



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 073/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 4682/2026

PROCESSO DE DESPESA Nº 154/2026

ITENS 01 ao 34 **EXCLUSIVOS PARA MEs, EPPs E EQUIPARADAS.**

ITENS 35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49, 51, 53, 55, 57, 59, 61, 63 – COTA PRINCIPAL – **AMPLA PARTICIPAÇÃO.**

ITENS 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64 – COTA RESERVADA – **EXCLUSIVO PARA MEs, EPPs E EQUIPARADAS**

DA REALIZAÇÃO

ÓRGÃO LICITANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO, QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS E SETORES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

LOCAL DE REALIZAÇÃO:

<https://scpi.ibitinga.sp.gov.br/comprasedital/>

RECEBIMENTO E ABERTURA DE PROPOSTAS:

Data de início de envio de PROPOSTA: **27 de julho de 2026.**

DATA DE ENCERRAMENTO DO ENVIO DE PROPOSTA: 10 de agosto de 2026 às 8h59 (horário de Brasília).

DATA DE ABERTURA DO PREGÃO: 10 de agosto de 2026 – 9h00 (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:

O Edital será divulgado no Diário Oficial do Município, Jornal de Grande Circulação, no site



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



oficial do município: www.ibitinga.sp.gov.br e no [Portal Nacional de Compras Públicas \(PNCP\)](#), observando-se o prazo mínimo de antecedência de 08 (oito) dias úteis entre a publicação e a abertura da sessão, nos termos do [Artigo 55, Inciso I, alínea 'a', da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

COMUNICADO AOS INTERESSADOS NA PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

O Município da Estância Turística de Ibitinga – 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 Ibitinga – 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 Ibitinga/SP, CNPJ nº 45.321.460/0001-50, estabelecida na Rua Miguel Landim nº 333, Centro, Estado de São Paulo, CEP 14.940-112, por meio do **Sr. Prefeito Municipal**, no uso de sua competência e poder, através das secretarias municipais e do pregoeiro designado pela Portarias nº 16.505, de 5 de janeiro de 2026 e nº 16.838, de 13 de abril de 2026 e suas alterações, torna pública para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 073/2026**, do tipo **menor preço por item**, 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 Ibitinga, denominado pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos pela página eletrônica do Portal de Compras do município de Ibitinga através do link: <https://scpi.ibitinga.sp.gov.br/comprasedital/>





1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para aquisições futuras e parceladas de hortifrutigranjeiros para as escolas do Município, Quartel do Corpo de Bombeiros e setores da Secretaria de Desenvolvimento Social, em conformidade com o [Termo de Referência](#) 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](#)**:

Para a elaboração da proposta e o envio de lances, o licitante deverá utilizar obrigatoriamente a numeração de itens (01 a 64) 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 ordem e a numeração oficial para a cotação de preços é a apresentada neste item do edital.

ITEM	QNTD	UND	PRODUTO
1	100	Kg	ABACATE COMUM. Comum; De Tamanho Médio; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme e Saudável; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amassados, Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Frutos Passados, Imaturos em Excesso ou Ataque de Pragas; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
2	150	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO. Abóbora de Pescoço; De Primeira; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Murchamento, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
3	1.400	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO, DESCASCADA, EMBALADA A VÁCUO. Abóbora de pescoço para doce, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagem de até 01 quilo. A abóbora deverá vir devidamente maturada para utilização em doce de abóbora, livre de sujidades e parasitas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
4	150	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ PESO MÍN. 1,5KG. Tamanho uniforme, isenta de sujidades e coloração uniforme. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
5	2.800	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ, DESCASCADA, EMBALADA À VÁCUO, RESFRIADA. Abóbora japonesa ou cabotiá, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagens de até 01 quilo. Deverá vir no ponto de maturação para consumo, livre de sujidades e parasitas. Item





			Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
6	2.250	Kg	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA , isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
7	300	Kg	ACELGA , aspecto tenro, fresco, estar sem ataque de pragas e doenças. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
8	1.330	Kg	ALHO BRANCO DESCASCADO . Descascado; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e outros materiais estranhos; Embalagem primaria saco plástico, atóxico e lacrado. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
9	2.510	Kg	ALHO ROXO, EM CABEÇA, GRAÚDO , produto íntegro, ótima qualidade, firme e intacto, devendo ser gráudo, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas, sem defeitos como: brotos, chochos, podridão, murcho, fermento, passado ou quebrado grave. Deverá ser embalado em unidades de 01 (um) quilo, com etiqueta com dados do fornecedor/produtor, peso e validade. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
10	200	Kg	BANANA PRATA , Banana; Prata de Primeira; Climatizada, Com Grau de Maturação Adequado para Consumo; O Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como: Passada, Dano por Praga, Rachaduras, Podridão, Manchas Escuras e Ferimento. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
11	1.050	Kg	BATATA DOCE ROSADA , gráuda, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
12	150	Kg	BERINJELA FRESCA . Com Casca Lisa, Brilhante e Coloração Roxo-Escura Característica; De Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Amassados, Cortes, Perfurações, Rachaduras, Podridão, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
13	3.050	Kg	BETERRABA , Tamanho médio ; formato globular; casca com coloração vermelho arroxeado; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos podridão, passado, murcho e fermento. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
14	500	Kg	BRÓCOLIS DE CABEÇA (NINJA) , coloração verde, tenro, fresco, sem ataque de pragas e doenças, sem flores amareladas e danos mecânicos, lavado e higienizado, acondicionados em embalagem de até 1 quilo. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
15	10.500	Kg	CENOURA , A casca deverá ter coloração alaranjada escura, textura lisa; Formato cilíndrico. O Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem dano por praga, não poderá estar murcho ou com fermentos; lenhoso e nenhum tipo de deformação grave ou quebradiça. Deverá estar isenta de sujidades e material terroso. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
16	2.250	Kg	CHEIRO VERDE , não processado, coloração verde, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
17	2.250	Kg	CHUCHU Deverá ter coloração verde-claro. Tamanho médio. O Lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem estar murcho ou passado; ou qualquer





			tipo de deformação grave ou ferimento; Deverá estar isento de sujidades e materiais terrosos. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
18	2.630	Kg	COUVE MANTEIGA CLARA , não processada, coloração verde clara, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
19	6.350	Kg	GOIABA VERMELHA , padrão 15, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente, entregue em caixas com 2kg/15 unidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
20	100	Kg	INHAME FRESCO . Com Raízes Bem Desenvolvidas; Casca Íntegra e Característica da Variedade; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Brotação Excessiva, Ressecamento, Cortes Profundos, Rachaduras, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades Excessivas e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
21	3.600	Kg	LIMÃO TAITI , aspecto firme, fresco, isento de sujidades, fissuras ou manchas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
22	5.400	Kg	MAMÃO FORMOSA , tamanho grande, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
23	200	Kg	MAMÃO HAVAI / PAPAYA . Fruto isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Apresentar adequado grau de maturação, ou seja, que esteja no ponto correto para consumo. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
24	2.320	Kg	MANDIOCA DESCASCADA , embalada a vácuo ou congelada, embalagem até 05kg. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
25	2.860	Kg	MANDIOQUINHA / BATATA BAROA Mandioquinha amarela 2a; Coloração da casca amarela e da polpa amarela intensa; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Escurecimento, Ferimento, Podridão, Deformação Grave; nem sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
26	3.350	Kg	MILHO VERDE EM ESPIGAS, NATURAL, EM BANDEJA , descascado, grãos de coloração amarela, firmes e sem fermentos e sujidades, de colheita recente, embalado em bandejas com 5 espigas, com identificação do produtor/fornecedor, e com data de embalagem e validade. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
27	3.730	Kg	PEPINO JAPONÊS , de colheita recente, firmes, sem rugas, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, isentos de danos de lesões que afetem sua aparência. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
28	3.160	Kg	PÊSSEGO IN NATURA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
29	2.230	Kg	PIMENTÃO VERDE , isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
30	150	Kg	QUIABO FRESCO . Verde; Tenro; Com Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração;





			Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Fibrosidade Excessiva, Danos Mecânicos, Perfurações, Rachaduras, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra, Corpos Estranhos e Umidade Excessiva; Com Pedúnculo Preservado e Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
31	5.380	Kg	REPOLHO VERDE , coloração verde, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
32	100	Kg	RÚCULA FRESCA . Com Folhas Verdes, Tenras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amarelecimento, Murchamento, Folhas Danificadas, Apodrecimento, Sinais de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
33	550	Kg	UVA THOMPSON (BRANCA SEM SEMENTES) , cachos grandes, compactos e com textura firme. Frutos no ponto exato para consumo, sabor acentuado e doce. Apresentar aspecto limpo, sem sujidades e manchas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
34	100	Kg	VAGEM FRESCA . Verde; Tenra; Com Vagens Inteiras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Fibrosidade Excessiva, Murchamento, Quebras, Perfurações, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
35	10.050	Kg	ABACAXI PÉROLA , tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Principal – Ampla Participação
36	3.350	Kg	ABACAXI PÉROLA , tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
37	5.515	Kg	ALFACE AMERICANA , aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças. Item Cota Principal – Ampla Participação
38	1.835	Kg	ALFACE AMERICANA , aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
39	23.100	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e ferimento. Item Cota Principal – Ampla Participação
40	7.700	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e ferimento. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
41	27.750	Kg	BATATA INGLESA . Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e





			manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas. Item Cota Principal – Ampla Participação
42	9.250	Kg	BATATA INGLESA. Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
43	11.815	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, ferimento e podridão. Item Cota Principal – Ampla Participação
44	3.935	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, ferimento e podridão. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
45	22.690	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI, O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Principal – Ampla Participação
46	7.560	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI, O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
47	9.190	Kg	MANGA TOMMY. Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas. Item Cota Principal – Ampla Participação
48	3.060	Kg	MANGA TOMMY. Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
49	34.500	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG, Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca. Item Cota Principal – Ampla Participação
50	11.500	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG, Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
51	10.875	Kg	MELÃO AMARELO, padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo; Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos





			podridão, passado, imaturo ou ferido. Item Cota Principal – Ampla Participação
52	3.625	Kg	MELÃO AMARELO , padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo; Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
53	1.875	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. Item Cota Principal – Ampla Participação
54	625	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
55	24.975	Dz	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente. Item Cota Principal – Ampla Participação
56	8.325	Dz	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
57	11.475	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Principal – Ampla Participação
58	3.825	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
59	11.850	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão, fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox.





			20kg). Item Cota Principal – Ampla Participação
60	3.950	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão, fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox. 20kg). Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
61	23.065	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE , fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Principal – Ampla Participação
62	7.685	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE , fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas
63	4.540	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE) , coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr. Item Cota Principal – Ampla Participação
64	1.510	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE) , coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. Somente poderão participar dos **itens 01 ao 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62 e 64**, 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. Os itens **35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49, 51, 53, 55, 57, 59, 61 e 63** 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 <https://scpi.ibitinga.sp.gov.br/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 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. As despesas oriundas das futuras contratações serão suportadas pelos Orçamentos Financeiros de 2026 e 2027 da Prefeitura, categoria 3.3.90.30 – Material de Consumo, nas seguintes funcionais programáticas:

a) Secretaria de Educação: 12.306.0022.2181.000;

b) Secretaria de Desenvolvimento Social: 08.245.0030.2188.0000, 08.245.0030.2189.0000, 08.245.0030.2152.0000, 08.245.0030.2198.0000; e

c) Secretaria de Segurança, Trânsito e Mobilidade Urbana: 06.182.0027.2281.0000.

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. Perderá o direito de apresentar questionamento 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. 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 (<https://scpi.ibitinga.sp.gov.br/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](mailto:) 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 à Autoridade Competente, 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 (<https://scpi.ibitinga.sp.gov.br/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 considerado 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 **1% (um 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 inexequíveis 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](#).





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 classificada, 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 de 02 horas, podendo ser prorrogado desde que devidamente fundamentada a solicitação e aceita pelo pregoeiro, 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 por item**, 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-apenados>);

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.





9. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO

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.
 - a.1) 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 e Declarações:

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](#);

a) Nos termos do Inciso VI, do Artigo 68, da Lei Federal nº 14.133, de 1º 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 Inciso XXXIII, do Artigo 7º, da Constituição Federal;

b) Que não possui condenação judicial com trânsito em julgado, nos últimos 5 (cinco) anos, 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, em conformidade com o Artigo 14, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

c) Que a proposta apresentada para este certame foi elaborada de forma independente;

d) Que na proposta estão inclusos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, comerciais ou tributários de qualquer natureza, inclusive as despesas com transportes, hospedagem, alimentação e quaisquer taxas incidentes para execução do objeto;

e) Que não utilizará, na execução do contrato, empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, em estrito cumprimento ao [Artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#);

f) Que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas;

g) Que a empresa está ciente da obrigação de manter o endereço e contatos (telefone e e-mail) 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 e contatos informados. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial Eletrônico da Estância Turística de Ibitinga;

h) Que a empresa 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;

i) Atendimento exato ao disposto no edital independente de sua descrição detalhada nesta proposta;

j) Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. (Artigo 63, § 1º, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

k) Que a empresa atende aos requisitos de habilitação e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.





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 a 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, Sociedade Cooperativa ou Microempreendedor Individual, 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.

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 Ibitinga e Gazeta de São Paulo (Jornal diário de grande circulação).

11. DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

11.1. Os itens serão fornecidos de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Pública. As entregas deverão ser feitas diretamente nos respectivos locais de consumo (modalidade ponto a ponto, totalizando aproximadamente 37 pontos), com frequência semanal para as unidades escolares e para o Corpo de Bombeiros, e quinzenal para os setores da Secretaria de Desenvolvimento Social. Correrão por conta exclusiva da adjudicatária todas as despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e quaisquer outros custos decorrentes do fornecimento.

11.1.1. O Poder Público efetuará a comunicação das quantidades e locais de entrega por meio do envio de Pedido e Ordem de Fornecimento, conforme estabelecido no Termo de Referência, o qual será encaminhado ao fornecedor até as 17h das quintas-feiras. As solicitações enviadas às sextas-feiras serão programadas para a entrega da semana subsequente, e não para a segunda ou terça-feira imediatamente posterior.

11.1.2. A comunicação do pedido será formalizada por qualquer meio que comprove a data de recebimento. Caso não seja possível comprovar essa data, a contagem do prazo começará a partir da data de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município.





11.1.3. Os produtos deverão ser entregues às segundas ou terças-feiras. Excepcionalmente, quando houver feriado ou ponto facultativo nesses dois dias, as entregas poderão ocorrer às quartas-feiras.

11.1.3.1. Em caso de descumprimento do prazo de entrega programado (segunda ou terça-feira), o envio não poderá ser realizado em data posterior sem a prévia autorização do setor requisitante. É vedado o acúmulo de pedidos em atraso com a entrega da semana seguinte, em razão da inexistência de capacidade de consumo cumulativo. Nessas hipóteses, o pedido em atraso será cancelado, sujeitando-se a contratada às sanções e penalidades cabíveis.

11.2. Os locais de entrega são os seguintes:

11.2.1. EMEF HENRIQUE MARTINELLI / CENTRO MUNICIPAL DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA, Localizado Na Rua Tiradentes, 1245, Centro;

11.2.2. PROJETO CRESCER - Avenida Do Parque 317, Parque Industrial;

11.2.3. EE LUCY SALINA FERNANDES GAION – Rua Ananias Rosa, 211, Jardim Centenário;

11.2.4. EMEFEM BENEDITO TEIXEIRA DE MACEDO - Rua Capitão João Marques, 70, Jardim Centenário;

11.2.5. EMEIEF LEONOR MENDES DE BARROS - Rua Antônio Casimiro, 150, Jardim Petrópolis;

11.2.6. EE PROF JOSEPHA MARIA DE OLIVEIRA BERSANO - Rua José Custodio, 1175, Centro;

11.2.7. EE ANGELO MARTINO - Avenida Dom Pedro II, 645, Centro;

11.2.8. EE VICTOR MAIDA - Rua Bom Jesus, 718, Centro;

11.2.9. ETEC DE IBITINGA - Rua Rosalbino Tucci, 431, Centro;

11.2.10. EMEITI PROF NADIR MONARI - Rua Benjamim Constant, 326, Centro;

11.2.11. EMEITI PROF MARIA LUCIA GERETTO CALDAS - Rua Primo Stanzani, 55, Vila Dos Bancários;

11.2.12. EMEITI ROSA MONTEFORTE CAMARGO - Rua Pedro Zeponi, 80, Vila Dos Bancários;

11.2.13. EMEIEF DELFINA GOMES DA FONSECA - Rua Tofi Kalil Jacob, 449, Vila Maria;

11.2.14. EE PROF MARIA APARECIDA DOS SANTOS OLIVEIRA - Avenida Albino De Baptista, 289, Vila Maria;

11.2.15. EMEITI SEMIRAMIS ANITA TUCCI - Rua Idulia Da Costa Vilela, 361 Prédio, Jardim Pacola;

11.2.16. APAE EEE PROF ODILA FRANCISQUINI DOS SANTOS - Rua Idulia Da Costa Vilela, 515, Jardim Pacola;

11.2.17. EMEIETI PROF ALVARO LIPERA - Rua Idulia Da Costa Vilela, Jd. Pacola;

11.2.18. EMEIETI ANDRÉA ORTIZ DE CAMARGO - Rua Santo Hernandez 215, Jardim São Benedito;





- 11.2.19.** EMEF PROF FRANCISCA SIMOES - Rua Rosa Simões, 100, Vila Simões;
- 11.2.20.** EMEIETI JOANA JEORGETTE BRANCO - Rua Antenor Simões Maia, 123, Jardim Romana;
- 11.2.21.** EE DONA CACILDA CALDAS CRUZ - Rua Capitão Simões, 182, Centro;
- 11.2.22.** EMEIETI KELLY REGINA VENTURINI SILVA - Rua Nair Ramacho Crepaldi, 51, Jardim Flamboyant;
- 11.2.23.** EMEF SANDRA REGINA SIVIERO - Rua Sebastiao Flavio Pinheiro, 497, Jardim Maria Luiza II;
- 11.2.24.** EMEIETI ARMANDO TRAMONTINA - Setimio Montanari, 1865, Jardim Nova Ibitinga;
- 11.2.25.** EMEIEF ARCHANGELO MARTINELLI - Rua Luis Furco, Sn, Jardim Felicidade;
- 11.2.26.** EMEIETI PROFº. ROBERTO AP. MASSOLA - Rua Luís Furco, Nº 100, Jd. Felicidade;
- 11.2.27.** EMEIETI ABIGAIL CAMARGO JULIANI - Rua Arthur Vergaças 201, Jd. Santo Antonio;
- 11.2.28.** EE PROF. ARIIVALDO DA FONSECA - Rua Oswalter Colturato, 433, Conjunto Paulo De Biasi;
- 11.2.29.** EMEIETI TERESA RODRIGUES FREIRE - Avenida Das Bordadeiras Nº 375, Jd Dos Bordados;
- 11.2.30.** EMEF PROF DINAH DE MELLO CAMPOS (CIEI) - Avenida João Farah, 833 Prédio, Jardim Natália;
- 11.2.31.** EMEI PROF SAHID PEREIRA HADDAD (CIEI) - Avenida Joao Farah, 833 Pavilhão A, Jardim Natália;
- 11.2.32.** EE IRACEMA DE OLIVEIRA CARLOS - AVENIDA IVANIL FRANSCISCHINI, 15920-VILA IZOLINA;
- 11.2.33.** QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS, Av Dom Pedro II, nº 1788, Centro, Cep 14940-622, das 7h00min às 14h00min, de segunda à sexta-feira;
- 11.2.34.** SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, Av Engº Ivanil Francischini, nº 8797, Paineiras, Cep 14948-070, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
- 11.2.35.** CENTRO DIA IDOSO, Rua Idúlia da Costa Vilela, nº 455, Pacola, Cep 14948-012, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
- 11.2.36.** CREAS, Rua Gama Cerqueira, nº 429, Centro, Cep 14940-070, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
- 11.2.37.** ALBERGUE MUNICIPAL, Rua São Paulo, nº 431, Centro, Cep 14940-073, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira.

11.3. Novos locais poderão ser incluídos na vigência do Registro de Preços, sempre dentro do perímetro urbano do Município.





11.4. Para as **unidades escolares (11.2.1 a 11.2.32)**, as entregas deverão **iniciar-se às 7h e estar totalmente finalizadas até as 16h, sem exceções.** Antes de realizar as entregas nas escolas, o fornecedor deverá comparecer ao **Centro de Distribuição de Merenda**, situado na Rua Tiradentes, nº 1.245, Centro, CEP 14940-055, para que a equipe de nutricionistas realize a conferência da qualidade das mercadorias.

11.5. As entregas para as unidades escolares seguirão o calendário letivo fixado pela Secretaria Municipal de Educação, ficando suspensas as obrigações de fornecimento nos períodos de férias e recessos escolares.

11.6. O fornecimento para o Quartel do Corpo de Bombeiros, Albergue, CRAS, CREAS e Centro Dia ocorrerá de forma contínua, sem interrupções ao longo de todo o ano civil. O fornecedor fica ciente de que as entregas deverão ser mantidas regularmente de forma ininterrupta, inclusive nos meses de julho, dezembro e janeiro. A conferência das mercadorias nesses locais será realizada pelos servidores formalmente responsáveis pelo recebimento em cada unidade.

11.7. O transporte das mercadorias deverá ser realizado em veículo apropriado, dotado de condições que impeçam a perda ou a deterioração dos produtos por intempéries climáticas, tais como incidência solar ou chuva. O frete, as embalagens, a descarga e os demais custos relativos ao fornecimento correrão por conta exclusiva do fornecedor. Não haverá, por parte da Administração Pública, a disponibilização de auxílio ou mão de obra para a descarga em nenhum dos pontos de entrega.

11.8. Cada entrega implica o recebimento provisório por meio de conferência visual e quantitativa. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de 1 (um) dia útil a contar do recebimento provisório, mediante ateste do gestor ou fiscal da ata quanto à integridade e conformidade do objeto com as especificações do Termo de Referência.

11.9. A Prefeitura Municipal exercerá a fiscalização do cumprimento do objeto por meio de fiscais especialmente designados, os quais poderão vistoriar qualquer das etapas do fornecimento, a qualquer época, devendo a proponente vencedora permitir total e livre acesso às informações e locais solicitados.

11.10. A presença ou a ação da fiscalização não diminui, atenua ou exclui a responsabilidade integral e exclusiva da proponente vencedora pela execução do objeto.

11.11. Não será admitida, sob nenhuma hipótese, a subcontratação total do objeto, a substituição da licitante ou o traspasse de suas obrigações a terceiros.





11.12. O descumprimento dos prazos e obrigações estabelecidos neste instrumento acarretará a aplicação das sanções administrativas cabíveis previstas neste Edital e na legislação vigente.

11.13. Constatadas irregularidades no objeto, no ato da entrega ou da fiscalização, a Administração Pública poderá:

a) rejeitar os produtos, no todo ou em parte, se houver descumprimento das especificações técnicas ou dano físico, determinando sua adequação ou substituição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Serão obrigatoriamente recusados os produtos que:

I - não atendam às especificações do Edital e Termo de Referência;

II - apresentem grau de maturação inadequado ao consumo previsto;

III - apresentem sinais de deterioração, fermentação, mofo, apodrecimento, murchamento excessivo ou qualquer outra alteração que comprometa sua qualidade;

IV - apresentem danos mecânicos que inviabilizem seu aproveitamento;

V - estejam contaminados por terra, insetos, larvas, corpos estranhos ou outras impurezas incompatíveis com o consumo;

VI - apresentem qualquer característica que comprometa sua utilização pelos órgãos consumidores.

b) se disser respeito à diferença de quantidade: determinar sua complementação no prazo máximo de 1 (um) dia útil ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

11.14. Todas as despesas decorrentes da retirada, transporte e substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente por conta do Detentor da Ata.

11.15. 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](#).

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados através de **transferência bancária**, diretamente em **conta nominal do fornecedor**, em **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. Para agilizar o processo de pagamento, a Detentora da Ata deverá informar no corpo





ou campo de observações da Nota Fiscal, ou ainda, anexar ao documento, as informações bancárias para a transferência.

12.4. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Detentora da Ata 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 será formalizada mediante Ata de Registro de Preços, devendo a proponente adjudicatária comparecer para sua assinatura no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação expedida pelo Setor de Contratos do Departamento de Compras e Licitações.

14.2. A convocação 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 do Município.

14.3. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração Municipal. Não havendo decisão, a assinatura da Ata de Registro de Preços deverá ser formalizada até o 5º (quinto) dia útil, contado da data da convocação.

14.5. 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;

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

14.5.2. 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, o Poder Público 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.

14.5.3. Se não for possível atualizar os documentos referidos no [item 14.5.2.](#) 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.

14.5.4. 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:

14.5.5. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<https://portaldatransparencia.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>).

14.6. 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.

14.7. 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.

14.7.1. 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 Ibatinga, ou outra forma em que reste comprovado, de forma inequívoca, que os interessados já tenham recebido.

14.7.2. 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 Ibatinga 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 manifestação da intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, quando aberto o prazo específico em sistema, que será de no mínimo **10 (dez) minutos**, sob pena de preclusão;

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 sítio eletrônico www.ibitinga.sp.gov.br.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis serão dirimidas na Comarca de Ibatinga.

16.2. Para os casos de inadimplemento da contratação serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) as sanções constantes do [Anexo IV](#) deste edital.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



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



- 17.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 17.2.** Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 17.3.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 17.4.** 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.
- 17.5.** 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.
- 17.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 17.7.** 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.
- 17.8.** 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.
- 17.9.** A participação na presente licitação implica a concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste edital.
- 17.10.** Somente serão aceitas as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste edital.
- 17.11.** É facultada ao pregoeiro 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.





17.12. 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.

17.13. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

17.14. 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 pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

17.15. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

17.16. Após o envio da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

17.17. Os casos omissos serão decididos pelo pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos decretos e leis citadas no preâmbulo deste edital.

17.18. 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.

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

17.20. O edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no [Portal Nacional de](#)





[Contratações Públicas \(PNCP\)](#) e endereço www.ibitinga.sp.gov.br.

18. ANEXOS

Integram o presente edital:

[Anexo I – Termo de Referência](#)

[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](#)

[Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços](#)

Ibatinga, 23 de julho de 2026.

FLORISVALDO ANTÔNIO FIORENTINO
PREFEITO MUNICIPAL



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



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento das necessidades Merenda Escolar, do Albergue Municipal, do CREAS, do Centro DIA Idoso e do Quartel do Corpo de Bombeiros, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Item	Qntd	Unid.	Especificação
01	100	Kg	ABACATE COMUM. Comum; De Tamanho Médio; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme e Saudável; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amassados, Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Frutos Passados, Imaturos em Excesso ou Ataque de Pragas; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.
02	13.400	Kg	ABACAXI PÉROLA, tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.
03	150	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO. Abóbora de Pescoço; De Primeira; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Murchamento, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos.
04	1.400	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO, DESCASCADA, EMBALADA A VÁCUO. Abóbora de pescoço para doce, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagem de até 01 quilo. A abóbora deverá vir devidamente maturada para utilização em doce de abóbora, livre de sujidades e parasitas.
05	150	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ PESO MÍN. 1,5KG. Tamanho uniforme, isenta de sujidades e coloração uniforme
06	2.800	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ, DESCASCADA, EMBALADA À VÁCUO, RESFRIADA. Abóbora japonesa ou cabotiá, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagens de até 01 quilo. Deverá vir no ponto de maturação para consumo, livre de sujidades e parasitas.
07	2.250	Kg	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.
08	300	Kg	ACELGA, aspecto tenro, fresco, estar sem ataque de pragas e doenças.
09	7.350	Kg	ALFACE AMERICANA, aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças.
10	1.330	Kg	ALHO BRANCO DESCASCADO. Descascado; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e outros materiais estranhos; Embalagem primaria saco plástico, atóxico e lacrado.
11	2.510	Kg	ALHO ROXO, EM CABEÇA, GRAÚDO, produto íntegro, ótima qualidade, firme e intacto, devendo ser graúdo, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas, sem defeitos como:





			brotos, chochos, podridão, murcho, fermento, passado ou quebrado grave. Deverá ser embalado em unidades de 01 (um) quilo, com etiqueta com dados do fornecedor/produtor, peso e validade.
12	30.800	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e fermento.
13	200	Kg	BANANA PRATA , Banana; Prata de Primeira; Climatizada, Com Grau de Maturação Adequado para Consumo; O Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como: Passada, Dano por Praga, Rachaduras, Podridão, Manchas Escuras e Ferimento.
14	1.050	Kg	BATATA DOCE ROSADA , graúda, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.
15	37.000	Kg	BATATA INGLESA . Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas.
16	150	Kg	BERINJELA FRESCA . Com Casca Lisa, Brilhante e Coloração Roxo-Escura Característica; De Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Amassados, Cortes, Perfurações, Rachaduras, Podridão, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.
17	3.050	Kg	BETERRABA , Tamanho médio ; formato globular; casca com coloração vermelho arroxado; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos podridão, passado, murcho e fermento.
18	500	Kg	BRÓCOLIS DE CABEÇA (NINJA) , coloração verde, tenro, fresco, sem ataque de pragas e doenças, sem flores amareladas e danos mecânicos, lavado e higienizado, acondicionados em embalagem de até 1 quilo.
19	15.750	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO ; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, fermento e podridão.
20	10.500	Kg	CENOURA , A casca deverá ter coloração alaranjada escura, textura lisa; Formato cilíndrico. O Lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem dano por praga, não poderá estar murcho ou com fermentos; lenhoso e nenhum tipo de deformação grave ou quebradiça. Deverá estar isenta de sujidades e material terroso.
21	2.250	Kg	CHEIRO VERDE , não processado, coloração verde, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades.
22	2.250	Kg	CHUCHU Deverá ter coloração verde-claro. Tamanho médio. O Lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não





			poderá apresentar defeitos de podridão, nem estar murcho ou passado; ou qualquer tipo de deformação grave ou ferimento; Deverá estar isento de sujidades e materiais terrosos.
23	2.630	Kg	COUVE MANTEIGA CLARA , não processada, coloração verde clara, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades.
24	6.350	Kg	GOIABA VERMELHA , padrão 15, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente, entregue em caixas com 2kg/15 unidades.
25	100	Kg	INHAME FRESCO . Com Raízes Bem Desenvolvidas; Casca Íntegra e Característica da Variedade; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Brotação Excessiva, Ressecamento, Cortes Profundos, Rachaduras, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades Excessivas e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.
26	3.600	Kg	LIMÃO TAITI , aspecto firme, fresco, isento de sujidades, fissuras ou manchas.
27	30.250	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI , O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.
28	5.400	Kg	MAMÃO FORMOSA , tamanho grande, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.
29	200	Kg	MAMÃO HAVAI / PAPAYA . Fruto isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Apresentar adequado grau de maturação, ou seja, que esteja no ponto correto para consumo.
30	2.320	Kg	MANDIOCA DESCASCADA , embalada a vácuo ou congelada, embalagem até 05kg.
31	2.860	Kg	MANDIOQUINHA / BATATA BAROA Mandioquinha amarela 2a; Coloração da casca amarela e da polpa amarela intensa; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Escurecimento, Ferimento, Podridão, Deformação Grave; nem sujidades.
32	12.250	Kg	MANGA TOMMY . Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas.
33	46.000	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG , Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca.
34	14.500	Kg	MELÃO AMARELO , padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo; Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido.





35	3.350	Kg	MILHO VERDE EM ESPIGAS, NATURAL, EM BANDEJA , descascado, grãos de coloração amarela, firmes e sem ferimentos e sujidades, de colheita recente, embalado em bandejas com 5 espigas, com identificação do produtor/fornecedor, e com data de embalagem e validade.
36	2.500	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor.
37	33.300	Dúzia	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente.
38	3.730	Kg	PEPINO JAPONÊS , de colheita recente, firmes, sem rugas, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, isentos de danos de lesões que afetem sua aparência.
39	15.300	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.
40	3.160	Kg	PÊSSEGO IN NATURA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.
41	2.230	Kg	PIMENTÃO VERDE , isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.
42	150	Kg	QUIABO FRESCO . Verde; Tenro; Com Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Fibrosidade Excessiva, Danos Mecânicos, Perfurações, Rachaduras, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra, Corpos Estranhos e Umidade Excessiva; Com Pedúnculo Preservado e Características Próprias da Espécie.
43	5.380	Kg	REPOLHO VERDE , coloração verde, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades.
44	100	Kg	RÚCULA FRESCA . Com Folhas Verdes, Tenras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amarelecimento, Murchamento, Folhas Danificadas, Apodrecimento, Sinais de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.
45	15.800	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão,





			fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox. 20kg).
46	30.750	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE , fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.
47	550	Kg	UVA THOMPSON (BRANCA SEM SEMENTES) , cachos grandes, compactos e com textura firme. Frutos no ponto exato para consumo, sabor acentuado e doce. Apresentar aspecto limpo, sem sujidades e manchas.
48	6.050	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE) , coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr.
49	100	Kg	VAGEM FRESCA . Verde; Tenra; Com Vagens Inteiras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Fibrosidade Excessiva, Murchamento, Quebras, Perfurações, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.

1.1.1. Os gêneros hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando as características próprias de cada produto quanto ao grau de maturação, coloração, textura, firmeza, tamanho, integridade física e estado de conservação, livres de sujidades, corpos estranhos, pragas, doenças, deterioração, danos mecânicos ou quaisquer outros fatores que comprometam sua qualidade, sem prejuízo das especificações individuais constantes para cada item.

1.2. 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; **c)** Haja a manutenção das condições iniciais de habilitação da detentora.

1.2.1. Os preços registrados poderão ser reajustados após decorridos **12 (doze) meses** da data-base da proposta ou do orçamento estimado, utilizando-se o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, nos termos da legislação vigente, desde que haja compatibilidade dos preços com o mercado.

1.3. Dos totais previstos, devem ser considerados como quantitativos mínimos a serem adquiridos até o final do registro 5% (cinco por cento) de cada um dos itens. Importante ressaltar que, embora o quantitativo mínimo forneça maior previsibilidade ao mercado, não obriga a Administração à sua aquisição durante a vigência da ata, permanecendo a faculdade de contratar conforme as efetivas necessidades do órgão.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A **Alimentação Escolar** é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei Federal nº 9.394/1996 –



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



estabelece a responsabilidade compartilhada da família e do Estado na promoção da educação, assegurando condições para o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Dentre essas condições, destaca-se o acesso à alimentação adequada, indispensável para o desenvolvimento físico, cognitivo e para a permanência dos estudantes na escola. Ainda, a Lei Federal nº 8.069/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente) determina ser dever do Poder Público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, dentre eles o direito à alimentação. Nesse contexto, a Lei Federal nº 11.947/2009 disciplina a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas durante o período letivo. Os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionistas habilitados, observando as diretrizes do PNAE e priorizando a utilização de alimentos **in natura** e minimamente processados, respeitando as necessidades nutricionais dos estudantes, os hábitos alimentares da população local, a sazonalidade dos produtos, a diversificação agrícola regional e a promoção da alimentação adequada e saudável. A rede municipal de ensino conta atualmente com unidades escolares dotadas de cozinhas estruturadas e equipes de merendeiras responsáveis pelo preparo diário das refeições, utilizando os gêneros alimentícios adquiridos pela Administração.

2.2. Paralelamente, o **Quartel do Corpo de Bombeiros** fornece alimentação aos bombeiros militares e aos socorristas do SAMU que permanecem em regime de plantão permanente para atendimento das ocorrências no Município. As refeições são preparadas diariamente na cozinha da unidade por equipe própria, contemplando café da manhã, almoço, café da tarde, jantar, ceia e lanches, garantindo condições adequadas para a manutenção das atividades operacionais ininterruptas.

2.3. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social também possui unidades que realizam o preparo diário de refeições para atendimento dos usuários dos serviços socioassistenciais. O **Centro DIA Idoso** oferece atendimento especializado a pessoas idosas e pessoas com deficiência em situação de dependência parcial, fornecendo alimentação durante toda a permanência dos usuários. O **Albergue Municipal** presta acolhimento temporário a pessoas em situação de vulnerabilidade social, assegurando, entre outros direitos básicos, alimentação adequada. O **Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS** desenvolve atividades continuadas com famílias e indivíduos em situação de risco pessoal e social, disponibilizando refeições e lanches aos usuários durante os atendimentos realizados.

2.4. Considerando que os produtos hortifrutigranjeiros constituem parcela essencial da composição nutricional das refeições fornecidas pela Administração Municipal, sua aquisição contínua mostra-se indispensável para assegurar a adequada execução das políticas públicas de educação, assistência social e segurança pública.

2.5. Para atendimento dessas demandas, a Prefeitura da Estância Turística de Ibitinga possui atualmente as Atas de Registro de Preços nº 33 a 35/2025 destinadas ao fornecimento de hortifrutigranjeiros. Entretanto, a vigência desses instrumentos encontra-se próxima do seu





encerramento (13/08/2026), tornando necessária a realização de novo procedimento licitatório para formação de nova(s) Ata(s) de Registro de Preços, de forma a garantir a continuidade do abastecimento dos setores atendidos, evitar a interrupção dos serviços públicos e assegurar o fornecimento regular de alimentos frescos e de qualidade durante o próximo período.

2.6. A presente contratação decorre do Estudo Técnico Preliminar elaborado conjuntamente pelas Secretarias Municipais de Educação, Desenvolvimento Social e Segurança Pública, Trânsito e Mobilidade Urbana, o qual concluiu pela viabilidade da contratação mediante Sistema de Registro de Preços, em razão da natureza perecível dos produtos, da necessidade de fornecimento parcelado e da impossibilidade de definição prévia do quantitativo exato de consumo durante a vigência da Ata.

2.7. A contratação não se enquadra nas hipóteses de inexigibilidade ou dispensa de licitação previstas nos arts. 74 e 75 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo ser realizada mediante procedimento licitatório, na forma eletrônica, preferencialmente na modalidade Pregão.

2.8. A contratação observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 5.713/2023, da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e das demais normas legais e regulamentares aplicáveis ao objeto.

3. PRAZO E FORMA DE ENTREGA

3.1. Os itens serão fornecidos de acordo com a necessidade de consumo da Prefeitura da Estância Turística do Município de Ibitinga, de forma **parcelada** e com **frequência SEMANAL**, ponto a ponto, correndo por conta da Contratada todas as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive embalagem, transporte, descarga, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos necessários ao perfeito cumprimento da contratação.

3.2. Os pedidos com as devidas quantidades e locais de entregas serão encaminhados ao fornecedor **até as 17h00min das quintas-feiras**. Os pedidos encaminhados às sextas-feiras serão agendados em conjunto com a futura entrega da semana seguinte e não na segunda ou terça-feira mais próxima.

3.3. Os produtos deverão ser entregues nas segundas ou terças-feiras, ou excepcionalmente nas quartas-feiras quando houver feriado/ponto facultativo nos dois dias.

3.3.1. Em caso de falha na entrega nos dias programados (segunda ou terça-feira), o pedido não poderá ser enviado em dia posterior sem a autorização do setor requisitante. Pedidos em atraso, jamais poderão ser acumulados junto a entrega da próxima semana, pois não há capacidade de consumo duplicado (2 semanas). Nesse caso, o pedido será cancelado e serão aplicadas as sanções e penalidades cabíveis.

3.4. Para as unidades escolares, as entregas deverão se **iniciar as 7h00min e estarem totalmente finalizadas até as 16h00min, sem exceções**. Antes de cada entrega nas unidades escolares, o fornecedor deverá comparecer ao **Centro Distribuição de Merenda**, Rua





Tiradentes, nº 1245, Centro, CEP 14940-055, para que os nutricionistas confirmem a qualidade da mercadoria a ser entregue.

3.4.1. As unidades escolares seguirão o calendário escolar fixado pela Secretaria Municipal de Educação, **havendo suspensão nos períodos de férias e/ou recesso(s).**

3.5. Para o Quartel do Corpo de Bombeiros, as entregas deverão ocorrer entre as 7h00min e as 14h00min, sem exceções.

3.6. Para o Albergue, o CRAS, o CREAS e o Centro Dia, as entregas deverão ocorrer entre as 8h00min e as 14h00min, sem exceções.

3.7. Para o Quartel do Corpo de Bombeiros, o Albergue, o CRAS, o CREAS e o Centro Dia não haverá interrupção no fornecimento, pois não existe interrupção dos serviços prestados nem período de férias das atividades. **O(s) detentor(es) da(s) ata(s) deverá(ão) estar ciente(s) que as entregas continuarão para esses setores mesmo nos meses de julho, dezembro e janeiro.**

3.8. O transporte deverá ser feito em veículo apropriado e de forma que não haja perda de mercadoria por conta do sol e/ou chuva. O frete, embalagens, descarga e demais custos relativos ao fornecimento são de total responsabilidade do fornecedor. Não haverá auxílio de descarga em nenhum dos pontos de entrega.

3.9. A Prefeitura efetuará a comunicação das quantidades a serem entregues pelo fornecedor, através do envio do PEDIDO E ORDEM PARA FORNECIMENTO.

3.9.1. 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 mesma se dará por meio de Publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município.

3.10. A execução da contratação dar-se-á de forma indireta, em regime de empreitada por preço unitário.

4. LOCAIS DE ENTREGA E REGRAS DE RECEBIMENTO

4.1. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, conforme especificado na Ordem para Fornecimento, observando os endereços e horários estabelecidos neste Termo de Referência.

4.2. Os pontos atuais de entrega são os seguintes:

- 1. EMEF HENRIQUE MARTINELLI / CENTRO MUNICIPAL DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR – RITA DE CÁSSIA MARTINELLI BASSO – 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. **EMEIEF DONA LEONOR MENDES DE BARROS** – RUA ANTÔNIO CASIMIRO, 150-JARDIM PETRÓPOLIS;
6. **EE PROF.^a JOSEPHA MARIA DE OLIVEIRA BERSANO** – RUA JOSÉ CUSTODIO, 1175 – CENTRO;
7. **EE PROF ANGELO MARTINO** – AVENIDA DOM PEDRO II, 645 – CENTRO;
8. **EE VICTOR MAIDA** – RUA BOM JESUS, 718 – CENTRO;
9. **ETEC DE IBITINGA** – RUA ROSALBINO TUCCI, 431 – CENTRO;
10. **EMEIETI PROF.^a NADIR MONARI** – RUA BENJAMIM CONSTANTE, 326–CENTRO;
11. **EMEFETI PROF.^a MARIA LUCIA GERETTO CALDAS** – RUA PRIMO STANZANI, 55 – VILA DOS BANCARIOS;
12. **EMEIETI ROSA MONTEFORTE CAMARGO** – RUA PEDRO ZEPONI, 80 – VILA DOS BANCARIOS;
13. **EMEIEF DELFINA GOMES DA FONSECA** – RUA TOFI KALIL JACOB, 449 – VILA MARIA
14. **EE PROF^a MARIA APARECIDA DOS SANTOS OLIVEIRA** – AVENIDA ALBINO DE BAPTISTA, 289 - VILA MARIA;
15. **EMEIETI SEMIRAMIS ANITA TUCCI** – RUA IDULIA DA COSTA VILELA, 361 PRÉDIO- JARDIM PACOLA;
16. **APAE -EEE PROF^a ODILA FRANCISQUINI DOS SANTOS** – RUA IDULIA DA COSTA VILELA, 515. JARDIM PACOLA;
17. **EMEIETI PROF^o ALVARO LIPERA** – RUA IDULIA PACOLA – JD. PACOLA;
18. **EMEIETI ANDREA ORTIZ DE CAMARGO** – RUA SANTO HERNANDES 215, JARDIM SÃO BENEDITO;
19. **EMEF PROF^a FRANCISCA SIMÕES** – RUA ROSA SIMÕES, 100-VILA SIMÕES;
20. **EMEIETI JOANA JEORGETTE BRANCO** – RUA ANTENOR SIMÕES MAIA, 123 – JARDIM ROMANA;
21. **EE D^a CACILDA CALDAS CRUZ** – RUA CAPITÃO SIMÕES, 182 – CENTRO;
22. **EMEIETI KELLY REGINA VENTURINI SILVA** – RUA NAIR RAMACHO CREPALDI, 51, JARDIM FLAMBOYANT;
23. **EMEF PROF^a SANDRA REGINA SIVIERO** – RUA SEBASTIAO FLAVIO PINHEIRO, 497 - JARDIM MARIA LUIZA II;
24. **EMEIETI ARMANDO TRAMONTINA** – SETIMIO MONTANARI, 1865 – JARDIM NOVA IBITINGA;
25. **EMEIEF ARCHANGELO MARTINELLI** - RUA LUIS FURCO, SN – JARDIM FELICIDADE
26. **EMEIETI PROF. ROBERTO MASSOLA** – RUA LUÍS FURCO, Nº 100 – JD. FELICIDADE;
27. **EMEIETI PROF.^a 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. **EMEIETI PROF.^a TERESA RODRIGUES FREIRE** – AV. DAS BORDADEIRAS, 375 – JD. DOS BORDADOS;
30. **EMEF PROF^a. DINAH DE MELLO CAMPOS (CIEI)** – AVENIDA JOÃO FARAH, 833 PRÉDIO – JARDIM NATÁLIA;
31. **EMEI PROF^o. SAHID PEREIRA HADDAD (CIEI)** – AVENIDA JOAO FARAH, 833 PAVILHÃO A – JARDIM NATÁLIA;
32. **EE PROF^a IRACEMA DE OLIVEIRA CARLOS** – AVENIDA IVANIL FRANSCISCHINI, 15920-VILA IZOLINA;
33. **QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS**, Av Dom Pedro II, nº 1788, Centro, Cep 14940-622, das 7h00min às 14h00min, de segunda à sexta-feira;
34. **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**, Av Eng^o Ivanil Francischini, nº 8797, Paineiras, Cep 14948-070, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
35. **CENTRO DIA IDOSO**, Rua Idúlia da Costa Vilela, nº 455, Pacola, Cep 14948-012, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira, e
36. **CREAS**, Rua Gama Cerqueira, nº 429, Centro, Cep 14940-070, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira.
37. **ALBERGUE MUNICIPAL**, Rua São Paulo, nº 431, Centro, Cep 14940-073, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira.
- 4.2.1. Novos locais poderão ser incluídos na vigência do Registro de Preços, sempre dentro do perímetro urbano do Município.

4.3. Para os produtos destinados à **Secretaria Municipal de Educação**, a conferência da qualidade será realizada pelos nutricionistas no **Centro Municipal de Distribuição de Merenda**, antes da distribuição às unidades escolares, e conferência geral será realizada pelos servidores responsáveis pelos recebimentos em cada unidade escolar.

4.4. Para os produtos destinados ao **Corpo de Bombeiros** e às unidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, a conferência será realizada pelos servidores responsáveis pelos recebimentos em cada unidade.

4.5. Serão recusados os produtos que:

- a. não atendam às especificações deste Termo de Referência;
- b. apresentem grau de maturação inadequado ao consumo previsto;
- c. apresentem sinais de deterioração, fermentação, mofo, apodrecimento, murchamento excessivo ou qualquer outra alteração que comprometa sua qualidade;
- d. apresentem danos mecânicos que inviabilizem seu aproveitamento;
- e. estejam contaminados por terra, insetos, larvas, corpos estranhos ou outras impurezas incompatíveis com o consumo;
- f. apresentem qualquer característica que comprometa sua utilização pela Administração.

4.6. **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).





4.6.1. 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.**

4.6.2. A aceitação provisória dos produtos não exclui a responsabilidade da Contratada quanto à qualidade, quantidade e conformidade dos itens fornecidos, permanecendo obrigada a substituir aqueles que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades constatadas posteriormente.

4.7. 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.

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

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

4.8.1.1. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 01 (um) dia útil contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

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

4.8.2.1. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 01 (um) dia útil contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.9. 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.

4.10. Todas as despesas decorrentes da retirada, transporte e substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente por conta da Contratada.

4.11. A descarga dos produtos será de inteira responsabilidade da Contratada, que deverá disponibilizar mão de obra suficiente para sua realização. A Prefeitura não disponibilizará empilhadeira, carrinhos, equipamentos de movimentação ou servidores para auxiliar na descarga dos produtos.

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 trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, bem como pelos ônus decorrentes de reclamações trabalhistas eventualmente ajuizadas por seus empregados, observado o disposto na legislação vigente.

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, substanciado 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, mediante requerimento do interessado, 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.

7.1.1. Para a formação dos preços estimados, adotou-se como metodologia a média aritmética simples dos valores coletados nas diferentes fontes de pesquisa (Prohort – Programa Brasileiro de Modernização do Mercado de Hortigranjeiro, Preços Diários de Hortifrutigranjeiros no Atacado; fornecedores locais e aqueles que também já fornecem ou forneceram para a Prefeitura; Sites de comércio dos itens na internet), conforme documentação elaborada pelo Departamento de Compras e Licitações e anexa a este. Assim, após planilhados, os preços obtidos foram analisados de forma crítica, sendo excluídos os preços manifestamente inexequíveis e excessivamente elevados, utilizando os demais para a obtenção da média e base para a licitação.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.2.2. 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



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



8.1. As despesas oriundas das futuras contratações serão suportadas pelos Orçamentos Financeiros de 2026 e 2027 da Prefeitura, categoria 3.3.90.30 Material de Consumo, nas seguintes funcionais programáticas:

- a)** Secretaria de Segurança Pública, Trânsito e Mobilidade Urbana: 06.182.0027.2281.0000;
- b)** Secretaria de Educação: 12.306.0022.2181.0000;
- c)** Secretaria de Desenvolvimento Social: 08.245.0030.2188.0000, 08.245.0030.2189.0000, 08.245.0030.2152.0000 e 08.245.0030.2198.0000.

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 as seguintes sanções:

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

11.2.1.2. 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;

11.2.1.3. 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.

11.2.1.4. 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.

11.2.1.4.1. 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.

11.2.1.4.2. 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) dia – 5% sobre o valor do material/serviço não entregue;
- b. de 02 (dois) a 04 (quatro) dias – 10% sobre o valor do material/serviço não entregue;
- c. de 05 (cinco) a 07 (sete) dias – 15% sobre o valor do material/serviço não entregue.

11.2.1.4.2.1 – Atrasos superiores a 07 (sete) dias serão considerados descumprimento total da obrigação, sendo aplicada a multa constante do item 11.2.1.4.1.





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 073/2026 – Proposta Comercial

ITEM	QNTD	UND	PRODUTO	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
1	100	Kg	ABACATE COMUM. Comum; De Tamanho Médio; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme e Saudável; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amassados, Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Frutos Passados, Imaturos em Excesso ou Ataque de Pragas; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
2	150	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO. Abóbora de Pescoço; De Primeira; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Murchamento, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
3	1.400	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO, DESCASCADA, EMBALADA A VÁCUO. Abóbora de pescoço para doce, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagem de até 01 quilo. A abóbora deverá vir devidamente maturada para utilização em doce de abóbora, livre de sujidades e parasitas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
4	150	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ PESO MÍN. 1,5KG. Tamanho uniforme, isenta de sujidades e coloração uniforme. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
5	2.800	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ, DESCASCADA, EMBALADA À VÁCUO, RESFRIADA. Abóbora japonesa ou cabotiá, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagens de até 01 quilo. Deverá vir no ponto de maturação para consumo, livre de sujidades e parasitas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
6	2.250	Kg	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA, isenta de		



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



			enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
7	300	Kg	ACELGA , aspecto tenro, fresco, estar sem ataque de pragas e doenças. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
8	1.330	Kg	ALHO BRANCO DESCASCADO . Descascado; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e outros materiais estranhos; Embalagem primaria saco plástico, atóxico e lacrado. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
9	2.510	Kg	ALHO ROXO, EM CABEÇA, GRAÚDO , produto íntegro, ótima qualidade, firme e intacto, devendo ser graúdo, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas, sem defeitos como: brotos, chochos, podridão, murcho, fermento, passado ou quebrado grave. Deverá ser embalado em unidades de 01 (um) quilo, com etiqueta com dados do fornecedor/produzidor, peso e validade. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
10	200	Kg	BANANA PRATA , Banana; Prata de Primeira; Climatizada, Com Grau de Maturação Adequado para Consumo; O Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como: Passada, Dano por Praga, Rachaduras, Podridão, Manchas Escuras e Ferimento. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
11	1.050	Kg	BATATA DOCE ROSADA , graúda, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
12	150	Kg	BERINJELA FRESCA . Com Casca Lisa, Brilhante e Coloração Roxo-Escura Característica; De Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Amassados, Cortes, Perfurações, Rachaduras, Podridão, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
13	3.050	Kg	BETERRABA , Tamanho médio ; formato globular; casca com coloração vermelho arroxeado; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos podridão, passado, murcho e fermento. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
14	500	Kg	BRÓCOLIS DE CABEÇA (NINJA) , coloração verde, tenro, fresco, sem ataque de pragas e doenças, sem flores amareladas e danos mecânicos, lavado e higienizado, acondicionados em embalagem de até 1 quilo. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
15	10.500	Kg	CENOURA , A casca deverá ter coloração alaranjada escura, textura lisa; Formato cilíndrico. O Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem dano por praga, não poderá estar murcho ou com fermentos;		





			lenhoso e nenhum tipo de deformação grave ou quebradiça. Deverá estar isenta de sujidades e material terroso. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
16	2.250	Kg	CHEIRO VERDE , não processado, coloração verde, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
17	2.250	Kg	CHUCHU Deverá ter coloração verde-claro. Tamanho médio. O Lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem estar murcho ou passado; ou qualquer tipo de deformação grave ou ferimento; Deverá estar isento de sujidades e materiais terrosos. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
18	2.630	Kg	COUVE MANTEIGA CLARA , não processada, coloração verde clara, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
19	6.350	Kg	GOIABA VERMELHA , padrão 15, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente, entregue em caixas com 2kg/15 unidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
20	100	Kg	INHAME FRESCO . Com Raízes Bem Desenvolvidas; Casca Íntegra e Característica da Variedade; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Brotação Excessiva, Ressecamento, Cortes Profundos, Rachaduras, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades Excessivas e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
21	3.600	Kg	LIMÃO TAITI , aspecto firme, fresco, isento de sujidades, fissuras ou manchas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
22	5.400	Kg	MAMÃO FORMOSA , tamanho grande, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
23	200	Kg	MAMÃO HAVAI / PAPAYA . Fruto isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Apresentar adequado grau de maturação, ou seja, que esteja no ponto correto para consumo. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
24	2.320	Kg	MANDIOCA DESCASCADA , embalada a vácuo ou congelada, embalagem até 05kg. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
25	2.860	Kg	MANDIOQUINHA / BATATA BAROA Mandioquinha amarela 2a; Coloração da casca amarela e da polpa amarela intensa; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Escurecimento, Ferimento, Podridão, Deformação Grave; nem sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		





26	3.350	Kg	MILHO VERDE EM ESPIGAS, NATURAL, EM BANDEJA , descascado, grãos de coloração amarela, firmes e sem ferimentos e sujidades, de colheita recente, embalado em bandejas com 5 espigas, com identificação do produtor/fornecedor, e com data de embalagem e validade. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
27	3.730	Kg	PEPINO JAPONÊS , de colheita recente, firmes, sem rugas, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, isentos de danos de lesões que afetem sua aparência. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
28	3.160	Kg	PÊSSEGO IN NATURA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
29	2.230	Kg	PIMENTÃO VERDE , isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
30	150	Kg	QUIABO FRESCO . Verde; Tenro; Com Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Fibrosidade Excessiva, Danos Mecânicos, Perfurações, Rachaduras, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra, Corpos Estranhos e Umidade Excessiva; Com Pedúnculo Preservado e Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
31	5.380	Kg	REPOLHO VERDE , coloração verde, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
32	100	Kg	RÚCULA FRESCA . Com Folhas Verdes, Tenras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amarelecimento, Murchamento, Folhas Danificadas, Apodrecimento, Sinais de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
33	550	Kg	UVA THOMPSON (BRANCA SEM SEMENTES) , cachos grandes, compactos e com textura firme. Frutos no ponto exato para consumo, sabor acentuado e doce. Apresentar aspecto limpo, sem sujidades e manchas. Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
34	100	Kg	VAGEM FRESCA . Verde; Tenra; Com Vagens Inteiras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Fibrosidade Excessiva, Murchamento, Quebras, Perfurações, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.		





			Item Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
35	10.050	Kg	ABACAXI PÉROLA , tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Principal – Ampla Participação		
36	3.350	Kg	ABACAXI PÉROLA , tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
37	5.515	Kg	ALFACE AMERICANA , aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças. Item Cota Principal – Ampla Participação		
38	1.835	Kg	ALFACE AMERICANA , aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
39	23.100	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e fermento. Item Cota Principal – Ampla Participação		
40	7.700	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e fermento. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
41	27.750	Kg	BATATA INGLESA . Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas. Item Cota Principal – Ampla Participação		
42	9.250	Kg	BATATA INGLESA . Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
43	11.815	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO ; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, fermento e podridão. Item Cota Principal – Ampla Participação		
44	3.935	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO ; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, fermento e podridão. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		





45	22.690	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI , O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Principal – Ampla Participação		
46	7.560	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI , O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
47	9.190	Kg	MANGA TOMMY . Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas. Item Cota Principal – Ampla Participação		
48	3.060	Kg	MANGA TOMMY . Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
49	34.500	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG , Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca. Item Cota Principal – Ampla Participação		
50	11.500	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG , Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
51	10.875	Kg	MELÃO AMARELO , padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo; Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido. Item Cota Principal – Ampla Participação		
52	3.625	Kg	MELÃO AMARELO , padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo; Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
53	1.875	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica		





			aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. Item Cota Principal – Ampla Participação		
54	625	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
55	24.975	Dz	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente. Item Cota Principal – Ampla Participação		
56	8.325	Dz	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
57	11.475	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Principal – Ampla Participação		
58	3.825	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
59	11.850	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão, fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox. 20kg).		





			Item Cota Principal – Ampla Participação		
60	3.950	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão, fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox. 20kg). Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
61	23.065	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE , fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Principal – Ampla Participação		
62	7.685	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE , fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		
63	4.540	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE) , coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr. Item Cota Principal – Ampla Participação		
64	1.510	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE) , coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr. Item Cota Reservada – Exclusivo ME, EPP e Equiparadas		

Valor total: 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 2026.

Nome e assinatura do representante legal

RG nº.....

PELO PROPONENTE:



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



IBITINGA

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

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 DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO) PREGÃO ELETRÔNICO Nº 073/2026

Eu..... (nome completo), representante legal da empresa..... (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Eletrônico nº 073/2026, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibatinga, **Declaro**, sob as penas da lei:

- a) Nos termos do [Inciso VI, do Artigo 68, da Lei Federal nº 14.133, de 1º 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 [Inciso XXXIII, do Artigo 7º, da Constituição Federal](#);
- b) Que não possui condenação judicial com trânsito em julgado, nos últimos 5 (cinco) anos, 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, em conformidade com o [Artigo 14, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#);
- c) Que a proposta apresentada para este certame foi elaborada de forma independente;
- d) Que na proposta estão inclusos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, comerciais ou tributários de qualquer natureza, inclusive as despesas com transportes, hospedagem, alimentação e quaisquer taxas incidentes para execução do objeto;
- e) Que não utilizará, na execução do contrato, empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, em estrito cumprimento ao [Artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#);
- f) Que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas;
- g) Que a empresa 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;
- h) Que a empresa 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;
- i) Atendimento exato ao disposto no edital independente de sua descrição detalhada nesta proposta;
- j) Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas





infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. ([Artigo 63, § 1º, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#));

k) Que a empresa atende aos requisitos de habilitação e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

....., ... de de 2026.

Nome e assinatura do representante legal





ANEXO IV

1. 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.





ANEXO V
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MEI, ME, EPP OU
COOPERATIVA

(Em papel timbrado ou com identificação do licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE ESTEJAM ENQUADRADOS CONFORME ACIMA, NOS TERMOS DO EDITAL.

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante do licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 073/2026, Processo nº 4682/2026, **DECLARO**, sob as penas da lei, o enquadramento da empresa na condição de _____, nos critérios previstos no [art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

..... de de 2026.

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





ANEXO VI

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 073/2026.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 4682/2026

Aos **[dia]** dias do mês de **[mês]** do ano de **[ano]**, no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibatinga, autorizado pelo ato de homologação do processo de Pregão Eletrônico nº 073/2026, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços. O presente instrumento rege-se pelo 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, regulam o relacionamento obrigacional entre as partes:

ÓRGÃO GERENCIADOR: Município da Estância Turística de Ibatinga, com sede na Rua Miguel Landim, nº 333, Centro, Ibatinga/SP, CEP 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 **[RG]** e do CPF nº **[CPF]**.

DETENTOR DA ATA: **[Nome do Detentor]**, com sede na **[endereço completo]**, CEP **[CEP]**, inscrito no CNPJ sob o nº **[CNPJ]**, Inscrição Estadual nº **[IE]**, neste ato representado por **[Nome do Representante]**, portador da cédula de identidade RG nº **[RG]** e do CPF nº **[CPF]**.

RESOLVE o Órgão Gerenciador registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta Ata, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo às condições previstas no Edital de Licitação e sujeitando-se as partes às normas vigentes.

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para eventuais aquisições futuras e parceladas de hortifrutigranjeiros para atendimento das unidades escolares municipais, do Quartel do Corpo de Bombeiros e dos setores da Secretaria de Desenvolvimento Social, conforme especificações constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 073/2026, de seus anexos e da proposta comercial apresentada pelo Detentor da Ata, os quais integram este instrumento independentemente de transcrição.

1.2. Esta Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o Detentor da Ata, podendo a Administração contratar a totalidade ou parte dos itens registrados, conforme sua conveniência, ficando assegurada ao Detentor da Ata a preferência de fornecimento em igualdade de condições, nos termos do art. 83, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e do art. 9º do Decreto Municipal nº 5.713/2023.

2. DA VIGÊNCIA

2.1. 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:

- Fique comprovado o preço vantajoso, devendo ser observado o art. 12, do Decreto Municipal nº 5713, de 29 de dezembro de 2023;
- 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.

3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS REGISTRADOS

3.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na proposta são as constantes do quadro abaixo, sendo a proposta vencedora anexada a esta Ata, independentemente de transcrição:

ITEM	QNTD	UND	PRODUTO	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
1	100	Kg	ABACATE COMUM. Comum; De Tamanho Médio; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme e Saudável; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amassados, Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Frutos Passados, Imaturos em Excesso ou Ataque de Pragas; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.		
2	150	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO. Abóbora de Pescoço; De Primeira; Com Casca Íntegra e Coloração Característica da Variedade; Polpa Firme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Ferimentos, Rachaduras, Podridão, Murchamento, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos.		
3	1.400	Kg	ABÓBORA DE PESCOÇO, DESCASCADA, EMBALADA A VÁCUO. Abóbora de pescoço para doce, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagem de até 01 quilo. A abóbora deverá vir devidamente maturada para utilização em doce de abóbora, livre de sujidades e parasitas.		
4	150	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ PESO MÍN. 1,5KG. Tamanho uniforme, isenta de sujidades e coloração uniforme.		
5	2.800	Kg	ABÓBORA JAPONESA / CABOTIÁ, DESCASCADA, EMBALADA À VÁCUO, RESFRIADA. Abóbora japonesa ou cabotiá, descascada, cortada em cubos, embalada a vácuo em embalagens de até 01 quilo. Deverá vir no ponto de maturação para consumo, livre de sujidades e parasitas.		
6	2.250	Kg	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
7	300	Kg	ACELGA, aspecto tenro, fresco, estar sem ataque de pragas e doenças.		
8	1.330	Kg	ALHO BRANCO DESCASCADO. Descascado; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e outros materiais estranhos; Embalagem primaria saco plástico, atóxico e lacrado.		
9	2.510	Kg	ALHO ROXO, EM CABEÇA, GRAÚDO, produto íntegro, ótima qualidade, firme e intacto, devendo ser gráudo, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas, sem defeitos como: brotos, chochos, podridão, murcha, fermento, passado ou quebrado grave. Deverá ser embalado em unidades de 01 (um) quilo, com etiqueta com dados do fornecedor/produtor, peso e validade.		
10	200	Kg	BANANA PRATA, Banana; Prata de Primeira; Climatizada, Com Grau de Maturação Adequado para Consumo; O Lote		



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



			Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como: Passada, Dano por Praga, Rachaduras, Podridão, Manchas Escuras e Ferimento.		
11	1.050	Kg	BATATA DOCE ROSADA , graúda, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
12	150	Kg	BERINJELA FRESCA . Com Casca Lisa, Brilhante e Coloração Roxo-Escuro Característica; De Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Amassados, Cortes, Perfurações, Rachaduras, Podridão, Danos por Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.		
13	3.050	Kg	BETERRABA , Tamanho médio ; formato globular; casca com coloração vermelho arroxeado; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos podridão, passado, murcho e ferimento.		
14	500	Kg	BRÓCOLIS DE CABEÇA (NINJA) , coloração verde, tenro, fresco, sem ataque de pragas e doenças, sem flores amareladas e danos mecânicos, lavado e higienizado, acondicionados em embalagem de até 1 quilo.		
15	10.500	Kg	CENOURA , A casca deverá ter coloração alaranjada escura, textura lisa; Formato cilíndrico. O Lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem dano por praga, não poderá estar murcho ou com ferimentos; lenhoso e nenhum tipo de deformação grave ou quebradiça. Deverá estar isenta de sujidades e material terroso.		
16	2.250	Kg	CHEIRO VERDE , não processado, coloração verde, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades.		
17	2.250	Kg	CHUCHU Deverá ter coloração verde-claro. Tamanho médio. O Lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não poderá apresentar defeitos de podridão, nem estar murcho ou passado; ou qualquer tipo de deformação grave ou ferimento; Deverá estar isento de sujidades e materiais terrosos.		
18	2.630	Kg	COUVE MANTEIGA CLARA , não processada, coloração verde clara, aspecto tenro, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades.		
19	6.350	Kg	GOIABA VERMELHA , padrão 15, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente, entregue em caixas com 2kg/15 unidades.		
20	100	Kg	INHAME FRESCO . Com Raízes Bem Desenvolvidas; Casca Íntegra e Característica da Variedade; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Brotação Excessiva, Ressecamento, Cortes Profundos, Rachaduras, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades Excessivas e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.		
21	3.600	Kg	LIMÃO TAITI , aspecto firme, fresco, isento de sujidades, fissuras ou manchas.		
22	5.400	Kg	MAMÃO FORMOSA , tamanho grande, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
23	200	Kg	MAMÃO HAVAI / PAPAYA . Fruto isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente. Apresentar adequado grau de maturação, ou seja, que esteja no ponto correto para consumo.		
24	2.320	Kg	MANDIOCA DESCASCADA , embalada a vácuo ou congelada, embalagem até 05kg.		





25	2.860	Kg	MANDIOQUINHA / BATATA BAROA Mandioquinha amarela 2a; Coloração da casca amarela e da polpa amarela intensa; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Escurecimento, Ferimento, Podridão, Deformação Grave; nem sujidades.		
26	3.350	Kg	MILHO VERDE EM ESPIGAS, NATURAL, EM BANDEJA , descascado, grãos de coloração amarela, firmes e sem ferimentos e sujidades, de colheita recente, embalado em bandejas com 5 espigas, com identificação do produtor/fornecedor, e com data de embalagem e validade.		
27	3.730	Kg	PEPINO JAPONÊS , de colheita recente, firmes, sem rugas, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, isentos de danos de lesões que afetem sua aparência.		
28	3.160	Kg	PÊSSEGO IN NATURA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.		
29	2.230	Kg	PIMENTÃO VERDE , isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
30	150	Kg	QUIABO FRESCO . Verde; Tenro; Com Tamanho Médio e Uniforme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Murchamento, Fibrosidade Excessiva, Danos Mecânicos, Perfurações, Rachaduras, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra, Corpos Estranhos e Umidade Excessiva; Com Pedúnculo Preservado e Características Próprias da Espécie.		
31	5.380	Kg	REPOLHO VERDE , coloração verde, fresco, isento de ataques de pragas e doenças, sem material terroso e sujidades.		
32	100	Kg	RÚCULA FRESCA . Com Folhas Verdes, Tenras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Amarelecimento, Murchamento, Folhas Danificadas, Apodrecimento, Sinais de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades, Terra e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.		
33	550	Kg	UVA THOMPSON (BRANCA SEM SEMENTES) , cachos grandes, compactos e com textura firme. Frutos no ponto exato para consumo, sabor acentuado e doce. Apresentar aspecto limpo, sem sujidades e manchas.		
34	100	Kg	VAGEM FRESCA . Verde; Tenra; Com Vagens Inteiras e Bem Desenvolvidas; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Fibrosidade Excessiva, Murchamento, Quebras, Perfurações, Manchas, Podridão, Ataque de Pragas ou Doenças; Livre de Sujidades e Corpos Estranhos; Com Características Próprias da Espécie.		
35	10.050	Kg	ABACAXI PÉROLA , tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
36	3.350	Kg	ABACAXI PÉROLA , tamanho 01kg à 1,2kg isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
37	5.515	Kg	ALFACE AMERICANA , aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças.		
38	1.835	Kg	ALFACE AMERICANA , aspecto tenro, isento de ataques de pragas e doenças.		
39	23.100	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de		





			maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e ferimento.		
40	7.700	Kg	BANANA NANICA de Primeira; Climatizada, Com grau de maturação adequado para consumo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar defeitos como: Passada, dano por praga, rachaduras, podridão, manchas escuras e ferimento.		
41	27.750	Kg	BATATA INGLESA. Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas.		
42	9.250	Kg	BATATA INGLESA. Devem ser de tamanho médio a grande e uniformes; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e os Defeitos internos; Como interior oco, e manchas escuras; Deve estar isenta de substâncias terrosas.		
43	11.815	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, ferimento e podridão.		
44	3.935	Kg	CEBOLA BRANCA TAMANHO MÉDIO; graúda, apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o Lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; Não apresentar os defeitos, ferimento e podridão.		
45	22.690	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI, O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.		
46	7.560	Kg	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL FUJI, O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidades, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.		
47	9.190	Kg	MANGA TOMMY. Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas.		
48	3.060	Kg	MANGA TOMMY. Devem estar no ponto exato para consumo, com sabor acentuado e doce, apresentar textura firme com aspecto limpo, sem sujidades e manchas.		
49	34.500	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG, Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca.		
50	11.500	Kg	MELANCIA TAMANHO ENTRE 8 À 10KG, Melancia Comum, redonda, media (com Peso Unitário Variando de 8 à 10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presença de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformação Grave Ou Polpa Branca.		
51	10.875	Kg	MELÃO AMARELO, padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo;		





			Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido.		
52	3.625	Kg	MELÃO AMARELO , padrão 11/12 por caixa Melão Amarelo; Formato Ovalado a Elíptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual De tamanho e Coloração; Não Apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido.		
53	1.875	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor.		
54	625	Kg	MORANGO IN NATURA , bandeja/caixinha plástica aprox. 250gr. A fruta deverá ter textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com deformação grave; ou ausência de cálice e sépalas. O produto deverá ser embalado em bandeja/caixinha plástica contendo aproximadamente 250gr do produto, contendo identificação, peso líquido, nome e telefone do fornecedor.		
55	24.975	Dz	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente.		
56	8.325	Dz	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, EMBALADO EM DÚZIAS , peso mínimo por ovo de 55gr; produtos limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca; acondicionado em embalagem apropriada contendo 12 unidades, tipo de ovo (grande), fabricação e validade; validade: mínima de 20 dias e fabricação não superior a 7 dias da entrega; produto de acordo a legislação vigente.		
57	11.475	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.		
58	3.825	Kg	PERA PORTUGUESA . O fruto deve apresentar adequado grau de maturação, estando no ponto correto para consumo. Não serão aceitos frutos com enfermidade, rachaduras e cortes. O fruto não deve apresentar material terroso e sujidades.		
59	11.850	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão, fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox. 20kg).		
60	3.950	Kg	TANGERINA PONKAN , fruta com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de podridão, fungos, isento de talos, acondicionada em caixas adequadas e limpas, com 10 dúzias (aprox. 20kg).		
61	23.065	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE , fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		





62	7.685	Kg	TOMATE ITALIANO TIPO SALADETE, fruto firme, isento de enfermidades, material terroso e sujidades, sem rachaduras e cortes, de colheita recente.		
63	4.540	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE), coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr.		
64	1.510	Kg	UVA VITÓRIA (ROXA SEM SEMENTE), coloração roxa escura, íntegras, tenras e com maturação ideal para consumo. Livres de fungos, doenças e outras pragas, acondicionadas em caixinhas plásticas transparentes de 500gr.		

3.2. O valor total estimado da presente Ata de Registro de Preços é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. Os itens fornecidos deverão ser de primeira qualidade e de boa procedência, entregues de forma parcelada, conforme as necessidades do Órgão Gerenciador. As entregas serão realizadas diretamente nos respectivos locais de consumo (modalidade ponto a ponto, totalizando aproximadamente 37 pontos), com frequência semanal para as unidades escolares e para o Quartel do Corpo de Bombeiros, e quinzenal para os setores da Secretaria de Desenvolvimento Social. Correrão por conta exclusiva do Detentor da Ata todas as despesas com embalagem, seguros, transporte, frete, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e quaisquer outros custos decorrentes do fornecimento.

4.1.1. O Órgão Gerenciador efetuará a comunicação das quantidades e locais de entrega por meio do envio de Pedido e Ordem de Fornecimento, conforme estabelecido no Termo de Referência, o qual será encaminhado ao Detentor da Ata até as 17h das quintas-feiras. As solicitações enviadas às sextas-feiras serão programadas para a entrega da semana subsequente, e não para a segunda ou terça-feira imediatamente posterior.

4.2. 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.

4.3. Os produtos deverão ser entregues às segundas ou terças-feiras. Excepcionalmente, quando houver feriado ou ponto facultativo nesses dois dias, as entregas poderão ocorrer às quartas-feiras.

4.3.1. Em caso de descumprimento do prazo de entrega programado (segunda ou terça-feira), o envio não poderá ser realizado em data posterior sem a prévia autorização do setor requisitante. É vedado o acúmulo de pedidos em atraso com a entrega da semana seguinte, em razão da inexistência de capacidade de consumo cumulativo. Nessas hipóteses, o pedido em atraso será cancelado, sujeitando-se o Detentor da Ata às sanções e penalidades cabíveis.





4.4. Os locais de entrega são os seguintes:

4.4.1. EMEF HENRIQUE MARTINELLI / CENTRO MUNICIPAL DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA, localizado na Rua Tiradentes, 1245, Centro;

4.4.2. PROJETO CRESCER - Avenida do Parque 317, Parque Industrial;

4.4.3. EE LUCY SALINA FERNANDES GAION – Rua Ananias Rosa, 211, Jardim Centenário;

4.4.4. EMEFEM BENEDITO TEIXEIRA DE MACEDO - Rua Capitão João Marques, 70, Jardim Centenário;

4.4.5. EMEIEF LEONOR MENDES DE BARROS - Rua Antônio Casimiro, 150-Jardim Petrópolis;

4.4.6. EE PROF JOSEPHA MARIA DE OLIVEIRA BERSANO - Rua José Custodio, 1175, Centro;

4.4.7. EE ANGELO MARTINO - Avenida Dom Pedro II, 645, Centro;

4.4.8. EE VICTOR MAIDA - Rua Bom Jesus, 718, Centro;

4.4.9. ETEC DE IBITINGA - Rua Rosalbino Tucci, 431- Centro;

4.4.10. EMEITI PROF NADIR MONARI - Rua Benjamim Constant, 326, Centro;

4.4.11. EMEITI PROF MARIA LUCIA GERETTO CALDAS- Rua Primo Stanzani, 55, Vila dos Bancários;

4.4.12. EMEITI ROSA MONTEFORTE CAMARGO - Rua Pedro Zeponi, 80,Vila Dos Bancários;

4.4.13. EMEIEF DELFINA GOMES DA FONSECA - Rua Tofi Kalil Jacob, 449, Vila Maria;

4.4.14. EE PROF MARIA APARECIDA DOS SANTOS OLIVEIRA - Avenida Albino de Baptista, 289, Vila Maria;

4.4.15. EMEITI SEMIRAMIS ANITA TUCCI - Rua Idulia Da Costa Vilela, 361 Prédio, Jardim Pacola;

4.4.16. APAE EEE PROF ODILA FRANCISQUINI DOS SANTOS - Rua Idulia da Costa Vilela, 515, Jardim Pacola;

4.4.17. EMEIETI PROF ALVARO LIPERA - Rua Idulia da Costa Vilela, Jd. Pacola;

4.4.18. EMEIETI ANDRÉA ORTIZ DE CAMARGO - Rua Santo Hernandes 215, Jardim São Benedito;

4.4.19. EMEF PROF FRANCISCA SIMOES - Rua Rosa Simões, 100,Vila Simões;

4.4.20. EMEIETI JOANA JEORGETTE BRANCO - Rua Antenor Simões Maia, 123, Jardim Romana;

4.4.21. EE DONA CACILDA CALDAS CRUZ - Rua Capitão Simões, 182, Centro;

4.4.22. EMEIETI KELLY REGINA VENTURINI SILVA - Rua Nair Ramacho Crepaldi, 51, Jardim Flamboyant;

4.4.23. EMEF SANDRA REGINA SIVIERO - Rua Sebastiao Flavio Pinheiro, 497, Jardim Maria Luiza II;





- 4.4.24. EMEIETI ARMANDO TRAMONTINA – Rua Setimio Montanari, 1865, Jardim Nova Ibitinga;
- 4.4.25. EMEIEF ARCHANGELO MARTINELLI - Rua Luis Furco, Sn, Jardim Felicidade
- 4.4.26. EMEIETI PROFº. ROBERTO AP. MASSOLA - Rua Luís Furco, Nº 100, Jd. Felicidade;
- 4.4.27. EMEIETI ABIGAIL CAMARGO JULIANI - Rua Arthur Vergaças 201, Jd. Santo Antonio;
- 4.4.28. EE PROF. ARIIVALDO DA FONSECA - Rua Oswalter Colturato, 433, Conjunto Paulo De Biasi;
- 4.4.29. EMEIETI TERESA RODRIGUES FREIRE- Avenida das Bordadeiras, 375, Jd Dos Bordados;
- 4.4.30. EMEF PROF DINAH DE MELLO CAMPOS (CIEI) - Avenida João Farah, 833, Prédio, Jardim Natália;
- 4.4.31. EMEI PROF SAHID PEREIRA HADDAD (CIEI) - Avenida Joao Farah, 833, Pavilhão A, Jardim Natália;
- 4.4.32. EE IRACEMA DE OLIVEIRA CARLOS - Avenida Ivanil Franscischini, 15920,Vila Izolina;
- 4.4.33. QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS, Av Dom Pedro II, nº 1788, Centro, Cep 14940-622, das 7h00min às 14h00min, de segunda à sexta-feira;
- 4.4.34. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, Av Engº Ivanil Francischini, nº 8797, Paineiras, Cep 14948-070, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
- 4.4.35. CENTRO DIA IDOSO, Rua Idúlia da Costa Vilela, nº 455, Pacola, Cep 14948-012, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
- 4.4.36. CREAS, Rua Gama Cerqueira, nº 429, Centro, Cep 14940-070, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira;
- 4.4.37. ALBERGUE MUNICIPAL, Rua São Paulo, nº 431, Centro, Cep 14940-073, das 8h00min às 16h00min, de segunda à sexta-feira.

4.5. Novos locais poderão ser incluídos na vigência do Registro de Preços, sempre dentro do perímetro urbano do Município.

4.6. Para as **unidades escolares (4.4.1 a 4.4.32)**, as entregas deverão **iniciar-se às 7h e estar totalmente finalizadas até as 16h, sem exceções**. Antes de realizar as entregas nas escolas, o fornecedor deverá comparecer ao **Centro de Distribuição de Merenda**, situado na Rua Tiradentes, nº 1.245, Centro, CEP 14940-055, para que a equipe de nutricionistas realize a conferência da qualidade das mercadorias.





4.7. As entregas para as unidades escolares seguirão o calendário letivo fixado pela Secretaria Municipal de Educação, ficando suspensas as obrigações de fornecimento nos períodos de férias e recessos escolares.

4.8. O fornecimento para o Quartel do Corpo de Bombeiros, Albergue, CRAS, CREAS e Centro Dia ocorrerá de forma contínua, sem interrupções ao longo de todo o ano civil. O fornecedor fica ciente de que as entregas deverão ser mantidas regularmente de forma ininterrupta, inclusive nos meses de julho, dezembro e janeiro. A conferência das mercadorias nesses locais será realizada pelos servidores formalmente responsáveis pelo recebimento em cada unidade.

4.9. O transporte das mercadorias deverá ser realizado em veículo apropriado, dotado de condições que impeçam a perda ou a deterioração dos produtos por intempéries climáticas, tais como incidência solar ou chuva. O frete, as embalagens, a descarga e os demais custos relativos ao fornecimento correrão por conta exclusiva do Detentor da Ata. Não haverá, por parte do Órgão Gerenciador, a disponibilização de auxílio ou mão de obra para a descarga em nenhum dos pontos de entrega.

4.10. Cada entrega implica o recebimento provisório por meio de conferência visual e quantitativa. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de 1 (um) dia útil a contar do recebimento provisório, mediante ateste do gestor ou fiscal da ata quanto à integridade e conformidade do objeto com as especificações do Termo de Referência.

4.11. O Órgão Gerenciador exercerá a fiscalização do cumprimento do objeto por meio de fiscais especialmente designados, os quais poderão vistoriar qualquer das etapas do fornecimento, a qualquer época, devendo o Detentor da Ata permitir total e livre acesso às informações e locais solicitados.

4.12. A presença ou a ação da fiscalização não diminui, atenua ou exclui a responsabilidade integral e exclusiva do Detentor da Ata pela execução do objeto.

4.13. Não será admitida, sob nenhuma hipótese, a subcontratação total do objeto, a substituição do Detentor da Ata ou o traspasse de suas obrigações a terceiros.

4.14. O descumprimento dos prazos e obrigações estabelecidos neste instrumento acarretará a aplicação das sanções administrativas cabíveis previstas neste Edital e na legislação vigente.

4.15. Constatadas irregularidades no objeto, no ato da entrega ou da fiscalização, o Órgão Gerenciador poderá:





a) rejeitar os produtos, no todo ou em parte, se houver descumprimento das especificações técnicas ou danos físicos, determinando sua adequação ou substituição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Serão obrigatoriamente recusados os produtos que:

I - não atendam às especificações do Edital e Termo de Referência;

II - apresentem grau de maturação inadequado ao consumo previsto;

III - apresentem sinais de deterioração, fermentação, mofo, apodrecimento, murchamento excessivo ou qualquer outra alteração que comprometa sua qualidade;

IV - apresentem danos mecânicos que inviabilizem seu aproveitamento;

V - estejam contaminados por terra, insetos, larvas, corpos estranhos ou outras impurezas incompatíveis com o consumo;

VI - apresentem qualquer característica que comprometa sua utilização pelos órgãos consumidores.

b) se disser respeito à diferença de quantidade: determinar sua complementação no prazo máximo de 1 (um) dia útil ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.16. Todas as despesas decorrentes da retirada, transporte e substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente por conta do Detentor da Ata.

4.17. O Detentor da Ata deverá manter, durante toda a vigência do registro de preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do Pregão Eletrônico nº 073/2026, ficando sujeito, em caso de descumprimento dos prazos ou das demais obrigações contratuais, às penalidades previstas no Anexo IV daquele instrumento.

5. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

5.1. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, indicando, sempre que solicitado, o preço, o fornecedor, o quantitativo e as condições registradas.

5.2. Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados e aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado.

5.3. Realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR DA ATA

6.1. Cumprir todas as condições estabelecidas nesta Ata e no Edital, aplicando-se, no que couber, as regras da Lei nº 14.133/2021.

6.2. Manter, durante toda a vigência da Ata, as condições de habilitação exigidas na licitação.

6.3. Informar, de imediato, a impossibilidade de cumprir as obrigações registradas, bem como eventual desabastecimento ou aumento de preços de mercado.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO PAGAMENTO



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



7.1. As despesas oriundas das futuras contratações serão suportadas pelos Orçamentos Financeiros de 2026 e 2027 da Prefeitura, categoria 3.3.90.30 – Material de Consumo, nas seguintes funcionais programáticas:

a) Secretaria de Educação: 12.306.0022.2181.000;

b) Secretaria de Desenvolvimento Social: 08.245.0030.2188.0000, 08.245.0030.2189.0000, 08.245.0030.2152.0000, 08.245.0030.2198.0000; e

c) Secretaria de Segurança, Trânsito e Mobilidade Urbana: 06.182.0027.2281.0000.

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

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

7.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando o Detentor da Ata ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

8. DO REALINHAMENTO DE PREÇOS

8.1. 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 ainda em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata ou do contrato dela decorrente, tal como pactuado (art. 10, Decreto Municipal 5.713/23).

8.1.1. O Detentor da Ata deverá apresentar requerimento perante o Órgão ou a Entidade Pública Gerenciadora, 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 (conforme o § 1º do artigo citado).

8.1.2. 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 (conforme o § 2º do artigo citado).

8.1.3. 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.

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





9. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A execução desta Ata será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pelo Órgão Gerenciador, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

10. DAS PENALIDADES

10.1. Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas, o Detentor da Ata ficará sujeito às sanções estipuladas no Edital (Anexo IV) e na Lei nº 14.133/2021, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

11. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O registro do Detentor da Ata poderá ser suspenso ou cancelado no interesse do Órgão Gerenciador, garantidos o contraditório e a ampla defesa, nas hipóteses previstas no art. 13 do Decreto Municipal nº 5.713/2023 e na Lei nº 14.133/2021, ou a pedido justificado do interessado, presentes as razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Cabe ao Detentor fornecer os itens conforme as necessidades da Prefeitura da Estância Turística de Ibitinga e as condições do Termo de Referência (Anexo I do Edital), assumindo integralmente todos os custos operacionais, tributários, trabalhistas, previdenciários e de transporte decorrentes.

13. DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ibitinga/SP para dirimir quaisquer dúvidas oriundas desta Ata, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente Ata em [duas] vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Ibitinga, [dia] de [mês] de [ano].

Florisvaldo Antônio Fiorentino
Prefeito Municipal — Órgão Gerenciador

[Nome do Representante]

[Nome do Detentor da Ata]

TESTEMUNHAS:

1) Nome:

CPF:

2) Nome:

CPF:

