4 cm, higienizada, centrifugada embalada a vácuo em saco plástico atóxico contendo 1 kg (peso líquido), resfriada, isenta de partes lenhosas ou podre estrias vasculares azul-escuras), sujidades, larvas ou outros materiais estranhos, sem fermentações ou bolores. Tamanho, aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, sendo oriundas de vegetais saudáveis, com colheita recente. Livre de aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição de ácido cítrico e ou ácido ascórbico, para evitar o escurecimento do produto. Com prazo de validade de 4 dias resfriada e máximo de 120 (cento e vinte) dias congelada, a partir da data de fabricação.	KG	3.600

27	<b>MANDIOCA MÉDIA</b>	Mandioca; Branca, Grauda; Coloração Da Casca Marrom, Textura Semi Rugosa, polpa Branca Amarelada; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Como: Passado, escurecido e Deformação Grave.	KG	3.650
28	<b>MANJERICÃO</b>	Manjeriçao - uniforme, fresca, bem desenvolvida, sem danificações físicas e em sacos plásticos atóxicos.	KG	110
29	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b>	In natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.	KG	2.590
30	<b>PEPINO COMUM EXTRA A</b>	Tipo comum. Os pepinos deverão estar frescos e são, inteiros, limpos, livres de umidade externa anormal, sua coloração deve estar na cor verde escura ou verde escura brilhante. Deverão ser livres de podridão, dano profundo desidratação, dano superficial que ocupe mais de 10% da superfície do fruto, defeitos provocados por doenças, "passado nível 2-amarelecimento" avançado, maior ou igual a 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo ocamento e endurecimento das sementes.	KG	3.090
31	<b>PIMENTÃO VERDE</b>	Verde. Extra A, classe B (12 a 15 cm) deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e são, fresco, inteiro sem sinal de brotação, sem virose, sem ferimentos, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinal de mofo, no ponto de maturação adequado para consumo, sem terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos á superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isenta de enfermidades e não deverá estar danificados por lesões que afetem a sua aparência. Deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Transportadas em caixas de polietileno vazadas e limpas, alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	600
32	<b>QUIABO COMUM EXTRA AA, ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 10 KG</b>	Quiabo de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	690

33	<b>REPOLHO LISO, EXTRA, ENGRADADO COM 25 KG</b>	<p>Liso: Extra, Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Peso da cabeça variando entre 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, devendo estar frescas, não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes, a hortalíça deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens e odor e sabor estranhos.</p>	KG	4.100
34	<b>REPOLHO ROXO - LISO: EXTRA</b>	<p>Liso: Extra, Coloração das folhas: Roxo; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Peso da cabeça variando entre 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, devendo estar frescas, não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes, a hortalíça deverá estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens e odor e sabor estranhos.</p>	KG	2000
35	<b>RÚCULA</b>	<p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>	KG	500
36	<b>TOMATE MADURO, EXTRA AA, CAIXA COM 22 KG CAIXA COM 22 KG</b>	<p>Extra, diâmetro variando de 70 mm a 80 mm, de porte médio/grande, firme e intacto, fresco, tamanho uniforme, livre de enfermidades e defeitos graves que alterem seu tamanho e aparência. Isento de sujidades, parasitas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças Coloração rosada, subgrupo II Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). A polpa e o peduncúlo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	KG	20.450
37	<b>VAGEM MANTEIGA EXTRA AA</b>	<p>De primeira qualidade. Frutos de coloração verde clara, são e frescas, tenras e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem manchas, sem ataque de pragas e doenças e sem rachaduras. Sem danos por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.</p>	KG	1.120

38	<b>HORTELÃ FRESCO:</b>	Hortelã, 1ª qualidade, cor verde, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados e sacos plásticos, etiqueta de pesagem embalagem de até 1.0 quilogramas.	KG	200
39	<b>COENTRO</b>	Coentro, 1ª qualidade, cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, embalagem de até 1.0 quilogramas	KG	200
40	<b>PIMENTÃO AMARELO</b>	PIMENTÃO AMARELO	KG	100
41	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b>	PIMENTÃO VERMELHO	KG	100
42	<b>TOMATE CEREJA SWEET GRAPE EXTRA AA, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 06 KG CONTENDO 24 CUMBUCAS DE 0,250 GRAMAS</b>	TOMATE CEREJA SWEET GRAPE EXTRA AA, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 06 KG CONTENDO 24 CUMBUCAS DE 0,250 GRAMAS	KG	400
43	<b>ERVILHA TORTA EXTRA AA, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 08KG</b>	ERVILHA TORTA EXTRA AA, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 08KG	KG	90

**LOTE 1 – Frutas**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD.
1	<b>ABACATE MANTEIGA A</b>	Frutos de espécimes vegetais genuínas e sãs, frescos, de tamanho médio a grande (400 g a 600 g), coloração e formato uniformes, com polpa intacta e firme, casca lisa e brilhante sem sinais de rupturas ou machucados. Isento de matéria terroso, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservações em condições adequadas para o consumo.	KG	1.250
2	<b>ABACAXI PÉROLA TIPO A GRAÚDO</b>	Pérola, com coroa, peso mínimo de 1,5 a 1,8 kg. Coloração e formato uniformes. Ausência de defeitos. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Isento de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, com polpa firme e intacta. Livre de defeitos graves com lesão, sem coroa, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, polpa escurecida e danificado por baixa temperatura.	UNID	15.270
3	<b>BANANA NANICA CLIMATIZADA, CAIXA C/ 20 KG</b>	Climatizada, em pencas com maturação grau 4 (mais amarelo que verde) ou 5 (amarelo com as pontas verdes), classe 12 (12 a 15 cm de comprimento) ou classe 15 (15 a 18 cm de comprimento) ou classe 18 (18 a 22 cm de comprimento). Em caixas plásticas com 20 Kg cada. Cor e tamanho uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.	KG	30.060
4	<b>BANANA PRATA</b>	Climatizada, em pencas (10 ou mais frutos), com maturação grau 4 (mais amarelo que verde) ou 5 (amarelo com as pontas verdes), classe 12 (comprimento maior que 12 cm). Cor e tamanho uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livre de defeitos graves como: podridão, amassado, dano por sol, passada, etc.	KG	15.200

5	<b>CAQUI FUYU, CX COM 10 FRUTOS</b>	Caqui fuyu, da época, fruta fresca. Apresentando tamanho, cor, aroma, sabor próprios da espécie e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.	KG	1.850
6	<b>GOIABA VERMELHA, TIPO 36 A 48, ACONDICIONADA EM CAIXAS COM 05 KG</b>	Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Peso de aproximado de 120 g.	KG	3.250
7	<b>LARANJA LIMA A (10/ 13 DUZIAS) - ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM 25KG</b>	Laranja; Lima; Com Diâmetro Entre 65 e 70mm; Formato Esférico, Casca C/ Coloração Verde Amarelada; Textura Levemente Lisa e Ausência de Umbigo; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Dano Por Praga, Ferimento; Murcho e Imaturo.	KG	10.140
8	<b>LARANJA PERA</b>	Laranja; Pera; Com Diâmetro Entre 65 e 71mm; Formato Esférico, Casca C/ Coloração Verde Alaranjada; Textura Levemente áspera e Ausência de Umbigo; o Lote deverá apresentar Homogeneidade Visual de tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Dano Por Praga, Ferimento; Murcho e Imaturo.	KG	40.450
9	<b>LIMÃO TAITI A</b>	Limão taiti in natura, deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e Uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde-escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.	KG	580
10	<b>MAÇÃ NACIONAL, FUJI, - ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM 80/150 FRUTOS</b>	Fuji: inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, sem danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Firme com coloração vermelha e sem deformação. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte e a conservação em	UNID	142.700

		condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Peso de aproximado de 120 g.		
11	<b>MAMÃO FORMOSA</b>	<p>Porte médio, pesando aproximadamente de 1,5 Kg a 2 Kg cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livres de defeitos graves como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação e manchas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	KG	16.350
12	<b>MANGA PALMER - CAIXA C/ 10 KG</b>	PALMER - 1a qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. Livres de defeitos graves como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação e manchas	KG	8.200
13	<b>MARACUJÁ AZEDO A CAIXA COM 13 KG</b>	Maracujá azedo in natura, categoria extra, grupo amarelo, classe 4, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro com polpa intacta e firme, livres de enrugamento, resíduos de Fertilizantes, sujidades, parasitas larvas, sem danos físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1.120
14	<b>MELANCIA REDONA / COMPRIDA, GRAÚDA</b>	Melancia in natura, classe extra, redonda, graúda, sã, fresca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de danos, sujidades, parasitos e larvas. Padrão de 08 a 10kg.	UN	5.040
15	<b>MELÃO AMARELO 6/7 FRUTOS, CAIXA COM C/ 13KG</b>	Grupo amarelo, categoria extra, sem deformação e com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência e polpa. Livres de podridão. Tamanho médio de (1,5 kg a 1,9 kg).	KG	15.300
16	<b>TANGERINA POLKAN (8/10 DZ), CAIXA COM 22 KG</b>	Mexerica ponkan in natura, de primeira qualidade, com peso médio de 200 g a 220 g. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado}, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a	KG	5.400

		manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. A fruta deverá ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.		
17	<b>MORANGOS IN NATURA 1ª QUALIDADE - FRESCOS</b>	Frescos, firmes, de coloração uniforme, sem sinais de fungos e sem sinais de apodrecimento. Aroma e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento e maturação. Sem danos, livre de sujidade, insetos e larvas. Munidos de cálice e pedúnculo verde - médio grau de amadurecimento, - embalados em bandejas transparentes e íntegras de 150 a 300 gramas, devidamente rotuladas com nome do produto, peso líquido, data que o produto foi embalado.	KG	1020
18	<b>PÊRA ESTRANGEIRA WILLIAMS - CX C/ 20 KG</b>	Pera do tipo Williams, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 150 g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver), deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	10.290
19	<b>UVA THOMPSON - CAIXA C/ 08 KG</b>	Uva; Thompson Sem Semente, 1a; Diâmetro Da Baga Variando de 14 a 16mm; Cacho Pequeno, Coloração Da Casca Verde, baga Alongada e Polpa Amarela Esverdeada; o Lote Deve Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Ferimento, Passado, Imaturo, Degrana Grave.	KG	2.100
20	<b>UVA CRINSON - CAIXA C/ 08 KG</b>	Uva; Crimson, Sem Semente; 1a, Diâmetro Da Baga Entre 14 e 16mm; Formato Alongado, Baga Pequena, Coloração Da Casca Rosado Intenso e Polpa Rosa Violácea; o Lote Deve Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Ferimento, Passado, Imaturo, Degrana Grave.	KG	2.100
21	<b>KIWI - CAIXA C/ 10 KG</b>	Kiwi; Nacional; Com Peso Unitário Entre 114 e 124g; Apresentando Polpa C/ Coloração Verde; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Ferimento, Murcho, Imaturo Ou Podridão.	KG	1.020

22	<b>PÊSSEGO NACIONAL -CAIXA C/ 06 KG;</b>	PÊSSEGO NACIONAL -CAIXA C/ 06 KG;	KG	50
----	--	-----------------------------------	----	----

**LOTE 3 - Ovos**

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QTD.
1	<b>OVOS DE GALINHA BRANCO MÉDIO</b>	OVOS DE GALINHA BRANCO MÉDIO - QUALIDADE EXTRA, EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES, EMBALADAS COM FILME PLÁSTICO, ROTULADO COM O NOME DA EMPRESA RESPONSÁVEL E REGISTROS DOS ÓRGÃOS COMPETENTES, INSPEÇÃO SIF/DIPOA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 30 DIAS.	BDJ	8.180

**1.2.** Considerando as definições constantes nos incisos XIII e XV do artigo 6º, da Lei nº 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como serviço com um e de fornecimentos contínuos.

**1.3.** O prazo de vigência desta contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, podendo ser prorrogada por igual período, em com um acordo, admitida a renovação dos quantitativos, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos, conforme artigo 66, § 5º, do Decreto Municipal nº 10.235/ 2024.

**1.4.** Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em caixas plásticas fornecidas pelo Contratado e deverão ser retiradas na próxima entrega.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** A aquisição de HORTIFRUTIGRANJEIROS, dispensa a elaboração de um Estudo Técnico Preliminar. Essa decisão se justifica pelos seguintes motivos:

**2.1.1. Natureza dos produtos a serem adquiridos:** Hortifrútiis são produtos perecíveis, além disso, são itens de consumo frequente e com um mercado bastante conhecido. Isso implica que as características não demandam estudo técnico específico para avaliação de soluções de mercado

**2.1.2. Inexistência de soluções alternativas:** No mercado, não há soluções inovadoras ou alternativas tecnológicas para a demanda que requeiram um estudo técnico preliminar detalhado para identificar ou comparar diferentes abordagens. Trata-se de produtos essencialmente básicos e com padrões estabelecidos, o que dispensa a necessidade de análise técnica aprofundada para sua escolha.

**2.1.3. Urgência e regularidade da demanda:** A aquisição de HORTIFRUTIGRANJEIROS é uma necessidade rotineira e contínua com a necessidade de reposição imediata de estoque. Dada a constância da demanda e a previsibilidade das especificações.

**2.1.4. Padronização dos produtos:** As especificações são bem definidas e amplamente conhecidas no mercado, facilitando a descrição detalhada do objeto da licitação.

**2.1.5. Histórico de contratações:** A Administração já realizou com sucesso processos licitatórios para a aquisição de produtos similares (Pregões Eletrônicos nº 133/2021, 208/2022 e 100/2023), demonstrando sua capacidade de definir especificações técnicas precisas e de selecionar fornecedores qualificados. Essa experiência garante a conformidade dos produtos adquiridos e a otimização dos recursos.

**2.1.6. Critérios objetivos de julgamento:** O processo licitatório será conduzido com base em critérios técnicos objetivos, como a conformidade com as normas regulamentares e o preço mais vantajoso, garantindo a escolha dos produtos mais adequados.

**2.1.7. Agilidade e eficiência:** A dispensa do ETP agiliza o processo licitatório, permitindo a aquisição dos produtos de forma mais rápida e eficiente, sem comprometer a qualidade e a conformidade legal.

**2.1.8.** O regulamento municipal estabelece que para demandas conhecidas e repetitivas, sem alternativa no mercado, como é o presente caso, o ETP é facultativo, nos termos do art. 16, inciso II, alínea b, do Decreto Municipal nº 10.235/2024, no âmbito do Município de São Roque:

“Art. 16. No âmbito do Município de São Roque, o Estudo Técnico Preliminar é:

**II – FACULTATIVO:**

*b) para as demandas conhecidas e repetitivas, sem alternativa no mercado e que não gerarão despesas correlatas e/ou interdependentes hipóteses em que deverão ser devidamente justificadas no termo de referência.*

**2.2.** Tendo em vista os fatos apresentados, nota-se que essa contratação está prevista no inciso II do referido artigo, portanto, conclui-se que a dispensa do Estudo Técnico Preliminar é plenamente justificada, atendendo aos princípios da eficiência, da economicidade e da transparência.

**2.3.** A presente contratação tem por objetivo atender à demanda de fornecimento de gêneros hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar, bem como às necessidades dos Departamentos de Bem-Estar Social e Saúde, por meio da Divisão de Saúde Mental.

**2.4.** Na Divisão de Alimentação Escolar, garantir o fornecimento contínuo e de qualidade, observando critérios de frescor, diversidade e valor nutricional exigidos pelos cardápios elaborados,

considerando uma média de 2.000 alunos atendidos diariamente nas unidades de ensino infantil (creches e CMEIs).

**2.5.** No que se refere ao Departamento de Bem-Estar Social, o fornecimento visa atender as unidades e serviços socioassistenciais que oferecem refeições a seus usuários, assegurando a oferta de alimentos saudáveis e de qualidade, em consonância com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional.

**2.6.** O Departamento de Saúde, por meio da Divisão de Saúde Mental, necessita dos produtos para o preparo das refeições servidas aos usuários assistidos pelos serviços de atenção psicossocial, como parte das ações de promoção da saúde e reabilitação psicossocial.

**2.7.** Dessa forma, o registro de preços visa garantir o atendimento integrado às demandas dos três departamentos, assegurando o fornecimento regular, de qualidade e em dias alternados, de modo a manter a frescura e o valor nutricional dos alimentos destinados ao público atendido pelos programas municipais.

**2.8.** O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

**2.9.** Considerando os fatos relatados acima e devido vencimento da ata do pregão eletrônico com vencimento previsto para 20 de janeiro de 2026, faz-se necessário novo processo licitatório de Abertura de registro de preços.

## **2.10. JUSTIFICA PARA NÃO APLICAÇÃO DE COTAS EXCLUSIVAS PARA ME/EPP**

**2.10.1.** A aquisição unificada de hortifrutigranjeiros, sem a divisão por lotes de produtos, é a opção mais eficaz para atender às necessidades do município de São Roque. Isso se deve as entregas da divisão de Alimentação Escolar, que serão realizadas ponto a ponto, o que torna mais eficiente a logística e a gestão dos produtos.

**2.10.2.** A compra unificada permitirá uma melhor padronização dos produtos, simplificando a gestão e a inspeção dos alimentos. Além disso, a centralização em um único fornecedor trará ganhos logísticos, facilitará o acompanhamento da ata de registro de preços e fortalecerá a responsabilização, garantindo especialmente a qualidade essencial para a alimentação escolar em todas as unidades.

**2.10.3.** A gestão descentralizada, dada a vasta extensão geográfica do município, é mais complexa e custosa. A compra integrada é a solução para uma gestão centralizada mais eficiente, reduzindo custos e melhorando a qualidade dos produtos.

**2.10.4.** Dessa forma, a aquisição unificada de hortifrutigranjeiros sem divisão por lotes de produtos é a opção mais vantajosa para o município de São Roque, garantindo uma gestão mais eficiente e eficaz dos recursos públicos.

**2.10.5.** Fundamentação Legal: A não divisão da compra em lotes pode ser justificada com base no Art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, que dispõe sobre o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP). O inciso III estabelece que o tratamento diferenciado não se aplica quando não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

**3.1.** A solução proposta visa garantir a aquisição de hortifrutigranjeiros frescos e de qualidade para os departamentos solicitantes, promovendo uma alimentação equilibrada e saudável.

**3.2.** O ciclo de vida do objeto garante que cada etapa do processo seja cuidadosamente planejada, de acordo com as necessidades nutricionais, visando a qualidade desde o recebimento com critérios de frescor e segurança alimentar, armazenamento nas unidades solicitantes, preparos que valorizem a diversidade de frutas e vegetais, distribuição, garantindo que todos os que consumirem recebam as refeições adequadas.

**3.3.** As especificações dos produtos devem seguir o padrão exigido na tabela do item 1.1, variedade de frutas, verduras e legumes, visando garantir a qualidade, frescor e segurança alimentar dos hortifrutigranjeiros fornecidos para a merenda escolar, contribuindo para a saúde e bem-estar dos alunos, assim como aos departamentos de Bem-Estar Social e Saúde, seguindo suas respectivas demandas.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Subcontratação**

**4.1.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Do Pedido de Compra e Autorização do Fornecimento**

**5.1.** Homologada a licitação pela autoridade competente, a Prefeitura emitirá a Autorização de Fornecimento, com o respectivo número de empenho, descrição dos itens e valor negociado na sessão.

**5.2.** A Autorização de Fornecimento será feita de forma parcelada durante a vigência da Ata de Registro de preços, sendo solicitado conforme necessidade da Divisão de Alimentação Escolar, Bem-Estar e o Departamento de Saúde.

**5.3.** As quantidades totais constantes no item 1.1 são estimadas e representam as previsões da Divisão de Alimentação Escolar, do Departamento de Bem-Estar e do Departamento de Saúde para as compras durante o período de 12 (doze) meses. Dessa forma, poderá haver alterações nas estimativas de fornecimento parceladas, a critério da Prefeitura e sem ônus para a Administração.

**5.4.** A autorização de fornecimento será encaminhada por e-mail ao fornecedor.

**5.5.** A recusa injustificada do vencedor em receber a Autorização de Fornecimento, o sujeitará à aplicação das penalidades previstas neste Edital.

### **Local e Prazos de Execução**

#### **Departamento de Saúde**

**5.6. Conforme solicitação do Departamento de Saúde,** as entregas serão semanais, (de segunda a sexta-feira), mediante solicitação do Serviço de Saúde Mental.

**5.6.1.** Entregas devem ser realizadas ao Setor de Almoxarifado da Prefeitura da Estância Turística de São Roque – Paço Municipal. Endereço: Rua São Paulo, 966 – Taboão - São Roque/SP – CEP: 18.135-125.

**5.6.2.** As entregas deverão ser feitas no período da manhã, até às 11h00, não serão aceitas entregas após esse horário.

#### **Departamento de Bem-Estar**

**5.7. Conforme solicitação do Departamento de Bem-Estar,** as entregas serão quinzenais, conforme solicitação dos itens e respectivas quantidades.

**5.7.1.** Entregas devem ser realizadas ao Setor de Almoxarifado da Prefeitura da Estância Turística de São Roque – Paço Municipal. Endereço: Rua São Paulo, 966 – Taboão - São Roque/SP – CEP: 18.135-125.

**5.7.2.** Dias previstos para entrega: às segundas-feiras, das 08h às 16h.

#### **Divisão de Alimentação Escolar/ Merenda Escolar**

**5.8.** Conforme solicitação da **Divisão de Alimentação Escolar,** as entregas deverão ser realizadas duas vezes por semana, **PONTO A PONTO,** conforme tabela de endereços abaixo:

**ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES - CMEIS E CRECHES**

CMEI	Allan Kardec	Rua Aguia Real nº 122	Jd. Carambeí
CMEI	Adelina Mischiatti Caparelli	Rua: Roque Gonzalez, 80	Mailasque
CMEI	Prof. Gualberto Rodrigues de Araújo	Rua: Nossa Senhora do Carmo, 131	Carmo
CMEI	Benedita Silveira Barbosa de Moraes	Rua: Campo Limpo, 125	Vila Nova São Roque
CMEI	Ruth Montebello Zavarize	Rua: Equador, 03	Vila São Rafael
CMEI	Goianã	Rua Gerbera,05	Goianã (Paisagem Colonial)
CMEI	Prof <sup>ª</sup> . Rosalina Villaça Salvetti	Rua das Acacias, 140	Guaçu
CMEI	Prof <sup>ª</sup> . Iolanda Lima de Oliveira	Rua Paolo Sabatini,200	Goianã (Paisagem Colonial)
CMEI	Prof <sup>ª</sup> . Gláucia Regina Pestana Risso	Rua Santa Julia,6	Jd. Villaça (Taboão)
CMEI	Amasília Ribeiro Lopes	Av: John Kennedy, 494	Centro
Creche	São João Novo	Rua: José Benedito Rodrigues, 141	São João Novo
Creche	Abrigo Saboó	Estrada Turística do Morro do Saboó, 3801	Saboó
Creche	Dr. Carlos Antônio Salvetti	Rua: Madressilva, 345	Vila Amaral
Creche	Niobe Carlassara Fernandes	Rua: José Henrique da Costa, 300	Jd. Bela Vista (Cambará)
Creche	Celso Roque	Rua das Rosas, 149	J São José
Creche	Newton Bastos	Estr: Marilu , 3140	J Santa Vitória
Prefeitura	Almoxarifa Central - Prefeitura de São Roque	Rua São Paulo, 966	Taboão

**5.8.1.** As datas de entrega deverão ser definidas após assinatura da ata de registro de preços, em reunião com o prestador de serviço e a nutricionista responsável pela Divisão de Alimentação Escolar.

**5.8.2.** A Divisão de Alimentação Escolar enviará a solicitação dos produtos semanalmente, com 5 (cinco) dias de antecedência da data de entrega.

**5.8.3.** As entregas deverão ocorrer duas vezes por semana nas unidades listadas no item 5.8. Os dias da semana deverão ser negociados com o setor de Divisão de Alimentação Escolar após assinatura do contrato. Datas sugeridas: terça-feira e quinta-feira ou terça-feira e sexta-feira.

**5.9.** A periodicidade e cumprimento do cronograma de entrega dos produtos é primordial para o cumprimento dos cardápios. Portanto, o descumprimento dos prazos de entrega implicará no prejuízo, e conseqüentemente, na imputação de sanções administrativas e cíveis àqueles que, sem motivação plausível, descumprirem sua parte na avença firmada.

**5.10.** A pontualidade na entrega dos está vinculada ao cumprimento dos cardápios previstos. Portanto, o descumprimento dos prazos de entrega implicará no prejuízo da execução dos cardápios, trazendo transtornos no balanceamento nutricional, e conseqüentemente, na imputação de sanções administrativas e cíveis àqueles que, sem motivação plausível, descumprir sua parte na avença firmada.

## **6. Da Garantia do Produto**

**6.1.** Todos os produtos ofertados deverão ser frescos, de boa qualidade, apresentando casca e polpa firmes e demais características intactas, livre de defeitos e apodrecimento, folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação e ainda estar adequado para o consumo mediato ou imediato.

**6.2.** Todos os produtos devem ser entregues com, no mínimo, 2/3 do prazo de validade vigente, quando aplicável.

**6.3.** Produtos frescos devem ser entregues com no máximo 48 horas da data de colheita/postura.

**6.4.** Não serão aceitos produtos com sinais de deterioração, amadurecimento excessivo ou odor característico de fermentação ou apodrecimento.

## **7 . MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**7.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

**7.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**7.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**7.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**7.5.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

**7.6.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

**7.6.1.** O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

**7.6.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

**7.6.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

**7.6.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

**7.6.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

**7.7.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**7.7.1.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência).

**7.8.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**7.8.1.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

**7.8.2.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

**7.8.3.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

**7.8.4.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

**7.9.** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

**7.10.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento do Objeto**

**8.1.** Os produtos serão recebidos juntamente com a nota fiscal, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

**8.2.** Os produtos poderão ser devolvidos no ato de entrega, se não corresponderem à qualidade exigida no Edital (conforme avaliação dos servidores encarregados de vistoriar o recebimento dos produtos). Nestas hipóteses, reputar-se-á o descumprimento do contrato, sendo passível de sanções, conforme o caso. No caso de devolução a substituição deverá ser feita no dia seguinte, a fim de não prejudicar a distribuição.

**8.3.** Os produtos deverão estar armazenados em caixas de polipropileno vazadas devidamente limpas e higienizadas, identificadas, onde as mesmas deverão ser entregues em caminhão baú fechado conforme legislação vigente. As caixas serão devolvidas na semana seguinte;

**8.4.** Poderá ser solicitada a entrega dos produtos separados em pacotes/redes de 1 a 5 kg conforme necessidade do departamento.

### **Da entrega nas unidades escolares:**

**8.5. A divisão de Alimentação Escolar solicita** que os romaneios de entrega deverão vir em duas vias, uma via deverá permanecer na unidade escolar e a segunda via deverá ser assinada pela Cozinha Escolar que recebeu a mercadoria e um responsável da unidade escolar (diretor/vice-diretor), contendo o carimbo da escola. Os romaneios deverão ser entregues na Divisão de Alimentação Escolar, juntamente com a Nota Fiscal até as 17 horas.

**8.6.** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8.7.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

### **Liquidação**

**8.8.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

**8.9.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) O prazo de validade;
- b) A data da emissão;
- c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**8.10.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**8.11.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao

SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**8.12.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**8.13.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**8.14.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**8.15.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**8.16.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

**8.17.** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

**8.18.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA-IBGE* de correção monetária. **Forma de pagamento**

**8.19.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**8.20.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**8.21.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**8.21.1.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**8.22.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

**9.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO LOTE.

### **Exigências de habilitação**

**9.2.** Conforme minuta padrão previamente aprovada

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**10.1.** O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.972.150,70 (três milhões novecentos e setenta e dois mil cento e cinquenta reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

**10.2.** A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

## **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

**11.2.** A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Despesa 2145 – Gêneros de Alimentação – Secretaria de Bem-Estar Social  
Despesa 2062 – Gêneros de Alimentação – Merenda Escolar

Despesa 2139 – Gêneros de Alimentação – Secretaria de Saúde

**11.3.** A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

**ANEXO II**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO N.º 167/2025**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 104/2025**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_**  
**DATA: 00/00/00.**

**A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**, com sede na Rua São Paulo, nº 966, Bairro do Taboão, CEP 18135-125, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 70.946.009/0001-75, neste ato representado por Seu Prefeito, **MARCOS AUGUSTO ISSA HENRIQUES DE ARAÚJO** e pelos SRS. DIRETORES \_\_\_\_\_, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS**, processo administrativo n.º \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes **na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 10.235/2024**, aplicando, no que couber subsidiariamente o **Decreto Federal nº 11.462/2023**, e em conformidade com as disposições a seguir:

### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto **REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DOS DEPARTAMENTOS DE SAÚDE, BEM-ESTAR SOCIAL E EDUCAÇÃO**, especificado(s) no(s) item (ns) \_\_\_\_\_ do Termo de Referência, anexo do edital da licitação indicada no preâmbulo, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</i> )				
Item	Qtd.	Und.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
XX	XX	XX	XXXXXXXXXX	XXXXX	XXXX
XX	XX	XX	XXXXXXXXXX	XXXXX	XXXX

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

### 3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de São Roque.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

### 4. DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**4.1.** Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades que não participaram do procedimento, poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os requisitos determinados **no §2º do art. 86 da Lei 14.133/2021.**

**4.2.** A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

**4.3.** O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

**4.4.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

**4.5.** As aquisições ou contratações adicionais deverão observar os limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especificamente estabelecidos **nos §3º e §4º do art. 86.**

**4.6.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

## **5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

**5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados a partir da última data da assinatura digital dos responsáveis na Ata de Registro ou no Termo de Ciência e de Notificação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.**

**5.1.1. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.**

**5.1.2.** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

**5.2.** A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, **conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.**

**5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.**

**5.3.** Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o **art. 124 da Lei nº 14.133/2021.**

**5.4.** Integram esta Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação ou que mantiveram sua proposta original.

**5.4.1.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

**5.5.** O registro a que se refere o item 5.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

**5.6.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

**5.6.1.** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

**5.6.2.** Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

**5.7.** Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

**5.7.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

**5.8.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**6.1.** Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

**6.1.1.** Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, **nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;**

**6.1.2.** Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

**6.1.3. O valor registrado poderá ser reajustado no caso de prorrogação da ata de registro respeitada a contagem da anualidade e a variação do IPCA acumulado no período de 12 meses a contar da proposta.**

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

**7.1.** Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

**7.1.1.** Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

**7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.**

**7.1.3.** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**7.1.4.** Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que eventualmente tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto **no art. 124 da Lei nº 14.133/2021**.

**7.2.** Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

**7.2.1.** Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

**7.2.2.** Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, na legislação aplicável e neste edital.

**7.2.3.** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, se houver na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

**7.2.4.** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

**7.2.5.** Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

**7.2.6.** O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que eventualmente tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto **no art. 124 da Lei nº 14.133/2021**.

## **8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**8.1.** O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

**8.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

**8.1.2.** Não retirar ou aceitar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

**8.1.3.** Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.2.2 desta Ata; ou

**8.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do **art. 156 da Lei nº 14.133/2021**.

**8.2.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

**8.3.** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

**8.4.** O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

**8.4.1.** Por razão de interesse público;

**8.4.2.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

**8.4.3.** Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

## **9. DAS PENALIDADES**

**9.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das seguintes penalidades de:

**9.2.** Advertência, quando o fornecedor der causa à inexecução, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

**9.3.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

**9.4.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

**9.5.** Multa:

**9.5.1.** Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover o cancelamento da ata de registro por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

**9.5.2.** Compensatória de 30% (dez por cento) sobre o valor total da ata de registro, no caso de inexecução total do objeto.

**9.6.** A aplicação das sanções previstas nesta Ata de Registro não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

**9.7.** Todas as sanções previstas nesta Ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

**9.7.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**9.7.3.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**9.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

**9.10.** 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**.

**9.11.** As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

**9.12.** É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante à aplicação da penalidade.

**9.13.** O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **10. CONDIÇÕES GERAIS**

### **10.1. DAS QUANTIDADES, DAS ENTREGAS, DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS E DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1.2.** As condições gerais de execução do objeto, tais como prazos e locais para entrega, recebimentos, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado e, demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência contante no Anexo I do edital.

**10.1.3.** Os recebimentos provisório e definitivo dos produtos serão conforme dispostos no art.140 da Lei nº 14.133/2021, e em consonância com as regras definidas no edital ou no Termo de Referência constante no Anexo I do edital.

### **10.2. DOS PAGAMENTOS**

**10.2.1.** De acordo com o objeto deste certame, a empresa vencedora, **após cada entrega** do produto, apresentará à Prefeitura da Estância Turística de São Roque a Nota Fiscal ou nota fiscal eletrônica (Protocolo ICMS 42 de 03.07.2009), se for o caso, sempre acompanhada com o recibo de recebimento referente a cada item entregue.

**10.2.2.** As obrigações da administração e do fornecedor registrado referente às condições de pagamentos e demais ajustes, encontram-se definidos no Termo de Referência constante no Anexo I do edital.

**10.3.** No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

São Roque (SP), \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2025.

**PREFEITO**

**GESTOR**

**CONTRATADA**

## ANEXO III

### TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

**CONTRATANTE:** PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

**CONTRATADA:**

**PROTOCOLO Nº (DE ORIGEM):** 167/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 104/2025

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS DEMANDAS DOS DEPARTAMENTOS DE SAÚDE, BEM-ESTAR SOCIAL E EDUCAÇÃO, as quais constam do Termo de Referência que integra o anexo I do instrumento convocatório.

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 à 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 extraído 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 TCE/SP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>) em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade de o 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: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES):**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS(\*): FISCAIS/OUTROS**

Tipo de ato sob sua responsabilidade:

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Departamento: \_\_\_\_\_  
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.

**ANEXO IV**  
**MODELO DE PROPOSTA**  
**(PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA)**

**À**

**Prefeitura da Estância Turística de São Roque**

**Ref. - Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 104/2025**

Prezados Senhores:

Segue abaixo nossa proposta de preços conforme negociação do referido Pregão.

**Lote n.º \_\_\_\_\_**

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Preço Médio Unit.	Preço Médio Total
<b>Valor Total</b>					

**Obs.-** Declaramos que concordamos com todas as normas presentes neste edital.

- Declaramos que nos preços cotados estão inclusas todas quaisquer despesas, tais como, transportes, frete, mão de obra para entrega e o descarregamento no local determinado, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre a execução do objeto.
- Validade da proposta: Conforme Edital
- Condições de pagamento: Conforme Edital
- Prazo de entrega: Conforme Edital

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

.....  
 (Representante legal, RG, CPF)

Carimbo Padrão  
 CNPJ



**(\*) A proposta deverá estar em formato PDF e conter assinatura na forma eletrônica/digital.**

## **ANEXO V**

### **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**PROCESSO N.º 167/2025**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 104/2025**

#### **1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)**

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual – MEI
- g) 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.
- h) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- i) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

*1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.*

#### **2. HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais de Tributos correspondente ao objeto da licitação;
- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

### **3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)**

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#).

### **4. OUTRAS COMPROVAÇÕES**

Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo **Anexo V-A**, elaborada em papel timbrado, atestando que:

- a) Atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b) 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 (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c) 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 (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d) 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68 VI da Lei nº 14.133/2021);
- e) Não possuem 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;

f) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <https://www.saoroque.sp.gov.br/portal/diario-oficial>.

g) No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

h) No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declaram conhecer na íntegra;

i) Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;

j) Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

k) Não celebrou, no ano-calendário de realização da licitação, contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**OBS: As declarações deverão ser preenchidas em papel timbrado da empresa proponente, ou, que, de alguma forma possa identificar a licitante, e ainda, assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal (is) ou procurador devidamente habilitado, e deverá estar em formato PDF e conter assinatura na forma eletrônica/digital.**

## ANEXO V-A MODELO DE DECLARAÇÃO

Ref.: **PROCESSO N.º 167/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 104/2025**

, inscrita no CNPJ sob o nº , sediada na , por meio de seu representante legal abaixo identificado, DECLARA, sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021) e declara ainda que:

- a) Atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b) 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 (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c) 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 (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d) 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68 VI da Lei nº 14.133/2021);
- e) Não possuem 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;
- f) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <https://www.saoroque.sp.gov.br/portal/diario-oficial>.

g) No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

h) No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declaram conhecer na íntegra;

i) Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;

j) Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

k) Não celebrou, no ano-calendário de realização da licitação, contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**OBS: A declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente, ou, que, de alguma forma possa identificar a licitante, e ainda, assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal (is) ou procurador devidamente habilitado, e deverá estar em formato PDF e conter assinatura na forma eletrônica/digital.**



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: F502-F8B2-470B-11E1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MARCOS AUGUSTO ISSA HENRIQUES DE ARAUJO (CPF 144.XXX.XXX-59) em 04/12/2025 11:59:07 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://saoroque.1doc.com.br/verificacao/F502-F8B2-470B-11E1>