



IBITINGA
PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 079/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 7.002/2025

PROCESSO DE DESPESA Nº: 175/2025

COTA PRINCIPAL: ITENS 02, 04, 06, 08, 10, 12, 14, 16, 18 e 21

COTA RESERVADA (EXCLUSIVA ME/EPP): ITENS 03, 05, 07, 09, 11, 13, 15, 17, 19 e 22

EXCLUSIVA ME E EPP 01, 20, 23 e 24

DA REALIZAÇÃO

ÓRGÃO LICITANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA.

LOCAL DE REALIZAÇÃO:

<http://164.163.52.93:8079/comprasedital/>.

RECEBIMENTO E ABERTURA DE PROPOSTAS

Data de início de envio de PROPOSTA: **18 de outubro de 2025.**

DATA DE ENCERRAMENTO DO ENVIO DE PROPOSTA: 05 de novembro de 2025 às 08h59min (horário de Brasília).

DATA DE ABERTURA DO PREGÃO: 05 de novembro de 2025– 09h00min (horário de Brasília).

MODO DE DISPUTA:

Aberto

INFORMAÇÕES: (16) 3352-7000 – Ramais 7002, 7210, 7239 ou 7270.

E-mail: neto.compraspmeti@gmail.com, registrodeprecos@ibitinga.sp.gov.br,
compras@ibitinga.sp.gov.br, licitacao@ibitinga.sp.gov.br ou
licitacao.eletronica@ibitinga.sp.gov.br.

DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL

www.ibitinga.sp.gov.br e [Portal Nacional de Compras Públicas \(PNCP\)](http://Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP))

PUBLICAÇÃO:

Edital publicado no Diário Oficial do Município, Jornal Gazeta de São Paulo e nos sites www.ibitinga.sp.gov.br e no [Portal Nacional de Compras Públicas \(PNCP\)](http://Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP))



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



COMUNICADO AOS INTERESSADOS NA PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

O Município da Estância Turística de Ibatinga – SP, informa que não hesitará em penalizar os licitantes que descumprirem as disposições deste edital, conforme [arts. 155 e 156](#), da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e demais leis pertinentes. Eventual inobservância das regras legais, o Município de Ibatinga – SP, se pronunciará com clareza e precisão sobre suas decisões quanto à aplicação de multas, suspender e impedir proponentes de participarem de certames licitatórios. Desta feita, no intuito de evitar transtornos, solicitamos aos licitantes interessados que apresentem adequadamente a documentação relativa à habilitação e proposta de preços, firmando lances de forma consciente, séria, concisa, firme, concreta e exequível. Os licitantes deverão entregar o objeto conforme os prazos, preços, padrões de qualidade exigidos no edital e na legislação aplicável. Por fim, salientamos que pedidos de recomposição ou realinhamento de preços são exceções à regra, aplicáveis exclusivamente em situações especiais, e somente serão deferidos se estiverem em total consonância com a lei.

PREÂMBULO:

A Prefeitura do Município da Estância Turística de Ibatinga/SP, CNPJ n.º 45.321.460/0001-50, estabelecida na Rua Miguel Landim n.º 333, Centro, Estado de São Paulo, CEP 14.940-112, por meio da **Sra. Prefeita Municipal**, no uso de sua competência e poder, torna pública para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 079/2025**, do tipo **menor preço unitário**, que será regido pela legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), pela [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#) – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela [Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal](#), e, subsidiariamente, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) e suas alterações (quando compatível com o regime jurídico de direito público), pelo [Decreto Municipal nº 5.713, de 29 de dezembro de 2023](#), com suas alterações posteriores, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste edital e de seus anexos, normas que os licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

O pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **internet**, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por Agente de Contratação do Setor de Licitações da Prefeitura de Ibatinga, denominado pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos pela página eletrônica do Portal de Compras do município de Ibatinga através do link: <http://164.163.52.93:8079/comprasedital/>

1. DO OBJETO

1.1. Constitui-se objeto da presente licitação a **registro de preços para aquisições futuras e parceladas de carnes e embutidos para consumo na merenda escolar, corpo de bombeiros e desenvolvimento social** pelo regime de menor preço por item, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência, ANEXO I deste Edital.





1.2. Utilizando-se da facultatividade da administração sobre a divulgação dos valores estimados na modalidade pregão, **não será efetuada a divulgação dos valores estimados** até a conclusão da licitação.

1.3. Por se tratar de licitação com itens para **ampla participação, estabelecimento de cotas e itens exclusivos**, a disposição dos itens ficará conforme abaixo, **diferenciando na numeração e quantidade dos itens constantes no [Termo de Referência](#)**:

Atenção, Licitante: Para a elaboração da proposta e o envio de lances, o licitante deverá utilizar obrigatoriamente a numeração de itens (1 a 24) e as respectivas quantidades detalhadas na tabela a seguir e no Anexo II (Planilha de Proposta). A lista contida no Anexo I (Termo de Referência) serve como base técnica, mas a numeração oficial para a cotação de preços é a apresentada neste item do edital.

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
01	300	Quilo	Almôndega de carne bovina 15gr - kg Com baixo teor de sódio, na porção de 80gr até 211mg de sódio. Embalagem primária: polietileno atóxica, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada, sem perfurações, de aproximadamente 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, contendo até 4kg. Validade não inferior a 04 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
02	9.940	Quilo	Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne. No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido. Item Cota Principal – Ampla Participação.
03	3.310	Quilo	Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária,





			manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne. No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
04	12.075	Quilo	Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação
05	4.025	Quilo	Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
06	3.825	Quilo	Carne bovina bife de alcatra “IQF” - kg Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). O produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso líquido de até 12 kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na





			etiqueta interna. Item Cota Principal – Ampla Participação
07	1.275	Quilo	Carne bovina bife de alcatra “IQF” - kg Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia ‘IQF’ (Congelamento Individual). O produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso líquido de até 12 kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na etiqueta interna. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
08	11.925	Quilo	Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12°C a -18°C e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação
09	3.975	Quilo	Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12°C a -18°C e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas





10	7.500	Quilo	Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente. Item Cota Principal – Ampla Participação
11	2.500	Quilo	Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
12	8.700	Quilo	Carne de frango – peito em cubos – cong. "IQF" - kg Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente Item Cota Principal – Ampla Participação
13	2.900	Quilo	Carne de frango – peito em cubos – cong. "IQF" - kg Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
14	4.650	Quilo	Carne de suíno – lombo inteiro desossado – kg Peça de carne inteira congelada, desossada, limpa, isenta de aparas, isenta de ossos, excessos de gordura, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação
15	1.550	Quilo	Carne de suíno – lombo inteiro desossado – kg





			Peça de carne inteira congelada, desossada, limpa, isenta de aparas, isenta de ossos, excessos de gordura, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
16	7.050	Quilo	Carne de suíno – pernil em cubos – Kg Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação
17	2.350	Quilo	Carne de suíno – pernil em cubos – Kg Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
18	2.440	Quilo	Empanados de peito de frango floculado - kg Empanados de peito de frango, reestruturado, pré cozido e congelado, pesando de 20 a 30 gramas cada unidade. Composto de peito de frango sem pele, sem ossos, empanados com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelados, com aspecto e sabor próprios. Prazo de validade: congelador (- 4°C ou mais frio) - 04 meses e freezer (-18°C ou mais frio) 06 meses. Embalagens: Primária - Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, Lacre por termossoldagem. Embalagem de 1 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade de até 10 kg. Item Cota Principal – Ampla Participação
19	810	Quilo	Empanados de peito de frango floculado - kg Empanados de peito de frango, reestruturado, pré cozido e congelado, pesando de 20 a 30 gramas cada unidade. Composto de peito de frango





			sem pele, sem ossos, empanados com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelados, com aspecto e sabor próprios. Prazo de validade: congelador (- 4°C ou mais frio) - 04 meses e freezer (-18°C ou mais frio) 06 meses. Embalagens: Primária - Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, Lacre por termossoldagem. Embalagem de 1 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade de até 10 kg. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
20	1.100	Quilo	Linguiça calabresa tradicional, congelada – kg condicionada em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 (três) quilos. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, esbranquiçada, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 90 dias. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
21	6.375	Quilo	Linguiça de pernil suíno congelada - kg Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega. Item Cota Principal – Ampla Participação
22	2.125	Quilo	Linguiça de pernil suíno congelada - kg Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
23	860	Quilo	Presunto cozido em peça - kg Presunto sem capa de gordura (magro), cozido, em peça de 3 a 4 Kg, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; Composto de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; Com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primaria filme laminado transparente, devidamente fechada e atóxica; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado. Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
24	3.960	Quilo	Salsicha mista congelada - kg Salsicha para sanduíche tipo "Hot Dog", composta de carne suína, bovina e ave, carne mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingredientes permitidos. As salsichas deverão ter peso unitário médio de





			50 gr, acondicionadas em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 kg. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
--	--	--	--

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. Somente poderão participar dos **itens 01, 03, 05, 07, 09, 11, 13, 15, 17, 19, 20, 22, 23 e 24** as empresas que se enquadrarem como **Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas**, conforme [art. 1º, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015](#) ou, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), e que façam jus ao tratamento diferenciado previsto na legislação, desde que declararem esta condição no momento do registro da proposta na Plataforma Eletrônica. **O(s) item(ns) 02, 04, 06, 08, 10, 12, 14, 16, 18 e 21** destinam-se a **ampla participação independentemente do porte da empresa**.

2.1.1. Não há impedimento à participação das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas também no item de Cota Principal, entretanto na hipótese de uma das empresas acima sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo item, será registrado para ambas as cotas, apenas o preço menor, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo produto.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto à **Plataforma Eletrônica**.

2.2.1. Será concedido tratamento favorecido às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Sociedades Cooperativas (mencionadas no [art. 34, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007](#) e, desde que cumpram as condições previstas no [art. 16, I a IV, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#)) e para os Microempreendedores Individuais, nos limites previstos na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

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

2.2.3. Em caso de **itens exclusivos** para participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas, a assinalação do campo: “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

2.2.4. Nos itens em que a participação **não for exclusiva** para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas, a assinalação do campo: “não”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), mesmo que se enquadre conforme acima.





2.2.5. A falsidade da declaração de que trata o enquadramento da empresa como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparadas, sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e neste edital.

2.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço unitário**, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

2.4. A participação no pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da empresa) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

2.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

2.6. O envio da proposta vinculará o licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.7. Cadastro No Sistema

2.7.1. O cadastro no Sistema poderá ser iniciado no endereço <http://164.163.52.93:8079/comprasedital/> na opção **Acesso Identificado**, no canto direito da tela e após, na janela flutuante, clicar em **“Solicitar acesso licitação eletrônica”**. Após enviar a solicitação, será enviado por e-mail a Chave de identificação e a Senha. O cadastro será feito apenas uma vez e poderá ser utilizado para licitações futuras.

2.7.2. Utilizando a chave de acesso, o fornecedor deverá selecionar a **Opção 03: Licitante**, onde aparecerão os processos licitatórios em andamento, selecionar o processo que deseja participar, e em opções: **Credenciamento (Participar)**, fazer o credenciamento e inserção da proposta.

2.7.3. O manual do fornecedor estará à disposição dos licitantes no próprio site da Prefeitura Municipal ou poderá ser solicitado através dos [e-mails](#) informados acima.

2.8. Não poderão disputar esta Licitação:

2.8.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seu(s) anexo(s);

2.8.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.8.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.8.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de





participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.8.4.1. Pessoas físicas ou jurídicas que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Ibitinga, aplicada por qualquer órgão da Administração Pública direta e indireta deste Município com base no [art. 87, inc. III, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#); no [art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002](#), e no [art. 156, inc. III, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

2.8.4.2. Pessoas físicas ou jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, com base no [art. 87, inc. IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#) ou no [art. 156, inc. IV, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e que não tenha sido promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

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

2.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;

2.8.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.8.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

2.8.10. É vedada a participação, direta ou indireta, na licitação ou na execução do contrato, de agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§1º, do art. 9º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

2.9. O impedimento de que trata o [item 2.8.4](#), será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os [itens 2.8.2](#), e [2.8.3](#), poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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





2.12. O disposto nos [itens 2.8.2.](#) e [2.8.3.](#) não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

2.14. A vedação de que trata o [item 2.8.8.](#) estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. A despesa oriunda da futura contratação será suportada pelo Orçamento Financeiro de 2025 e 2026 da Prefeitura, categoria 3.3.90.30 Material de Consumo.

3.1.1. A indicação da ficha orçamentária será feita sempre no momento da formalização do Pedido/Contratação.

4. DA FORMALIZAÇÃO DE QUESTIONAMENTOS

4.1. Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do Edital de Licitação perante a Administração, o Licitante que não o fizer **até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para** abertura das propostas.

4.2. 4.2. Serão conhecidos e apreciados os questionamentos protocolados por escrito ou encaminhados, preferencialmente para um dos [e-mails](#) informados acima, no prazo descrito no [item 4.1.](#)

4.3. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos e decidirá sobre as impugnações, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

4.4. Os questionamentos, os pedidos de esclarecimentos, bem como suas respectivas respostas serão publicados no site oficial do município (www.ibitinga.sp.gov.br) e na plataforma utilizada para a licitação (<http://164.163.52.93:8079/comprasedital/>) para conhecimento dos interessados e vincularão os participantes e a Administração.

5. DA IMPUGNAÇÃO

5.1 Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do pregão eletrônico, mediante petição a ser enviada para um dos [e-mails](#) informados acima ou por petição dirigida ou protocolada no seguinte endereço: Rua Miguel Landim, nº 333, Centro,



Ibitinga/SP, das 9h00 às 16h30.

5.2. Decai do direito de impugnar os termos do edital de Licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas.

5.3. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e/ou deste edital, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.**

5.4. As impugnações e os seus respectivos julgamentos serão publicados no site oficial do município (www.ibitinga.sp.gov.br) e na plataforma utilizada para a licitação (<http://164.163.52.93:8079/comprasedital/>) para conhecimento dos interessados e vincularão os participantes e a Administração.

6. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1. O encaminhamento da proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2. No preenchimento da proposta eletrônica, o licitante deverá informar, nos campos próprios, **o valor** (unitário ou total, conforme o caso) e a **marca e modelo**, se houver, dos produtos ofertados (quando aplicável a materiais ou equipamentos).

6.3. O objeto deverá estar dentro das especificações contidas no [Termo de Referência – Anexo I](#) do edital e de acordo com os demais documentos anexos ao edital.

6.4. A validade da proposta será de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da sessão pública do pregão.

6.5. Para o licitante Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e equiparadas, será necessário a informação do regime fiscal no campo próprio sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

6.6. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedor o licitante que oferecer o **menor preço unitário**.

6.7. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto/serviço até sua entrega no local fixado por este edital.

6.8. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da Legislação em vigor.



6.9. O lance deverá ser ofertado em conformidade com o objeto do edital, se for global, preço total, se for unitário, pelo valor unitário para os itens. Deverá ser observada uma diferença mínima entre os lances, a fim de evitar valores irrisórios quando o valor do objeto for de grande porte.

6.10. O envio da proposta e demais documentações exigidas neste edital ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1. A partir do horário previsto no edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com divulgação das propostas de preços recebidas, passando o pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas. Todo contato com o pregoeiro deve ser feito através do chat disponibilizado pelo sistema. **O pregoeiro não atenderá licitantes durante a sessão, seja via telefone, e-mail ou qualquer outro meio que não o chat do sistema.**

7.1.1. A tentativa de comunicação com o pregoeiro de forma que não seja via chat, conforme descrito no item anterior, **é motivo para a desclassificação do licitante**, para que não haja qualquer situação de diferenciação a qualquer das partes, em atendimento ao princípio da igualdade.

7.1.2. É vedada, durante a fase de lances e de julgamento da proposta, qualquer forma de identificação do licitante no chat de comunicação do sistema. A identificação inclui mas não se limita a: menção à razão social ou nome fantasia, CNPJ, envio de propostas, catálogos, declarações ou quaisquer outros arquivos que contenham logotipos, timbres ou informações que revelem a identidade da empresa antes da sua convocação formal pelo pregoeiro. A quebra do anonimato nesta fase acarretará a **desclassificação imediata do licitante** do certame, em observância aos princípios da isonomia, do sigilo da proposta e da impessoalidade.

7.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

7.3.1. Não serão aceitos, ao final da disputa, preços com mais do que 2 (duas) casas decimais após a vírgula, sendo necessário a negociação e o arredondamento dos preços no caso de ocorrer.

7.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação a proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,5% (meio por cento)**.

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

7.5. Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores





digitados errados ou situação semelhante, mesmo que, antes do início da disputa de lances.

7.6. O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar expressamente no edital, possuirá caráter **sigiloso** e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

7.7. O pregoeiro deverá excluir, justificadamente, lances inexecutáveis ou com valores digitados incorretamente durante a etapa de disputa. O licitante também poderá excluir ou solicitar a exclusão de seu lance.

7.8. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.

7.9. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.9.1. Quando da desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 60 (sessenta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.10. **A disputa será no modo aberto**, conforme previsto no [art. 56, inc. I, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e a **etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **2 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.

7.11. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o artigo anterior, será de **2 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

7.12. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no caput e no [§ 1º, art. 23, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022](#), a sessão pública será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto no [§ 2º, do art. 22, § 1º, art. 23, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.13. Encerrada a etapa de lances sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no [§ 1º, do art. 23, da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#) e definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o agente de contratação, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações, conforme disposto no [§ 3º, do art. 23, da](#)



Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.14. Face à imprevisão do tempo extra, as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, o que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

7.15. Facultativamente, o pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de **30 (trinta) minutos**, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, uma contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

7.16. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.17. Os documentos relativos à habilitação, solicitados, deverão ser **anexados** na página do portal, em local próprio para documentos, para que se evite a desclassificação por identificação.

7.17.1. Esses documentos só estarão disponíveis após encerramento da fase de lances do pregão.

7.18. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

7.19. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

7.20. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital e inexistindo interposição de recurso, o objeto será encaminhado à autoridade superior para adjudicação ao autor da proposta ou lance de menor preço.

7.21. Caso haja demasiada demora por parte do(s) representante(s) da(s) empresa(s) vencedora(s) para envio da proposta, declarações e/ou demais documentos necessários à habilitação, conforme elencados no [item 9](#) do edital, o pregoeiro, a seu critério, poderá estipular um prazo máximo para envio dos mesmos, através de mensagem enviada pelo chat do sistema. Caso não seja enviada toda documentação necessária no prazo estipulado pelo pregoeiro, a empresa licitante será **inabilitada** para o(s) item(ns) que venceu, passando o(s) referido(s) item(ns) a ser negociado(s) com o próximo licitante com melhor oferta para o(s) mesmo(s).





7.22. Quando for constatado o empate, conforme estabelece a [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), o pregoeiro aplicará os critérios para desempate em favor das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas, **para o item de ampla participação**. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

7.23. Na hipótese de licitação com ampla participação, encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

7.23.1. Nas condições do subitem anterior, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas que se encontrem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.23.2. 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.

7.23.2.1. Caso o licitante qualificado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada melhor classificado, desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocados os demais licitantes qualificados como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas que se enquadrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas 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.

7.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60, da Lei Federal nº 14.133, de 1º abril de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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





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

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

7.25.5.2. Empresas brasileiras;

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

7.25.5.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.25.6. Caso ainda haja empate após aplicação de todos os critérios de desempate acima, proceder-se-á a sorteio das propostas empatadas a ser realizado em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo, conforme [art. 28, § 2º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da 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.

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

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

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

7.26.4. O pregoeiro solicitará **ao licitante mais bem classificado que, envie a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados.**

7.26.4.1. A proposta final **readequada** deverá ser encaminhada no prazo exigido, contado a partir **da solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico**, redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá conter ainda:

a) Nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal do licitante, se houver, telefone para contato, endereço de e-mail e dados do representante legal da empresa;

b) Número do Pregão e do Processo;

c) **Marca e modelo (se houver)** e descrição do objeto da presente licitação (a indicação de marca e modelo é dispensada para serviços), em conformidade com as especificações técnicas deste edital;

d) **Valor unitário e valor total de cada item**, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e





custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, necessárias para a execução do objeto do edital, inclusive os de ordem social, previdenciária, trabalhista, securitária e tributária.

e) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;

f) Declaração que está ciente, aceita e se submete a todas as regras do presente edital;

g) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme [art. 63, § 1º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

7.27. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

7.28. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência (sendo o caso), vinculam a Contratada.

7.29. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

7.30. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

7.31. A proposta deverá obedecer aos termos deste edital e seus anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

7.32. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

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

7.34. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7.35. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital e inexistindo interposição de recursos, será declarado vencedor para posterior adjudicação, o autor da proposta ou lance de menor preço.





7.36. 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.

7.37. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

7.38. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1. Para julgamento será adotado o critério **menor preço unitário**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

8.2. Em atendimento ao disposto no [capítulo V, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), serão observados os seguintes procedimentos **(para os itens de ampla participação)**:

8.2.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por alguma das enquadradas acima, igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para o prazo de **5 (cinco) minutos** após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão;

b) No caso de empate de propostas apresentadas por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na lei.

c) Não sendo vencedora a Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada melhor classificada, na forma da lei, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.2.2. O objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

8.3. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo pregoeiro, destacam-se a proposta de preços reformulada e aqueles que contenham as características do material/serviço ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência (no caso de material), além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo pregoeiro, **sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico**, sob pena de não aceitação da





proposta.

8.4. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a sua desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante no prazo indicado pelo pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

8.4.1. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações dos seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

8.5. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante vencedor, observado o disposto neste edital.

8.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

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

8.8. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), legislação correlata e, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consultas aos sites oficiais de cadastros, como:

8.8.1. Cadastro de empresas inidôneas, suspensas e punidas CEIS/CNEP disponível em <https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>;

8.8.2. Relação de licitantes inabilitados e inidôneos mantida pelo site do Tribunal de Contas da União disponível em https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3::NO:3,4,6::&cs=3jpV07y7OdRjpUxGxQZy_JVrhU9M;

8.8.3. Relação de Apenados publicada mensalmente no Diário Oficial do Estado de São Paulo e mantida no site do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo/SP: (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

8.8.4. Punições vigentes contidas no sistema CGU-PAD e nos Sistemas, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM disponível no site da CGU <https://certidoes.cgu.gov.br/>;

8.9. Com o objetivo de coibir a utilização de pessoa jurídica como meio para burlar sanções administrativas e no exercício do seu poder-dever de cautela, a Administração realizará as consultas de sanções previstas nos subitens [8.8.1 a 8.8.4](#) também em nome dos **sócios com poderes de gestão e/ou do sócio majoritário** da empresa licitante. Esta diligência



fundamenta-se no [art. 160, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que trata da desconsideração da personalidade jurídica para coibir fraudes e estender os efeitos das sanções, e na jurisprudência consolidada dos Tribunais de Contas sobre o tema.

8.10. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.11. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital.

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

8.13. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.13.1. Contiver vícios insanáveis;

8.13.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no [Termo de Referência](#);

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

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

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

8.14. 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.

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no referido termo, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

8.15.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste edital, a proposta do licitante será recusada.

8.16. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. NÃO HAVERÁ APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

9. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DA **ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112

telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001

www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



9.1. Habilitação Jurídica:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

9.2. Regularidade Fiscal E Trabalhista:

- 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, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal e com o INSS** – mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa nos termos da [Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2014](#) e [Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014](#);
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** – mediante a apresentação de Certidão de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado **ou** declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;
- e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** – mediante a apresentação de Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município;
- f) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT **ou** Positiva com Efeitos de Negativa, em cumprimento à [Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011](#) e à [Resolução Administrativa TST nº 1470, de 24 de agosto de 2011](#).

9.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor do domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.
- b) No caso de sociedade civil, a proponente deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.





9.4. Outras Comprovações:

9.4.1. Declaração Unificada do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante **legal**, conforme modelo mostrado no [Anexo III](#) deste edital, atestando que:

a) Nos termos do [inc. VI, do art. 68, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no [inc. XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal](#);

b) Está ciente da obrigação de manter o endereço e contatos (telefone e e-mail) da empresa atualizado junto a Prefeitura do Município de Ibatinga, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço e contatos informados. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial Eletrônico da Estância Turística de Ibatinga.

c) Não foi declarada inidônea ou impedida para licitar ou contratar com a Administração Pública e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

9.4.2. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, para a fruição do benefício que trata a [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), deverão enviar também a Declaração de enquadramento, conforme [Anexo V](#) deste edital.

9.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser apresentados **somente pelo licitante vencedor**, após convocação realizada em sessão pelo pregoeiro, perfeitamente legíveis.

9.6. O pregoeiro reserva-se o direito de solicitar dos licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

9.7. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no edital, **após o prazo determinado**, implicará na inabilitação do licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de novo prazo para apresentação da documentação exigida para a habilitação.

9.8. Os documentos de habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e o fornecimento dos produtos seja realizado pela filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

9.9. Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso, deverão ter sido emitidos há menos de 90 (noventa) dias da estabelecida para o recebimento das propostas.

9.10. Em se tratando de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada, por ocasião da licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição fiscal.





9.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal pela Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme [§ 1º, do art. 43 da Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014](#).

9.11.1. Os benefícios de que trata o subitem anterior deste edital **não isentam as** Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas **de apresentarem os documentos de habilitação relativos à regularidade fiscal exigidos no presente edital**, limitando-se à concessão do prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para fins de regularização de eventuais dívidas tributárias (restrições) de tais empresas.

9.12. A não regularização da documentação implicará na decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato (se for o caso) ou revogar a licitação.

9.13. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema.

9.14. Com vistas ao princípio da eficiência, quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a administração poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas, em reabertura da sessão pública eletrônica, para que o certame não seja fracassado.

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

10.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado, ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato ou retirar a Nota de Empenho, ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do [art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

10.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

10.2.1. A nova sessão será realizada em prazo não inferior a 02 (dois) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial Eletrônico da Prefeitura Ibatinga e Gazeta de São Paulo (Jornal diário de grande circulação).





11. DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

11.1 O objeto desta licitação será fornecido de acordo com a necessidade de consumo da **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**, **parceladamente**, em **36 (trinta e seis) pontos**, em até 10 dias após o recebimento de cada Pedido e Ordem para Fornecimento devendo ser transportado em veículo apropriado descrito no item 11.4., correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, além de outras decorrentes do fornecimento.

11.2. LOCAIS E FORMA DE ENTREGA E REGRAS DE RECEBIMENTO

11.2.1. Os locais atuais de entrega são os seguintes:

- 1) EMEF HENRIQUE MARTINELLI / CENTRO MUNICIPAL DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA, LOCALIZADO NA RUA TIRADENTES, 1245, CENTRO**
- 2) PROJETO CRESCER - AVENIDA DO PARQUE 317 PARQUE INDUSTRIAL;**
- 3) EE LUCY SALINA FERNANDES GAION – RUA ANANIAS ROSA, 211-JARDIM CENTENÁRIO;**
- 4) EMEFEM BENEDITO TEIXEIRA DE MACEDO - RUA CAPITÃO JOÃO MARQUES, 70 - JARDIM CENTENÁRIO;**
- 5) EMEI LEONOR MENDES DE BARROS - RUA ANTÔNIO CASIMIRO, 150-JARDIM PETRÓPOLIS;**
- 6) EE PROF JOSEPHA MARIA DE OLIVEIRA BERSANO - RUA JOSÉ CUSTODIO, 1175 – CENTRO;**
- 7) ANGELO MARTINO - AVENIDA DOM PEDRO II, 645 – CENTRO;**
- 8) VICTOR MAIDA - RUA BOM JESUS, 718 – CENTRO;**
- 9) ETEC DE IBITINGA - RUA ROSALBINO TUCCI, 431- CENTRO;**
- 10) NADIR MONARI - RUA GAMA CERQUEIRA, 429- CENTRO;**
- 11) MARIA LUCIA GERETTO CALDAS - RUA PRIMO STANZANI, 55- VILA DOS BANCARIOS;**
- 12) ROSA MONTEFORTE CAMARGO - RUA PEDRO ZEPONI, 80 - VILA DOS BANCARIOS;**
- 13) DELFINA GOMES DA FONSECA - RUA TOFI KALIL JACOB, 449 - VILA MARIA**
- 14) MARIA APARECIDA DOS SANTOS OLIVEIRA - AVENIDA ALBINO DE BAPTISTA, 289 - VILA MARIA;**
- 15) SEMIRAMIS ANITA TUCCI - RUA IDULIA DA COSTA VILELA, 361 PRÉDIO-JARDIM PACOLA;**
- 16) ODILA FRANCISQUINI DOS SANTOS - APAE - RUA IDULIA DA COSTA VILELA 515 JARDIM PACOLA**
- 17) EMEI ALVARO LIPERA - RUA IDULIA DA COSTA VILELA – JD. PACOLA;**
- 18) EMEI ANDRÉIA ORTIZ DE CAMARGO - RUA SANTO HERNANDES 215, JARDIM SÃO BENEDITO;**
- 19) EMEI FRANCISCA SIMOES - RUA ROSA SIMÕES, 100-VILA SIMÕES;**
- 20) EMEI JOANA JEORGETTE BRANCO - RUA ANTENOR SIMÕES MAIA, 123 - JARDIM ROMANA;**
- 21) EE CACILDA CALDAS CRUZ - RUA CAPITÃO SIMÕES, 182 – CENTRO;**
- 22) EMEI KELLY REGINA VENTURINI SILVA - RUA NAIR RAMACHO**





CREPALDI, 51, JARDIM FLAMBOYANT;

23) EMEF SANDRA REGINA SIVIERO - RUA SEBASTIAO FLAVIO PINHEIRO, 497 - JARDIM MARIA LUIZA II;

24) EMEI ARMANDO TRAMONTINA - SETIMIO MONTANARI, 1865- JARDIM NOVA IBITINGA;

25) EMEI ARCHANGELO MARTINELLI - RUA LUIS FURCO, SN- JARDIM FELICIDADE

26) EMEI PROFº. ROBERTO AP. MASSOLA - RUA LUÍS FURCO, Nº 100 – JD. FELICIDADE;

27) EMEI ABIGAIL CAMARGO JULIANI - RUA ARTHUR VERGAÇAS 201- JD. SANTO ANTONIO;

28) EE PROF. ARIIVALDO DA FONSECA - RUA OSWALTER COLTURATO, 433- CONJUNTO PAULO DE BIASI;

29) EMEI TERESA RODRIGUES FREIRE- AVENIDA DAS BORDADEIRAS Nº 375 - JD DOS BORDADOS

30) CIEI DINAH DE MELLO CAMPOS - AVENIDA JOÃO FARAH, 833 PRÉDIO – JARDIM NATÁLIA;

31) SAHID PEREIRA HADDAD - AVENIDA JOAO FARAH, 833 PAVILHÃO A- JARDIM NATÁLIA;

32) IRACEMA DE OLIVEIRA CARLOS - AVENIDA IVANIL FRANCISCHINI, 15920-VILA IZOLINA;

33) SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, AV. ENG. IVANIL FRANCISCHINI, Nº 8797, PAINEIRAS, CEP 14948-070, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 8H ÀS 16H;

34) CENTRO DIA IDOSO, RUA IDÚLIA DA COSTA VILELA, Nº 455, BELA VISTA, CEP 14948-012, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 8H ÀS 16H;

35) CREAS, RUA GAMA CERQUEIRA, Nº 429, CENTRO, CEP 14940-070, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 8H ÀS 16H, e

36) QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS, AV. DOM PEDRO II, Nº 1788, JARDIM SÃO JOSÉ, CEP 14940-622, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 7H ÀS 14H.

11.2.2. Novos locais poderão ser incluídos na vigência do contrato, sempre dentro do perímetro urbano do Município.

11.3. Antes das entregas nas unidades escolares numeradas de 1 a 32, é obrigatório que o entregador compareça ao **CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA**, Rua Tiradentes, nº 1245, Centro, CEP 14940-055, para que seja realizado a conferência das carnes, conferência de congelamento, temperatura interna da carceria, integridade das embalagens, rotulagens, datas de fabricação e validade, lotes, pesos por pacotes e por caixas. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira.





11.4. As entregas deverão ser realizadas em **veículo com carrocerias frigoríficas** projetadas com capacidade de manter o isolamento térmico e a temperatura interna de -18°C , mantendo a carne congelada. O veículo deverá apresentar termômetro digital na cabine para monitoramento térmico de temperatura. O veículo deve estar limpo, a carroceria interna de congelamento deve estar limpa, higienizada e em condições de limpeza adequadas para a acomodação das caixas de carnes que serão entregues nas escolas para consumo na merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino.

11.5. Os preços serão registrados pelo período de **12 (doze) meses** e poderão ser prorrogados, por igual período, desde que:

a) Fique comprovado o preço vantajoso, devendo ser observado [o art. 12, do Decreto Municipal nº 5713, de 29 de dezembro de 2023](#);

b) Haja saldo da(s) ata(s) a ser consumido, uma vez que não haverá acréscimo de quantidades, conforme regramento do [art. 14, do Decreto Municipal nº 5713, de 29 de dezembro de 2023](#).

11.6. A Prefeitura efetuará a comunicação das quantidades a serem entregues pelo fornecedor, através do envio do **Pedido e Ordem para Fornecimento**, conforme estabelecido no [Termo de Referência](#).

11.6.1. A comunicação referida pode ser formalizada por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento, ou ainda, não sendo possível a comprovação da data do recebimento, alternativamente, a comunicação se dará por meio de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município.

11.7. Recebimento provisório. O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) provisoriamente em até **01 (um) dia útil**, contado da data da entrega, acompanhado(s) da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

11.7.1. Os produtos deverão sempre estar acompanhados de sua(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal(is), não sendo aceito outro documento em substituição. **A ausência do documento fiscal acarretará na recusa do recebimento da mercadoria.**

11.7.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), ou documento equivalente, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

11.7.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

11.7.4. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

11.7.4.1. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

11.7.5. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

11.7.5.1. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.





11.7.6 Recebimento definitivo. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **01 (um) dia útil** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, assinado pelo fiscal(is) e gestor(es) do Contrato.

11.8. Os preços serão registrados pelo período de **12 (doze) meses** e poderão ser prorrogados, por igual período, desde que:

a) Fique comprovado o preço vantajoso, devendo ser observado [o art. 12, do Decreto Municipal nº 5713, de 29 de dezembro de 2023](#);

b) Haja saldo da(s) ata(s) a ser consumido, uma vez que não haverá acréscimo de quantidades,

11.9. O Órgão Gerenciador efetuará a comunicação das quantidades a serem entregues pelo fornecedor, através do envio do **Pedido e Ordem Para Fornecimento**. **A partir do recebimento da comunicação o Detentor da ata terá o prazo de 10 (dez) dias corridos para efetuar a entrega.**

11.9.1. A comunicação referida pode ser formalizada por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento, ou ainda, não sendo possível a comprovação da data do recebimento, a comunicação se dará por meio de Publicação no Diário Oficial Eletrônico da Estância Turística de Ibitinga.

11.9.2. É necessário salientar que a Prefeitura não possui empilhadeira ou outro equipamento para descarga. Também não haverá auxílio de descarga em nenhum dos pontos de entrega.

11.10. O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura da Estância Turística de Ibitinga o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

11.11. Caso os produtos sejam entregues aquém ou além, ou em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, a empresa deverá substituí-los em 01 (um) dia útil. No caso de entrega de quantidade inferior ao estabelecido pela Prefeitura, a empresa deverá também, em 01 (um) dia útil, responsabilizar-se pela complementação.

11.12. A desobediência aos prazos estabelecidos no presente edital, acarretará a aplicação, ao Contratado, das sanções estabelecidas neste Edital, no que couber.

11.13. As detentoras das atas serão responsáveis por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, comerciais ou tributários de qualquer natureza gerados, decorrentes do fornecimento do objeto desta licitação, bem como aqueles oriundos de transportes.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados através de **transferência bancária**, diretamente em **conta nominal do fornecedor**, em até **30 (trinta) dias** após cada entrega dos produtos e respectiva emissão da nota fiscal, devidamente atestado o recebimento definitivo pela secretaria requisitante.



12.2. NÃO serão aceitos boletos e/ou duplicatas, sob pena de recusa da entrega.

12.3. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada, bem como a indicação do Pedido e Ordem para Fornecimento encaminhado pela Prefeitura.

12.3.1. Para agilizar o processo de pagamento, o fornecedor deverá informar no corpo ou campo de observações da Nota Fiscal, ou ainda, anexar ao documento, as informações bancárias para a transferência.

12.4. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e o prazo para pagamento somente será contado após a data de sua apresentação válida.

12.5. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

13. DA GARANTIA

13.1. Não será exigida a prestação de garantia de execução para celebrar a contratação decorrente deste certame licitatório.

14. DA CONTRATAÇÃO

14.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante elaboração de **Pedido e Ordem para Fornecimento**.

14.2. Tratando-se de adjudicatário cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente ao recebimento do pedido, a regularidade fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério desta Prefeitura, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

14.2.1. Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação.

14.2.2. Se, por ocasião da celebração do contrato/ata ou pedido, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, esta Prefeitura verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.3. Se não for possível atualizar os documentos referidos no [item 14.2.2.](#) por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.





14.2.4. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no [item 2.8.](#) deste edital, serão consultados previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:

14.2.5. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<https://portal.datransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>); Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário ([art. 12 da Lei Federal nº 8.429, de 2 de junho de 1992](#)); Relação de apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE-SP (<https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#!/publicas/impedimento>).

14.3. Constituem, igualmente, condições para a celebração do contrato (se for o caso), a indicação de gestor encarregado de representar o fornecedor com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa.

14.4. Quando a adjudicatária, após assinatura do contrato ou recebimento do pedido, dentro do prazo estabelecido neste edital, recusar-se a entregar os itens a ela homologados, serão convocados os demais licitantes classificados para nova sessão pública de processamento do pregão, visando a celebração da contratação.

14.4.1. A convocação dos demais licitantes se dará por via postal com registro ou aviso de recebimento, e-mail, publicação no Diário Oficial do Município de Ibitinga, ou outra forma em que reste comprovado, de forma inequívoca, que os interessados já tenham recebido.

14.4.2. A nova sessão será realizada em prazo não inferior a 02 (dois) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial Eletrônico da Prefeitura Ibitinga e Gazeta de São Paulo (Jornal diário de grande circulação).

15. DOS RECURSOS

15.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, ou à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

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

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

15.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, quando aberto o prazo específico em sistema, que será de **10 (dez) minutos**, sob pena de preclusão;

15.3.1.1. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a encerrar a sessão e encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicação e homologação.



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

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

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

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

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

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

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

15.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Departamento de Compras e Licitações, Rua Miguel Landim, nº 333, Centro, Ibatinga/SP.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis serão dirimidas na Comarca de Ibatinga e serão aquelas constantes do Anexo IV deste Edital.

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. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Ibitinga revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

17.10. A participação na presente licitação implica a concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital.

17.11. Somente serão aceitos as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste Edital. Não serão considerados lances enviados através do *chat*.

17.12. É facultada ao(à) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior do Município de Ibitinga, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

17.13. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação na imprensa oficial do município.

17.14. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo(a) Pregoeiro(a), comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

17.15. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

17.16. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.



17.17. Após o envio da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

17.18. Os casos omissos serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a) em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

17.19. Caberá à empresa Contratada bem como à Contratante a observância das disposições da [Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais\)](#), e alterações, no 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. Tratando-se de confidencialidade, o **licitante vencedor** deverá seguir as regras do **controlador**, tomar medidas para proteger os dados pessoais quanto à divulgação, aos acessos não autorizados, à destruição ou aos danos. Como corresponsável, o **licitante vencedor** deverá comunicar imediatamente qualquer violação de segurança, que será alvo de processo de mitigação de falhas, procedimento de análise de impactos e até notificação a ANPD.

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

17.21. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no site oficial da Prefeitura www.ibitinga.sp.gov.br.

17.21. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Ibitinga/SP.

18. DO FORO

18.1. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Ibitinga/SP.

19. ANEXOS.

Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência A e B

Anexo II – Modelo de planilha de proposta;

Anexo III – Modelos de Declarações;

Anexo IV – Das infrações e das sanções administrativas

Anexo V – Declaração de enquadramento como ME ou Empresa de Pequeno Porte

Anexo VI – Minuta da ata de registro de preços

Ibitinga, 20 de outubro de 2025.

Florisvaldo Antonio Fiorentino
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DA **ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112

telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001

www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

1.1. Aquisição de carnes e embutidos para consumo na Merenda Escolar, no Quartel do Corpo de Bombeiros e nos setores da Secretaria de Desenvolvimento Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ITEM	QTD	UNID	PRODUTO
01	300	Quilo	Almôndega de carne bovina 15gr - kg Com baixo teor de sódio, na porção de 80gr até 211mg de sódio. Embalagem primária: polietileno atóxica, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada, sem perfurações, de aproximadamente 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, contendo até 4kg. Validade não inferior a 04 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
02	13.250	Quilo	Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne. No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido.
03	16.100	Quilo	Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
04	5.100	Quilo	Carne bovina bife de alcatra "IQF" - kg Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). O





			produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso líquido de até 12 kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na etiqueta interna.
05	15.900	Quilo	Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12°C a -18°C e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias.
06	10.000	Quilo	Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente.
07	11.600	Quilo	Carne de frango – peito em cubos – cong. "IQF" - kg Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente.
08	6.200	Quilo	Carne de suíno – lombo inteiro desossado – kg Peça de carne inteira congelada, desossada, limpa, isenta de aparas, isenta de ossos, excessos de gordura, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
09	9.400	Quilo	Carne de suíno – pernil em cubos – Kg Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá





			estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
10	3.250	Quilo	Empanados de peito de frango floculado - kg Empanados de peito de frango, reestruturado, pré cozido e congelado, pesando de 20 a 30 gramas cada unidade. Composto de peito de frango sem pele, sem ossos, empanados com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelados, com aspecto e sabor próprios. Prazo de validade: congelador (- 4°C ou mais frio) - 04 meses e freezer (-18°C ou mais frio) 06 meses. Embalagens: Primária - Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, Lacre por termossoldagem. Embalagem de 1 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade de até 10 kg.
11	1.100	Quilo	Linguiça calabresa tradicional, congelada – kg condicionada em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 (três) quilos. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, esbranquiçada, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 90 dias. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
12	8.500	Quilo	Linguiça de pernil suíno congelada - kg Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega.
13	860	Quilo	Presunto cozido em peça - kg Presunto sem capa de gordura (magro), cozido, em peça de 3 a 4 Kg, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; Composto de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; Com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primaria filme laminado transparente, devidamente fechada e atóxica; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado.
14	3.960	Quilo	Salsicha mista congelada - kg Salsicha para sanduíche tipo "Hot Dog", composta de carne suína, bovina e ave, carne mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingredientes permitidos. As salsichas deverão ter peso unitário médio de 50 gr, acondicionadas em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 kg. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de





			defesa do consumidor, carimbo nº SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
--	--	--	--

1.2. Os produtos a serem adquiridos deverão estar de acordo com as exigências e regulamentações do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e possuírem o Registro de Inspeção de produtos de origem animal junto ao respectivo Órgão competente na esfera de atuação: SIF, SIE, SIM, SISP ou outro devidamente autorizado pela legislação.

1.3. O prazo de vigência da(s) ata(s) de registro de preços será de **12 (doze) meses** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que: **a)** Fique comprovado o preço vantajoso, devendo ser observado o art. 12 do Decreto Municipal nº 5713/2023; **b)** Haja saldo da(s) ata(s) a ser consumido, vez que não haverá acréscimo de quantidades, conforme regramento do art. 14 do Decreto Municipal nº 5713/2023.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Quartel do Corpo de Bombeiros fornece alimentação aos bombeiros e aos socorristas do SAMU que ficam de plantão para eventuais ocorrências no Município. As refeições também são preparadas diretamente na cozinha do Quartel através de cozinha e equipe. São servidas refeições como café da manhã, almoço, café da tarde, jantar, ceia e lanche da noite, de forma manter os bombeiros e socorristas à disposição para as ocorrências a qualquer momento e horário.

2.2. A Secretaria de Desenvolvimento Social possui alguns setores com necessidade de preparo de refeições. O **Centro Dia** é uma unidade pública destinada ao atendimento especializado a pessoas idosas e a pessoas com deficiência que tenham algum grau de dependência de cuidados. Busca-se evitar o isolamento social, o abandono e a necessidade de acolhimento. A unidade recebe seus cadastrados de segunda a sexta-feira e realiza diversas atividades ao longo do dia, sendo servidas refeições preparadas no próprio prédio para o café da manhã, o almoço e o lanche da tarde. O **Albergue** recebe diariamente pessoas adultas em vulnerabilidade social, especialmente moradores de rua, para acolhimento e cuidados mínimos ao ser humano como higiene pessoal, roupas limpas, alimentação e local digno para pernoite. O jantar é preparado na própria cozinha do local. O **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** é uma unidade pública da política de Assistência Social onde são atendidas famílias e pessoas que estão em situação de risco social ou tiveram seus direitos violados. Aos atendidos são oferecidas algumas refeições/lanches durante as atividades desenvolvidas. A alimentação também é preparada na cozinha do local.

2.3. A Alimentação Escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicitam a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à



educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”. Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A merenda fornecida nas escolas públicas do Município é produzida pelas merendeiras da municipalidade com base no cardápio elaborado pelos Nutricionistas do Setor. Isto posto, a contratação do objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo de cardápios variados para as refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Ibatinga, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

2.4. Para o atendimento dos citados setores com carnes e embutidos, a Prefeitura possui o seguinte registro de preços: Pregão Eletrônico nº 86/2024 – Atas 73 a 77/2024 com validade até 07/11/2025. Assim, a municipalidade necessita realizar nova licitação para manter o atendimento completo dos setores.

2.5. Este Termo de Referência surgiu em virtude do Estudo Técnico Preliminar planejado em 15/10/2025 conjuntamente pelas Secretarias interessadas: Educação; Segurança Pública, Trânsito e Mobilidade Urbana e Desenvolvimento Social.

2.6. A contratação não se enquadra em nenhuma das possibilidades dos artigos 74 e 75 da Lei Federal nº 14.133/2021. Portanto, deve ser formalizada através de licitação.

2.7. A contratação deve se basear na Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 5.713/2023 e nas demais normas legais e regulamentares atinentes à matéria. Deve ser observado o atendimento da Lei Federal nº 13.709/2018.

3. PRAZO E FORMA DE ENTREGA

3.1. Os itens serão fornecidos parceladamente de acordo com a necessidade de consumo da **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA, ponto a ponto (aproximadamente 36 pontos)**, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem,



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibatinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibatinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, além de outras decorrentes do fornecimento.

3.1.1. As solicitações serão realizadas conforme a necessidade de cada Setor, não necessariamente em conjunto, e com periodicidade **aproximadamente mensal**, a depender da demanda e capacidade de armazenagem de cada Setor.

3.2. O Órgão Gerenciador efetuará a comunicação das quantidades a serem entregues pelo fornecedor, através do envio do **Pedido e Ordem Para Fornecimento**. A partir do recebimento da comunicação o Detentor da ata terá o prazo de **10 (dez) dias corridos para efetuar a entrega**.

3.2.1. A comunicação referida pode ser formalizada por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento, ou ainda, não sendo possível a comprovação da data do recebimento, a mesma se dará por meio de Publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município.

3.3. É necessário salientar que a Prefeitura não possui empilhadeira ou outro equipamento para descarga. Também não haverá auxílio de descarga em nenhum dos pontos de entrega.

3.4. Forma de execução da contratação: **INDIRETA**, em regime de empreitada por **PREÇO UNITÁRIO**.

4. LOCAIS E FORMA DE ENTREGA E REGRAS DE RECEBIMENTO

4.1. Os locais atuais de entrega são os seguintes:

- 1) EMEF HENRIQUE MARTINELLI / CENTRO MUNICIPAL DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA, LOCALIZADO NA RUA TIRADENTES, 1245, CENTRO**
- 2) PROJETO CRESCER - AVENIDA DO PARQUE 317 PARQUE INDUSTRIAL;**
- 3) EE LUCY SALINA FERNANDES GAION – RUA ANANIAS ROSA, 211-JARDIM CENTENÁRIO;**
- 4) EMEFEM BENEDITO TEIXEIRA DE MACEDO - RUA CAPITÃO JOÃO MARQUES, 70 - JARDIM CENTENÁRIO;**
- 5) EMEI LEONOR MENDES DE BARROS - RUA ANTÔNIO CASIMIRO, 150-JARDIM PETRÓPOLIS;**
- 6) EE PROF JOSEPHA MARIA DE OLIVEIRA BERSANO - RUA JOSÉ CUSTODIO, 1175 – CENTRO;**
- 7) ANGELO MARTINO - AVENIDA DOM PEDRO II, 645 – CENTRO;**
- 8) VICTOR MAIDA - RUA BOM JESUS, 718 – CENTRO;**
- 9) ETEC DE IBITINGA - RUA ROSALBINO TUCCI, 431- CENTRO;**
- 10) NADIR MONARI - RUA GAMA CERQUEIRA, 429- CENTRO;**
- 11) MARIA LUCIA GERETTO CALDAS - RUA PRIMO STANZANI, 55- VILA DOS BANCARIOS;**
- 12) ROSA MONTEFORTE CAMARGO - RUA PEDRO ZEPONI, 80 - VILA DOS BANCARIOS;**
- 13) DELFINA GOMES DA FONSECA - RUA TOFI KALIL JACOB, 449 - VILA MARIA**
- 14) MARIA APARECIDA DOS SANTOS OLIVEIRA - AVENIDA ALBINO DE**





BAPTISTA, 289 - VILA MARIA;

15) SEMIRAMIS ANITA TUCCI - RUA IDULIA DA COSTA VILELA, 361 PRÉDIO-JARDIM PACOLA;

16) ODILA FRANCISQUINI DOS SANTOS - APAE - RUA IDULIA DA COSTA VILELA 515 JARDIM PACOLA

17) EMEI ALVARO LIPERA - RUA IDULIA DA COSTA VILELA – JD. PACOLA;

18) EMEI ANDRÉIA ORTIZ DE CAMARGO - RUA SANTO HERNANDES 215, JARDIM SÃO BENEDITO;

19) EMEI FRANCISCA SIMOES - RUA ROSA SIMÕES, 100-VILA SIMÕES;

20) EMEI JOANA JEORGETTE BRANCO - RUA ANTENOR SIMÕES MAIA, 123 - JARDIM ROMANA;

21) EE CACILDA CALDAS CRUZ - RUA CAPITÃO SIMÕES, 182 – CENTRO;

22) EMEI KELLY REGINA VENTURINI SILVA - RUA NAIR RAMACHO CREPALDI, 51, JARDIM FLAMBOYANT;

23) EMEF SANDRA REGINA SIVIERO - RUA SEBASTIAO FLAVIO PINHEIRO, 497 - JARDIM MARIA LUIZA II;

24) EMEI ARMANDO TRAMONTINA - SETIMIO MONTANARI, 1865- JARDIM NOVA IBITINGA;

25) EMEI ARCHANGELO MARTINELLI - RUA LUIS FURCO, SN- JARDIM FELICIDADE

26) EMEI PROFº. ROBERTO AP. MASSOLA - RUA LUÍS FURCO, Nº 100 – JD. FELICIDADE;

27) EMEI ABIGAIL CAMARGO JULIANI - RUA ARTHUR VERGAÇAS 201- JD. SANTO ANTONIO;

28) EE PROF. ARIIVALDO DA FONSECA - RUA OSWALTER COLTURATO, 433- CONJUNTO PAULO DE BIASI;

29) EMEI TERESA RODRIGUES FREIRE- AVENIDA DAS BORDADEIRAS Nº 375 - JD DOS BORDADOS

30) CIEI DINAH DE MELLO CAMPOS - AVENIDA JOÃO FARAH, 833 PRÉDIO – JARDIM NATÁLIA;

31) SAHID PEREIRA HADDAD - AVENIDA JOAO FARAH, 833 PAVILHÃO A-JARDIM NATÁLIA;

32) IRACEMA DE OLIVEIRA CARLOS - AVENIDA IVANIL FRANCISCHINI, 15920-VILA IZOLINA;

33) SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, AV. ENG. IVANIL FRANCISCHINI, Nº 8797, PAINEIRAS, CEP 14948-070, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 8H ÀS 16H;

34) CENTRO DIA IDOSO, RUA IDÚLIA DA COSTA VILELA, Nº 455, BELA VISTA, CEP 14948-012, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 8H ÀS 16H;

35) CREAS, RUA GAMA CERQUEIRA, Nº 429, CENTRO, CEP 14940-070, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 8H ÀS 16H, e

36) QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS, AV. DOM PEDRO II, Nº 1788, JARDIM SÃO JOSÉ, CEP 14940-622, COM RECEBIMENTOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA,





DAS 7H ÀS 14H.

4.1.1. Novos locais poderão ser incluídos na vigência do contrato, sempre dentro do perímetro urbano do Município.

4.2. Antes das entregas nas unidades escolares numeradas de 1 a 32, é obrigatório que o entregador compareça ao **CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA**, Rua Tiradentes, nº 1245, Centro, CEP 14940-055, para que seja realizado a conferência das carnes, conferência de congelamento, temperatura interna da carroceria, integridade das embalagens, rotulagens, datas de fabricação e validades, lotes, pesos por pacotes e por caixas. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira.

4.3. As entregas deverão ser realizadas em **veículo com carrocerias frigoríficas** projetadas com capacidade de manter o isolamento térmico e a temperatura interna de -18°C, mantendo a carne congelada. O veículo deverá apresentar termômetro digital na cabine para monitoramento térmico de temperatura. O veículo deve estar limpo, a carroceria interna de congelamento deve estar limpa, higienizada e em condições de limpeza adequadas para a acomodação das caixas de carnes que serão entregues nas escolas para consumo na merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino.

4.4. Recebimento provisório. O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) provisoriamente em até **01 (um) dia útil**, contado da data da entrega, acompanhado(s) da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

4.4.1. Os produtos deverão sempre estar acompanhados de sua(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal(is), não sendo aceito outro documento em substituição. **A ausência do documento fiscal acarretará na recusa do recebimento da mercadoria.**

4.5. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), ou documento equivalente, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

4.6. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

4.6.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.6.1.1. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.6.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.6.2.1. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.





4.7. Recebimento definitivo. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **01 (um) dia útil** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, assinado pelo fiscal(is) e gestor(es) do Contrato.

5. DO PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão efetuados através de **transferência bancária**, diretamente em **conta nominal do fornecedor**, em até **30 (trinta) dias** após cada entrega dos produtos e respectiva emissão da nota fiscal, devidamente atestado o recebimento definitivo pela secretaria requisitante.

5.1.1. NÃO serão aceitos boletos e/ou duplicatas, sob pena de recusa da entrega.

5.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada, bem como a indicação do Pedido e Ordem para Fornecimento encaminhado pela Prefeitura.

5.3. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

6. EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.1. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito no Edital da Licitação não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, embalagens, seguro, frete, descarga, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

6.1.2. Durante a Vigência da(o) Ata/Contrato, a DETENTORA/CONTRATADA deverá atender às requisições e especificações deste TERMO a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.

6.1.3. Responsabilizar-se pela integridade dos produtos até sua descarga nos locais de entrega, devendo realizar a troca quando o item estiver desconforme.

6.1.4. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a Contratante.

6.1.5. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas oriundos da execução do presente objeto.

6.1.6. Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

6.1.7. O descumprimento injustificado do prazo fixado para entrega de mercadorias acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e Ata de Registro de Preços a serem firmados, ficando o(s) Detentor(es) sujeito(s) às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.8. Caso haja desequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados como o previsto no item 6.4, a Detentora da Ata deverá apresentar requerimento, acompanhado de prova



inequívoca da variação imprevisível de preços, substanciada em tabelas oficiais, notas fiscais de compra, tabelas comerciais, contratos e planilhas atualizadas de custos.

6.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.2.1. Responsabilizar-se pela lavratura da Ata de Registro de Preços e do Contrato, se for o caso, com base nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2.2. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as contratações.

6.2.3. Acompanhar, controlar e avaliar o fornecimento, através dos fiscais e gestores das contratações.

6.2.4. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Detentora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.

6.2.5. Serão considerados para efeito de pagamento as compras efetivamente realizadas pela Prefeitura e aprovados pelos fiscais e gestores.

6.2.6. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução de preços praticados no mercado, cabendo à Prefeitura promover as negociações junto aos fornecedores.

6.3. Não serão admitidos acréscimos nos quantitativos fixados pela(s) Ata(s) de Registro de Preços, conforme vedação prevista no art. 14 do Decreto Municipal nº 5.713/2023.

6.4. Os preços registrados poderão ser realinhados quando necessário para estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial da contratação em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata ou do Contrato dela decorrente, tal como pactuado.

6.5. O registro de preços será cancelado quando ocorrer ao menos uma das situações previstas no art. 13 do Decreto Municipal nº 5.713/2023

7. ESTIMATIVAS DE VALORES

7.1. Os valores previamente estimados dos itens constam no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e nos documentos de cotações do processo. Contudo, em conformidade com o **art. 24 da Lei nº 14.133/2021**, o valor estimado da contratação será **SIGILOSO** durante a fase de disputa do certame.

7.1.1. A não divulgação do orçamento nesta fase visa a fomentar a competição e a eficiência, evitando que as propostas e lances gravitem em torno do valor de referência da Administração. Desta forma, os licitantes são incentivados a analisar fielmente suas próprias estruturas de custos para elaborar propostas realistas e competitivas, aumentando a probabilidade de a Administração obter a proposta efetivamente mais vantajosa.

7.1.2. O orçamento detalhado elaborado pela Administração será utilizado internamente para a análise crítica das propostas, servindo como parâmetro para aferir a exequibilidade e eventuais sobrepreços. O valor estimado se tornará público aos licitantes e à sociedade apenas após o encerramento do processo licitatório, garantindo a transparência e o controle do processo licitatório.





8. RUBRICA ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas oriundas das futuras contratações serão suportadas pelos Orçamentos Financeiros de 2025 e 2026 da Prefeitura, categoria 3.3.90.30 Material de Consumo, nas seguintes funcionais programáticas:

a) Secretaria de Segurança Pública, Trânsito e Mobilidade Urbana: 04.122.0007.3089.0000;

b) Secretaria de Educação: 12.306.0002.3031.0000;

c) Secretaria de Desenvolvimento Social: 08.122.0011.3032.0000, 08.244.0011.3106.0000, 08.244.0011.3107.0000, 08.244.0011.3108.0000, 08.244.0011.3110.0000, 08.244.0011.3111.0000, 08.244.0011.3113.0000, 08.244.0011.3116.0000 e 08.244.0018.3114.0000.

8.1.1. A indicação da ficha orçamentária será feita sempre no momento da formalização do Pedido/Contratação.

9. SELEÇÃO DO(S) FORNECEDOR(ES)

9.1. O objeto deste Termo de Referência é de natureza **COMUM**.

9.2. A futura licitação deverá ser realizada sob a forma **ELETRÔNICA** e julgada por **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

9.3. O modo de disputa será **ABERTO**.

9.4. **NÃO** será permitida a subcontratação do objeto contratual.

9.5. As exigências de habilitação fiscal, social e trabalhista, bem como a qualificação econômica financeira serão as definidas no instrumento convocatório (edital).

9.6. Por se tratar de produtos de comum comercialização, não há necessidade de comprovação de qualificação técnica.

10. DA FISCALIZAÇÃO DA(S) FUTURA(S) CONTRATAÇÃO(ÕES) E AÇÕES

10.1. As contratações formalizadas através de Pedido(s) e Ordem(ns) para Fornecimento(s) terão como Gestor(es) cada Secretário(a) da pasta requisitante e estes deverão indicar servidor(es) para acompanhar(em) e fiscalizar(em) as entregas de acordo com cada Pedido/Contratação.

10.2. O(s) contrato(s)/ata(s) deverá(ão) ser executado(s) fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.3. As comunicações entre a Prefeitura 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.

10.4. O Órgão Gerenciador/Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.





10.5. Após a assinatura do contrato/ata ou instrumento equivalente, o Órgão Gerenciador/Contratante poderá convocar o representante da empresa Detentora da Ata/Contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6. O(s) fiscal(is) acompanhará(ão) a execução, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no(a) contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

10.6.1. O(s) fiscal(is) anotar(ão) no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução do(a) contrato/ata, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.6.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o(s) fiscal(is) emitirá(ão) notificações para a correção da execução do(a) contrato/ata, determinando prazo para a correção.

10.6.3. O(s) fiscal(is) informará(ão) ao(s) gestor(es), 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.

10.7. O(s) gestor(es) acompanhará(ão) os registros realizados pelos fiscais, de todas as ocorrências relacionadas à execução do(a) contrato/ata e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

10.7.1. O(s) gestor(es) verificará(ão) a manutenção das condições de habilitação da Contratada, acompanhará o pedido, empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

10.7.1.1. As atualizações periódicas dos preços registrados e os realinhamentos dos preços para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro caberá exclusivamente à Seção de Registro de Preços do Departamento de Compras e Licitações.

10.7.2. O(s) gestor(es) coordenará(ão) a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização dos Pedidos/Contratos contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações para fins de atendimento da finalidade da administração.

10.7.3. O(s) gestor(es) acompanhará(ão) a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar(ão) os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

10.7.4. O(s) gestor(es) tomará(ã) 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 Federal nº 14.133/2021.

10.8. A Detentora da Ata/Contratada deverá manter preposto para representá-la na execução





da contratação.

10.8.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pela Prefeitura, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

11. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis serão dirimidas na Comarca de Ibitinga.

11.2. Para os casos de inadimplemento da contratação:

11.2.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 bem como as previstas no anexo IV do edital do Pregão 079/2025.





ANEXO II MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Razão social: _____
CNPJ nº _____ Inscrição Estadual nº _____
Endereço: _____
Telefone(s): _____
E-mail(s): _____

À Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga/SP

Ref.: Pregão Eletrônico nº 079/2025 - Proposta Comercial

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA CONSUMO NA MERENDA ESCOLAR, CORPO DE BOMBEIROS E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ITEM	QNT	UND	DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO	MARCA	UNIT	TOTAL
01	300	Quilo	Almôndega de carne bovina 15gr - kg Com baixo teor de sódio, na porção de 80gr até 211mg de sódio. Embalagem primária: polietileno atóxica, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada, sem perfurações, de aproximadamente 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, contendo até 4kg. Validade não inferior a 04 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
02	9.940	Quilo	Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12			





			meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne. No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido. Item Cota Principal – Ampla Participação.			
03	3.310	Quilo	Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne. No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
04	12.075	Quilo	Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a			





			legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação			
05	4.025	Quilo	Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
06	3.825	Quilo	Carne bovina bife de alcatra “IQF” - kg Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia ‘IQF’ (Congelamento Individual). O produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso líquido de até 12 kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na etiqueta interna. Item Cota Principal – Ampla Participação			
07	1.275	Quilo	Carne bovina bife de alcatra “IQF” - kg Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia ‘IQF’ (Congelamento Individual). O produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso líquido de até 12 kg. Validade não inferior a			





			12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na etiqueta interna. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
08	11.925	Quilo	Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12°C a -18°C e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação			
09	3.975	Quilo	Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12°C a -18°C e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			





10	7.500	Quilo	Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente. Item Cota Principal – Ampla Participação			
11	2.500	Quilo	Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
12	8.700	Quilo	Carne de frango – peito em cubos – cong. "IQF" - kg Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente Item Cota Principal – Ampla Participação			
13	2.900	Quilo	Carne de frango – peito em cubos – cong. "IQF" - kg Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia 'IQF' (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na			





			entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
14	4.650	Quilo	Carne de suíno – lombo inteiro desossado – kg Peça de carne inteira congelada, desossada, limpa, isenta de aparas, isenta de ossos, excessos de gordura, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação			
15	1.550	Quilo	Carne de suíno – lombo inteiro desossado – kg Peça de carne inteira congelada, desossada, limpa, isenta de aparas, isenta de ossos, excessos de gordura, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
16	7.050	Quilo	Carne de suíno – pernil em cubos – Kg Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Principal – Ampla Participação			
17	2.350	Quilo	Carne de suíno – pernil em cubos – Kg			





			Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
18	2.440	Quilo	Empanados de peito de frango floculado - kg Empanados de peito de frango, reestruturado, pré cozido e congelado, pesando de 20 a 30 gramas cada unidade. Composto de peito de frango sem pele, sem ossos, empanados com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelados, com aspecto e sabor próprios. Prazo de validade: congelador (- 4°C ou mais frio) - 04 meses e freezer (-18°C ou mais frio) 06 meses. Embalagens: Primária - Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, Lacre por termossoldagem. Embalagem de 1 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade de até 10 kg. Item Cota Principal – Ampla Participação			
19	810	Quilo	Empanados de peito de frango floculado - kg Empanados de peito de frango, reestruturado, pré cozido e congelado, pesando de 20 a 30 gramas cada unidade. Composto de peito de frango sem pele, sem ossos, empanados com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelados, com aspecto e sabor próprios. Prazo de validade: congelador (- 4°C ou mais frio) - 04 meses e freezer (-18°C ou mais frio) 06 meses. Embalagens: Primária - Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, Lacre por termossoldagem. Embalagem de 1 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade de até 10 kg. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			





20	1.100	Quilo	Linguiça calabresa tradicional, congelada – kg condicionada em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 (três) quilos. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, esbranquiçada, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 90 dias. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
21	6.375	Quilo	Linguiça de pernil suíno congelada - kg Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega. Item Cota Principal – Ampla Participação			
22	2.125	Quilo	Linguiça de pernil suíno congelada - kg Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
23	860	Quilo	Presunto cozido em peça - kg Presunto sem capa de gordura (magro), cozido, em peça de 3 a 4 Kg, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; Composto de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; Com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primaria filme laminado transparente, devidamente fechada e atóxica; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado. Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
24	3.960	Quilo	Salsicha mista congelada - kg Salsicha para sanduíche tipo "Hot Dog", composta de carne suína, bovina e ave, carne			





			mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingredientes permitidos. As salsichas deverão ter peso unitário médio de 50 gr, acondicionadas em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 kg. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Exclusivo ME, EPP e Equiparadas			
Valor total da proposta				R\$		

Dados completo para pagamento: tais como número do banco, número da agência, se conta corrente ou poupança e número da conta. (Opcional)

Declaramos que em nossa proposta 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 nesta data.

Declaramos que estamos cientes, aceitamos e nos submetemos a todas as regras do presente Edital

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

....., de de 2025.

Nome e assinatura do representante legal
RG nº.....

PELO PROPONENTE:

Nome Completo: _____

Cargo (exemplo: Sócio administrador, procurador, etc): _____

CPF: _____ **RG:** _____

Endereço residencial completo: _____

Cidade e estado: _____ **CEP** _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone: (_____) _____



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



ANEXO III

MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO) PREGÃO ELETRÔNICO nº 079/2025

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), participante do PREGÃO ELETRÔNICO nº 079/2025, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga, DECLARO, sob as penas da lei:

a) Nos termos do inciso VI do artigo 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

b) Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

c) Declaramos, sob as penas da lei, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

d) Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a Prefeitura do Município de Ibitinga, 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 de Ibitinga.

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

f) Para o caso de empresas em recuperação judicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei 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;

g) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

h) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: seu enquadramento atende a condição de MEI, ME ou EPP, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, e

i) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: a licitante 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, cujos termos declara conhecer na íntegra.

J) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: Declaramos que não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

j) DECLARO atendimento exato ao disposto no edital independente de sua descrição detalhada nesta proposta.

....., de de 2025.

Nome e assinatura do representante legal

RG nº



PREFEITURA MUNICIPAL DA **ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112

telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001

www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



ANEXO IV

I – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis serão dirimidas na Comarca de Ibitinga.

1.2. Para os casos de inadimplemento da contratação:

1.2.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 as seguintes sanções:

1.2.1.1. ADVERTÊNCIA: Quando o contratado dar causa à inexecução parcial do contrato;

1.2.1.2. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA E INDIRETA DO MUNICÍPIO DE IBITINGA: Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo **prazo máximo de 3 (três) anos**, quando:

a – dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b – dar causa à inexecução total do contrato;

c – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

e – não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

f – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

1.2.1.3. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR:

Será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção impedimento de licitar e contratar com o Município de Ibitinga, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de TODOS os entes federativos, pelo prazo **mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos**, quando:

a – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e – praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

1.2.1.4. MULTAS: As sanções de que tratam os subitens anterior poderão ser aplicadas juntamente com as multas previstas no instrumento convocatório, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa.

1.2.1.4.1. No caso de não entregar o objeto, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ficando a Adjudicatária sujeita a multa de **20% (vinte por cento)** calculada sobre o seu valor global.





1.2.1.4.2. O atraso na entrega do objeto contratado implicará no descumprimento parcial da obrigação assumida e sujeitará a licitante vencedora as seguintes multas, calculadas sobre o material/serviço não entregue/executado no prazo avençado:

a – de 01 (um) a 03 (três) dias – 5% sobre o valor do material/serviço não entregue;

b – de 04 (quatro) a 06 (seis) dias – 10% sobre o valor do material/serviço não entregue;

c – de 07 (sete) a 10 (dez) dias – 15% sobre o valor do material/serviço não entregue.

1.2.1.4.2.1 – Atrasos superiores a 10 (dez) dias serão considerados descumprimento total da obrigação, sendo aplicada a multa constante do item 1.2.1.4.1.





IBITINGA
PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE
(em papel timbrado da licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO EDITAL.

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DA **ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50

ANEXO VI

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 079/2025.
Processo Administrativo nº 7.002/2025.

Aos xxx dias do mês de xxxxx do ano de dois mil e vinte e cinco, no prédio onde funciona a Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga, no Departamento de Compras e Licitações, autorizado pelo ato de homologação do processo de Pregão Eletrônico nº 070/2025, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto na [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), [arts. 82 a 86](#) e [Decreto Municipal nº 5.713, de 29 de dezembro de 2023](#) que, conjuntamente com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre o **Órgão Gerenciador: Município da Estância Turística De Ibitinga**, com sede na Rua Miguel Landim, nº 333, Centro, Ibitinga/SP, 14.940-112, inscrito no CNPJ sob o nº 45.321.460/0001-50, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. Florisvaldo Antônio Fiorentino, portador da cédula de identidade RG nº xxxxxxxxxxxx SSP/SP e do CPF nº xxxxxxxxxxxx e o **Detentor da Ata:** xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede na Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº xxxx, xxxxx, xxxxx/xxx, CEP xxxxxx, inscrito no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxx, Inscrição Estadual nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representado por seu xxxxxxxxxxxxxxxx Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, portador da cédula de identidade RG nº xxxxxxxxxxxxxxxx e do CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxx.

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata, à saber:

1.1. Descrição dos itens:

Item	Quant.	Unid.	Especificação resumida	Valor Unitário	Valor Total
xxx	xxx	xxx	xxxxx	xxxx	xxxxx
Valor Total				R\$ xxxxxxxx	

1.1.2. O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de R\$ xxxxxx (xx).

1.2. Faz parte do Rol de encargos da DETENTORA da Ata a entrega dos itens objeto da presente Ata de Registro de Preços, conforme Termo de Referência – Anexo I do Pregão Eletrônico nº 079/2025, de acordo com a necessidade de consumo da **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA, parceladamente**, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, além de outras decorrentes do fornecimento.

1.3. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que:

a) Fique comprovado o preço vantajoso, devendo ser observado [o art. 12, do Decreto Municipal nº 5713, de 29 de dezembro de 2023](#);

b) Haja saldo da(s) ata(s) a ser consumido, uma vez que não haverá acréscimo de quantidades, conforme regramento do [art. 14, do Decreto Municipal nº 5713, de 29 de dezembro de 2023](#).

1.4. Deverão ser fornecidos produtos de boa procedência e qualidade, constando na rotulagem do produto, se houver, todas as exigências da Coordenadoria da Vigilância Sanitária.



As entregas deverão ser realizadas em **veículo com carrocerias frigoríficas** projetadas com capacidade de manter o isolamento térmico e a temperatura interna de -18°C , mantendo a carne congelada. O veículo deverá apresentar termômetro digital na cabine para monitoramento térmico de temperatura. O veículo deve estar limpo, a carroceria interna de congelamento deve estar limpa, higienizada e em condições de limpeza adequadas para a acomodação das caixas de carnes que serão entregues nas escolas para consumo na merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino.

1.6. O Órgão Gerenciador efetuará a comunicação das quantidades a serem entregues pelo fornecedor, através do envio do PEDIDO E ORDEM PARA FORNECIMENTO.

1.6.1. A comunicação referida pode ser formalizada por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento, ou ainda, não sendo possível a comprovação da data do recebimento, a mesma se dará por meio de Publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município.

1.7. Os recursos orçamentários para o atendimento das despesas decorrentes da presente licitação serão suportados pelos orçamentos de 2025 e 2026 da Prefeitura, como Material de Consumo – 3.3.90.30.00, devendo ser indicada a respectiva ficha no momento da formalização do pedido.

1.8. Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária, diretamente em conta nominal do fornecedor, em até **30 (trinta) dias após cada entrega dos produtos** e respectiva emissão da nota fiscal, devidamente atestada pela secretaria requisitante. NÃO sendo aceitos boletos e/ou duplicatas, sob pena de recusa da entrega.

1.9. Esta Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o Detentor da Ata, podendo, inclusive, firmar para um ou mais itens constantes do total registrado, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do [art. 83, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021](#)

1.10. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às penas capituladas no [Anexo IV](#) do Pregão Eletrônico nº 079/2025, sem necessidade de transcrição.

1.11. O Registro de Preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da administração e nas hipóteses do [art. 90, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), ou a pedido justificado do interessado, presentes as razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

1.12. Os preços registrados poderão ser realinhados quando necessário para estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicialmente estabelecido 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 ou do contrato dela decorrente, tal como pactuado.

1.12.1. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante o Órgão ou a Entidade Pública Gerenciador, durante a vigência da ata de registro de preços ou do contrato dela decorrente, acompanhado de prova inequívoca da variação imprevisível de preços dos bens ou serviços registrados, consubstanciado em tabelas oficiais, notas fiscais de compra, tabelas comerciais, contratos e planilhas atualizadas de custo.

1.12.2. O realinhamento, quando autorizado, retroagirá à data do protocolo do requerimento. Pedidos e empenhos expedidos antes da data do protocolo deverão ser atendidos com os preços registrados em ata, não sendo realizada, para estes casos, qualquer análise retroativa.





1.12.3. Se os fornecedores remanescentes aceitarem as condições iniciais, o órgão gerenciador informará o Detentor da Ata, que poderá decidir manter o vínculo ou pedir a sua liberação

1.12.3.a. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;

1.13. O Detentor da Ata deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Pregão Eletrônico nº 079/2025.

1.14. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se lhe todos os seus dispositivos, o Edital de Pregão Eletrônico nº 079/2025 e a proposta da DETENTORA da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.15. Para dirimir quaisquer questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a procedeu, fica eleito desde já o foro da Comarca de Ibitinga, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

1.16. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pela Sra. Cristina Maria Kalil Arantes, Prefeita Municipal da Estância Turística de Ibitinga, e pelo Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx qualificado preambularmente, representando a DETENTORA e testemunhas.

Ibitinga, xxxx de xxxxxx de 20xx.

ÓRGÃO GERENCIADOR

DETENTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Testemunha

Testemunha

