



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 14/2026**

**Processo de Compra nº 178/2026**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE PEDRO DE TOLEDO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 46.578.530/0001-12, por meio do Departamento Municipal de Compras, Almoxarifado e Patrimônio, sediado a Av. Cel. Raimundo Vasconcelos, 230 Centro, na cidade de PEDRO DE TOLEDO/SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por lote, , Decreto Municipal nº 2.570/2023, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 14.133/21, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Local da sessão pública do pregão: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)**

**Data inicial das propostas 04/09/2026**

**Horario: 17:00**

**Data final das propostas 22/09/2026**

**Horario: 08:00**

**Data da sessão: 22/09/2026**

**Horário: 09:30**

**Modo de Disputa: Aberto**

**QUALQUER DÚVIDA EM RELAÇÃO AO ACESSO NO SISTEMA OPERACIONAL PODERÁ SER ESCLARECIDA COM A BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL - BLL**

**OU AINDA PELO E-MAIL: [contato@bll.org.br](mailto:contato@bll.org.br).**

**COTA RESERVADA PARA ME/EPP – LOTE 04: INDUSTRIALIZADOS**

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição parcelada de gêneros alimentícios- **CARNES** , através do Sistema de Registro de Preços - SRP, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento aos Departamentos da Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, **CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA**

1.2. Valor estimado da contratação é de **R\$:3.388.166,00**

1.3.1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto

## **2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária abaixo:

### **2.1.1. MERENDA (FUNDAMENTAL)**

- Fonte 01: 10.306.0113.2039 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 145;

### **2.1.2. MERENDA (FUNDAMENTAL)**

- Fonte 05: 10.306.0113.2041 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 147;

### **2.1.3. MERENDA (PRÉ-ESCOLA)**

- Fonte 05: 10.306.0113.2044 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 150;

### **2.1.4. MERENDA (CRECHE)**

- Fonte 05: 10.306.0113.2045 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 151;

### **2.1.5. MERENDA (EJA)**

- Fonte 05: 10.306.0113.2047 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 153;

### **2.1.6. ENSINO FUNDAMENTAL**

- Fonte 01: 12.361.0114.2050 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 161;

### **2.1.7. ENSINO INFANTIL CRECHE**

- Fonte 01: 12.365.0116.2052 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 175;

### **2.1.8. QUESE - ENSINO FUNDAMENTAL**

- Fonte 05: 12.361.0115.2051 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 168;

### **2.1.9. MANUTENÇÃO DA COORDENADORIA DE CULTURA**

- Fonte 01: 13.392.0127.2082 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 139;

### **2.1.10. MANUTENÇÃO DA COORDENADORIA DE ESPORTE**

- Fonte 01: 27.812.0127.2083 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 143;

### **2.1.11. DEPARTAMENTO DE SAÚDE**

- Fonte 01: 10.301.0109.2033 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 105;

- Fonte 02: 10.301.0109.2033 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 106;

- Fonte 05: 10.301.0109.2033 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 107;

### **2.1.12. DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

- Fonte 01: 08.144.0107.2025 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 71;

### 2.1.13. FUNDO MUNICIPAL ASSISTÊNCIA SOCIAL

- Fonte 01: 08.144.0107.2030 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 85;
- Fonte 02: 08.144.0107.2030 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 86;
- Fonte 05: 08.144.0107.2030 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 87;

### O CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar deste Pregão na forma Eletrônica as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a **Bolsa Licitações e Leilões do Brasil - BLL**. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.2. A participação do Licitante no Pregão na forma Eletrônica se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à **Bolsa de Licitações do Brasil BLL**, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2.2.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.2.2. O Licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão. Para isso, os interessados deverão cadastrar-se previamente na **Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil BLL**.

2.2.3. O Licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil.

2.2.4. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do Licitante e deverá ser requerida e acompanhada dos seguintes documentos:

a) Termo de Credenciamento/Adesão (instrumento particular de mandato), declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão.

b) Inserção no sistema de especificação do objeto da licitação em conformidade com o Edital, constando preço, marca, fabricante e o que for necessário, com o CUIDADO para não identificar a empresa participante do certame;

c) Anexação do Ato Constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) no campo documentos exigidos na plataforma da **Bolsa de Licitações do Brasil - BLL** para todos os participantes, independentemente de vencedor ou não para fins de alimentação de dados no sistema. O arquivo permanecerá inacessível até a etapa de habilitação, ou seja, restrição padrão da plataforma em garantia do anonimato nas etapas anteriores.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

2.3. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear por meio de instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)

2.4. O acesso do operador ao Pregão na forma Eletrônica se dará por meio da digitação da **SENHA** pessoal e **INTRANSFERÍVEL** do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados dia e horário limites estabelecidos.

2.5. A **CHAVE** de identificação e a **SENHA** dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer Pregão na forma Eletrônica, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da **Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL**.

2.6. O credenciamento do Licitante participante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.

2.7. Caberá ao Licitante participante 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.

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

2.9. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame que pagará a **Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL**, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa de utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa de Licitações do Brasil - BLL.

2.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada pelo telefone: **Curitiba-PR (41) 3097- 4600**, ou com a **Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL** ou ainda pelo e-mail: [contato@bll.org.br](mailto:contato@bll.org.br).

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

3.1.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à **Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br)**.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

3.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente, sendo:

a) empresas que estejam suspensas de participar de licitação na Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, conforme disposto na Lei nº 14.133/21;

b) empresas que estejam impedidas de licitar e contratar com o na Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo

c) empresas que sejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/21.

3.3.2. Servidores ou dirigentes deste órgão, conforme Lei 14.133/21;

3.3.3. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s) Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.3.4. Empresas que incidirem no disposto no artigo 14º da Lei Federal nº 14.133/21.

3.4. Que estejam sob processo de falência judicialmente decretada, concurso de credores ou em processo de dissolução ou liquidação.

3.5. Para participar da presente licitação as empresas interessadas deverão efetuar garantia prévia de 1%, sendo esse valor é calculado **somente sobre o lote ou itens que você pretende disputar**, conforme prevê o § 1º art. 58 e art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, **correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado de cada lote da licitação** que, quando realizados em dinheiro (moeda corrente), deverão ser depositados no **Banco do Brasil - AG. 6725-3 - C/C 13.0043-1 - Prefeitura Municipal de PEDRO DE TOLEDO** e, neste mesmo valor, quando em uma apólice de Seguro- Garantia, uma Carta de Fiança Bancária ou Títulos de Dívida Pública, com validade mínima de 90 (noventa), dias corridos, a contar da data de entrega das propostas, sendo vedada a prestação de caução através de cheque;

3.5.1. - O licitante deverá anexar ao Sistema Eletrônico garantia da Proposta, nos termos do Art. 58 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 1% do valor anual da contratação do lote em que vai participar, juntamente com a apresentação da proposta.

3.5.2 - A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, e será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado, preço e demais informações constantes do Anexo II, referente a identificação da empresa licitante e de seu representante, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

4.4. Incumbirá ao licitante 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 de sua desconexão.

4.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

### 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, **NO SISTEMA ELETRÔNICO**, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item ofertado;

5.1.2. Indicar marca ou fabricante;

5.1.2.1. Quando a marca do produto identificar o Licitante, poderá o mesmo usar a indicação de: "Marca Própria";

5.1.3. **Descrição detalhada do produto ofertado em atendimento ao Edital, utilizando linguagem e especificações similares às constantes no Termo de Referência, de acordo com as características reais da marca que o licitante pretende fornecer, sob responsabilidade do declarante e do fornecedor por ele representado, sem prejuízo de futura análise do Pregoeiro quando à compatibilidade e adequação, conforme 7.2 deste edital.**

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Compromissária Fornecedora.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, inclusive frete com a carga e descarga.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

5.6 O licitante deverá, quando da formulação da proposta de preço, levar em consideração todos os fatores que podem influenciar no devido cumprimento do Compromisso, tais como o tempo de duração do fornecimento, projeção de variações cambiais, alterações regulares dos custos de aquisição, disponibilidade de insumos e matéria-prima e eventual rescisão por incompatibilidade de preços deverá atender ao disposto na Lei Federal nº 14.133/21, sob pena de permanecer a Compromissaria obrigada ao fornecimento do item no valor ajustado.

### 6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E

#### FORMULAÇÃO DE LANCES

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

6.2.O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante, conforme item 6.1.3;

6.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

6.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

6.5.1.O lance deverá ser ofertado **pelo valor por lote.**

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

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

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

### **ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

6.9. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

6.10. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida na prorrogação, a sessão pública será encerrada automaticamente.

6.11. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão

informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

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

6.15. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez 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 e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

6.21. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

6.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 60 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação do disposto no artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos no país;

6.23.1. por empresas brasileiras;

6.23.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

6.24. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

6.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

## 7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de negociação, 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.

7.2. Será desclassificada a proposta do vencedor, apresentar preço final superior ao preço estimado ou que apresentar preço manifestamente inexequível em relação aos preços de mercado.

7.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços por lote ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.4. 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.

7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Pesquisa na Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

mantido pela Controladoria-Geral da  
União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

8.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

8.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.2. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

8.3.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**8.4. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser transmitidos obrigatoriamente em formato PDF (Portable Document Format) ou agrupados em arquivo único compactado no formato .ZIP.**

8.5. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.6. **Habilitação jurídica:**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

8.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público

8.6.2. de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6.3. Em se tratando de microempreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

8.6.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.6.5. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.6.6. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.6.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

### **8.7. Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

8.7.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.7.3. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

8.7.4. Prova de Regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

8.7.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente à tributos mobiliários, compatível como objeto contratual;

8.7.6. Certidão de Regularidade do FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

8.7.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

**8.7.8. Todos os documentos neste tópico mencionados deverão ser apresentados na forma prevista na Lei 14.133/2021, essencialmente em seu artigo 68, ou naquelas legislações por ela referenciadas.**

**8.7.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está presente alguma restrição, sob pena de inabilitação.**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

### **8.8. Qualificação Econômico-Financeira:**

8.8.1. **Apresentar a certidão negativa de falência**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes.

8.8.2. As empresas que se encontrem em situação de recuperação judicial deverão apresentar o Plano de Recuperação, homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

### **8.9. Qualificação Técnica:**

8.9.1. Deverá ser apresentada comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do §3º do art. 88 da Lei nº 14.133, de 2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 50% (por cento) das quantidades apresentadas no subitem 1.1 do Termo de Referência, conforme §2º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021, **somente para os itens ofertados.**

9.8.1 Os atestados deverão conter:

9.8.1.1.1 Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).

9.8.1.1.2 Local e data de emissão.

9.8.1.1.3 Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

9.8.1.1.4 Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

9.8.1.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.8.1.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.8.2 Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações.

8.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.11. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.

8.13. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.16. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos

44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

### 8.17. Da documentação complementar:

8.17.1. Apresentar a declaração unificada, de acordo com modelo contido no **Anexo IV** do presente Edital.

8.17.2. Apresentar a declaração de enquadramento - ME/EPP, de acordo com modelo contido no **Anexo V** do presente Edital.

8.18. Consideradas cumpridas todas as exigências do edital quanto à apresentação da documentação de habilitação e proposta final pelo licitante classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro o declarará vencedor.

8.18.1. Ocorrendo a inabilitação, a Pregoeira convocará o autor do segundo menor lance para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

### 8.19. Das Amostras

8.19.1. A empresa vencedora deverá apresentar ao Departamento de Educação, no prazo de 10(dez)dias úteis uma amostra dos itens ofertados:

8.19.2. As amostras deverão ser identificadas com o nome da licitante, número do item e do lote, bem como o número do processo licitatório e do pregão, devendo a marca declinada na proposta comercial ser idêntica à apresentada como amostra.

a) Em Caso de Desclassificação de Amostra, seqüencialmente serão chamados os classificados a seguir em ordem crescente.

b) Os produtos serão avaliados em um período de 02 (dois) dias



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

úteis pela Comissão de Análise nomeada conforme portaria, após avaliação será exarada ATA com decisão da comissão avaliando o produto condizente com edital e amostra apresentada ou atestando o produto desconforme com o edital e ou amostra apresentada.

c) O local de avaliação será na Sede do Departamento de Educação, sito a Av. Guido Marietto, 260 - Centro - Pedro de Toledo - SP, no horário comercial nos dias especificados na ata de sessão do Pregão.

d) O Pregoeiro tomará por base a avaliação da Comissão de Avaliação para verificar se os itens foram ou não aceitos:

e) No caso de amostras aceitas será homologado para a empresa vencedora, desde que tenha atendido a todos os requisitos solicitados no Edital;

f) No caso de amostras não aceitas, o pregoeiro marcará um dia, que não poderá ser inferior a 3(três), para negociação com o 2º (segundo) colocado e seguirá o mesmo rito do subitem 5.5.5, 5.5.6 e 5.5.7 do Termo de Referência.

### 8.20. Documentação Técnica:

8.20.1. Apresentação da Licença Sanitária Estadual ou Municipal;

8.20.2. Comprovante de que o produto e a empresa está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB, SISP ou SIM de produtos de origem animal;

8.20.3. Ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico;

8.20.4. Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).

8.20.5. Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

8.20.6. Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

## 9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no **prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou 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.

9.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da ata de registro de preços e aplicação de eventual sanção à Compromissária Fornecedora, se for o caso.

9.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor por lote em algarismos e por extenso (Lei Federal n.º14.133/21)

9.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

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.

9.5. 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.

9.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

### 10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o **prazo de no mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, **em outros três dias corridos**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

### 11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1. 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a ata de registro de preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei n.º 14.133/21.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA**

14.1. O fornecimento será parcelado e efetuado em até 05 (CINCO) dias, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, através do Departamento solicitante, que requisitará os materiais na conformidade com as especificações constantes do Anexo I do edital convocatório.

14.2. Não será permitida na entrega, a substituição dos materiais ofertados, quer em função de outra especificação, outras marcas etc., bem como, não se admitirá entrega de produto com preço alterado ou sem prévia aceitação da autoridade municipal Compromissária Compradora.

14.3. A entrega de produtos, requisitados mediante a Autorização de Fornecimento encaminhada pelo Departamento Municipal de Compras no endereço eletrônico cadastrado pela Compromissária Fornecedora na proposta de preços, deverá ser feita nos endereços constantes nas Autorizações de Fornecimento.

14.4. A substituição dos materiais ou a sua complementação não eximem o adjudicatário da aplicação de penalidade por descumprimento da obrigação, previstas no item 19 e subitens do edital.

### **15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

15.1. No recebimento e aceitação do objeto serão observadas, no que couber, as disposições contidas no artigo 140 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

### **16. DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA COMPRADORA E DA COMPROMISSÁRIA FORNECEDORA**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

### ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

16.1. As obrigações da Compromissária Compradora e da Compromissária Fornecedora são as estabelecidas no Termo de Referência.

#### 17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento devido à Compromissária Fornecedora será efetuado em até **30 (trinta) dias úteis**, contados da apresentação e aceitação da respectiva Nota Fiscal no Setor de Empenho, de acordo com as especificações do objeto desta licitação.

17.2. O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pela Compromissária Fornecedora.

17.3. A Nota Fiscal deverá ser entregue no Departamento de Compras e Licitações, juntamente com a manifestação favorável do Departamento responsável pelo recebimento da mercadoria.

17.4. Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.

17.5. As faturas que apresentarem incorreções, ou procedimentos duvidosos levantados pela Administração Municipal, serão devolvidas ao emitente e seu pagamento ficará suspenso até sua regularização e reapresentação, data em que iniciará a contagem de novo prazo, não cabendo, neste caso, qualquer reajuste ou sanções à Prefeitura.

17.6. Para o pagamento do objeto ora instrumento, deverá ser observado o disposto nos artigos 141 a 146 da Lei Federal 14.133/2021 e suas alterações.

#### 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O descumprimento da autorização de fornecimento ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e legislação pertinente.

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

18.1.2. A sanção só cabe se o remanescente e depois não atende convocação para firmar instrumento ou instrumento equivalente.

18.2. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do instrumento;

b) dar causa à inexecução parcial do instrumento que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do instrumento;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) não celebrar o instrumento ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

licitação sem motivo justificado;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do instrumento;

i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do instrumento;

j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa

c) impedimento de licitar e contratar;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.3.1. As multas serão de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

18.4. Na apuração das infrações e na aplicação de sanções administrativas deverão ser observadas as disposições do Decreto Municipal nº 2.570/2023.

### 19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura

da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

19.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica por meio do sistema eletrônico BLL.

19.3. Caberá à Pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

19.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, na plataforma eletrônica BLL.

19.6. A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

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

19.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

### 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

20.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum

caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

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

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

20.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.pedrodetoledo.sp.gov.br](http://www.pedrodetoledo.sp.gov.br), mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

a) **ANEXO I** - Termo de Referência;

b) **ANEXO II** - Modelo da Proposta de Preços;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

- c) **ANEXO III** - Modelo de Declaração Unificada;
- d) **ANEXO IV** - Modelo de Declaração de Enquadramento ME/EPP;
- e) **ANEXO V** - Minuta da ata de registro de preços;
- f) **ANEXO VI** - Termo de Ciência e Notificação;

Pedro de Toledo, 21 de julho de 2026.

Paulo Eduardo Alves Ferreira  
Prefeito Municipal

Adelcio Businaro Droppa  
Diretor do Dep. Municipal de Compras, Almoxarifado e Patrimônio

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA - FORNECIMENTO**

| DATA                                                                                                                                   | ÓRGÃO SOLICITANTE                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 24/08/2026                                                                                                                             | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA |
| RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO                                                                                                          |                                                       |
| <b>GESTOR DA CONTRATAÇÃO</b>                                                                                                           |                                                       |
| Nome: SANDRA BATISTA DA SILVA<br>E-mail: <a href="mailto:educacao@pedrodetoledo.sp.gov.br">educacao@pedrodetoledo.sp.gov.br</a>        |                                                       |
| <b>FISCAL DA CONTRATAÇÃO</b>                                                                                                           |                                                       |
| Nome: EMELYN LUNARA DE LIMA FERREIRA<br>E-mail: <a href="mailto:merendapedrodetoledo@hotmail.com">merendapedrodetoledo@hotmail.com</a> |                                                       |
| DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA                                                                                                    |                                                       |
| DIRETORIA DE DEPARTAMENTO                                                                                                              |                                                       |
| SEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR                                                                                                           |                                                       |

**1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a formalização de registro de preços objetivando o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis- carnes, pelo prazo de 12 (doze) meses.

| LOTE 1 - CARNES BOVINAS |                   |       |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                   |
|-------------------------|-------------------|-------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| ITEM                    | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT | GÊNERO                         | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | V. UNIT. MÉDIO | SUBTOTAL MÉDIO    |
| 1                       | QUILO             | 9.000 | CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO IQF | CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO IQF: Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, moído, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 5% de gordura e validade de 12 meses. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta | R\$<br>49,88   | R\$<br>448.920,00 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|   |       |       |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |                   |
|---|-------|-------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
|   |       |       |                                           | transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |                   |
| 2 | QUILO | 8.700 | CARNE BOVINA EM CUBOS PATINHO             | CARNE BOVINA EM CUBOS - PATINHO IQF: Carne bovina patinho, em cubos, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen); transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até - 12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo; isenta de parasitas, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Os cubos devem ser cortados em pedaços pequenos e uniformes (aprox. 3,5 x 2,5 x 2,5cm). A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>56,82 | R\$<br>494.334,00 |
| 3 | QUILO | 2.500 | CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF | CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF: Carne bovina patinho, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até - 12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 25g de proteína, máximo 3g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                            | R\$<br>60,73 | R\$<br>151.825,00 |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO****ESTADO DE SÃO PAULO****Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

|   |       |       |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |                   |
|---|-------|-------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 4 | QUILO | 4000  | <b>CARNE BOVINA<br/>FORMATADA<br/>IQF</b>      | CARNE BOVINA FORMATADA IQF: carne formatada deverá ser composta exclusivamente de carne bovina com congelamento tipo IQF (Individually Quick Frozen), máximo 5% de gordura, isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Ingredientes: carne bovina 43% dianteiro, 43% traseiro, 4% água, 10% orapronóbis. Em formato de almôndega, que deverá pesar 25g. Em uma porção de 100g deve conter máximo de 7g de gorduras totais e mínimo de 25g de proteína. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>46,27 | R\$<br>185.080,00 |
| 5 | QUILO | 3000  | <b>CARNE BOVINA<br/>FORMATADA IQF</b>          | CARNE BOVINA FORMATADA IQF: A carne formatada deverá ser composta exclusivamente de carne bovina com congelamento tipo IQF (Individually Quick Frozen). Ingrediente: 100% carne bovina (dianteiro e traseiro) Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer que deverá pesar 50g e 60g. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 22g de proteína e máximo 5g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                              | R\$<br>48,10 | R\$<br>144.300,00 |
| 6 | QUILO | 1.100 | <b>BIFE A ROLÊ DE<br/>CARNE BOVINA<br/>IQF</b> | BIFE A ROLÊ DE CARNE BOVINA IQF: Composição do produto: patinho recheado com cenoura, vagem, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, enzima transglutaminase fixo por cola comestível. Com peso médio de 100 g (variação de +/- 10%). Carne bovina com no máximo 8% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 6 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 18g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica, registro do</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$<br>66,02 | R\$<br>72.622,00  |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO****ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|                         |                                 |               |                                                                               | produto e amostra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                       |
|-------------------------|---------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
| LOTE 2 – CARNES DE AVES |                                 |               |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |                       |
| ITE<br>M                | UNIDAD<br>E<br>DE<br>MEDID<br>A | QUAN<br>T.    | GÊNERO                                                                        | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | V.<br>UNIT.<br>MÉDIO | SUBTOTAL<br>MÉDIO     |
| 7                       | QUILO                           | 11.700,<br>00 | <b>CARNE DE<br/>FRANGO TIPO<br/>SASSAMI IQF</b>                               | CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF: Carne de frango tipo sassami cru, obtido a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitárias; congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), sem pele e sem osso; sem adição de sal, temperos e outras substâncias; sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades, cartilagens e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, com validade mínima de 10 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 16g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primaria deve ser saco plástico transparente, atóxico, apropriado para alimentos, hermeticamente fechada, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 1 kg a 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | R\$<br>28,15         | R\$<br>329.355<br>,00 |
| 8                       | QUILO                           | 2500          | <b>CARNE DE<br/>FRANGO SEM<br/>PELE SEM<br/>OSSO, PEITO<br/>FLOCADO - IQF</b> | CARNE DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO PEITO FLOCADO IQF: Carne de frango com no máximo 5% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína e máximo 3g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>39,77         | R\$<br>99.425,<br>00  |
| 9                       | QUILO                           | 1.500         | <b>CARNE DE<br/>FRANGO<br/>FORMATADA -<br/>IQF</b>                            | CARNE FORMATADA IQF: Carne de frango em formato de almondegas, produzido apenas com carne de peito e sobrecoxa de frango, água e vegetal ora pro nobis, sendo que a proporção de frango não deve ser inferior a 90 %, ter no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), sem adição de temperos, transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo; isenta de parasitas, cartilagens, ossos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Com validade mínima de 12 meses. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | R\$<br>37,18         | R\$<br>55.770,<br>00  |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|    |       |       |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |                       |
|----|-------|-------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
|    |       |       |                                                          | apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |                       |
| 10 | QUILO | 6.500 | <b>CARNE DE FRANGO SOBRECORA EM CUBOS OU ISCAS - IQF</b> | CARNE DE FRANGO SOBRECORA EM CUBOS OU ISCAS IQF: Carne de coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso in natura, cortada em cubos ou iscas, obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitárias; congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Os cubos devem ser cortados em pedaços pequenos e uniformes. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>38,93 | R\$<br>253.045<br>,00 |
| 11 | QUILO | 1.000 | <b>BIFE A ROLÊ DE FRANGO - IQF</b>                       | BIFE A ROLÊ DE FRANGO IQF: Composição do produto: carne de frango, filé com cenoura, vagem, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, enzima transglutaminase, fixo por cola comestível. Carne de frango com no máximo 6% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de - 18°C com tolerância de até - 12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 18g de proteína e máximo 4g de gordura total. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$<br>57,07 | R\$<br>57.070,<br>00  |
| 12 | QUILO | 6000  | <b>CARNE DE PEITO DE FRANGO - IQF</b>                    | CARNE DE FRANGO PEITO IQF: Peito de frango sem osso e sem pele: carne de frango cru e congelada, de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente. Sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que proporcionem a retenção de água pela carne do frango manipulada em condições higiênicas. A embalagem deverá ser sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 3 kg. Produto com congelamento tipo IQF, com validade mínima de 12 meses a menos -12C°. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | R\$<br>27,43 | R\$<br>164.580<br>,00 |

**LOTE 3 – PESCADOS**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

| ITEM                                             | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | GÊNERO                                    | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | V. UNIT. MÉDIO | SUBTOTAL MÉDIO |
|--------------------------------------------------|-------------------|------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 13                                               | QUILO             | 2.000      | CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PANGA - IQF   | CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PANGA IQF: Especificação: pescado file de panga, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 12 meses. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>               | R\$ 57,50      | R\$ 115.000,00 |
| 14                                               | QUILO             | 2.000      | CARNE DE PEIXE TIPO ATUM EM CUBOS - IQF   | CARNE DE PEIXE TIPO ATUM EM CUBOS IQF: Especificação: pescado file de atum limpo em cubos, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 12 meses. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$ 65,63      | R\$ 131.260,00 |
| 15                                               | QUILO             | 1.000      | CARNE DE PEIXE EMPANADOS - IQF            | CARNE DE PEIXE EMPANADOS IQF: Carne de tilápia, temperado, formado, empanado, pré frito, cozido e congelado. Em uma porção de 130g deverá conter no mínimo 13g de proteína e de 15g de gordura total. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento com peso líquido de 2kg a 3kg e com validade mínima de 04 meses. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | R\$ 42,80      | R\$ 42.800,00  |
| <b>LOTE 4 – INDUSTRIALIZADOS- COTA RESERVADA</b> |                   |            |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                |
| ITEM                                             | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | GÊNERO                                    | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | V. UNIT. MÉDIO | SUBTOTAL MÉDIO |
| 16                                               | QUILO             | 4.000      | LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA | LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA: Composta por no mínimo: Carne Suína, Carne Mecanicamente Separada de Ave, Gordura Suína, Sal, Proteína de Soja, sal, Aromatizante Aroma natural de fumaça, realçador de sabor, glutamato monossódico, estabilizante, polifosfato de sódio, conservantes, corante carmim de conchonilha. Com validade mínima de 3 meses em embalagem fechada. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 2,0 até 3,0 kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$ 39,50      | R\$ 158.000,00 |
| 17                                               | QUILO             | 8.000      | LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA                | LINGUIÇA TOSCANA: Composto com no mínimo: Carne suína, Água, Sal, dextrose mono hidratada, alho, salsa, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante carmim de cochonilha e conservador nitrito de sódio. Não contém glúten. Embalado em pacotes de 1 a 5 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | R\$ 38,93      | R\$ 311.440,00 |
| 18                                               | QUILO             | 2.000      | EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES            | EMPANADO DE FRANGO: Composição mínima: Carne de frango moída (file ou filezinho de peito ou coxa/sobrecoxa) podendo ser adicionado de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, cenoura, brócolis, milho verde e ervilha e outros ingredientes permitidos por legislação desde que não descaracterizem o produto, tipo empanado. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento com peso líquido de 2 a 3 kg e com validade mínima de 06 meses. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                          | R\$ 29,97      | R\$ 59.940,00  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|                   |       |       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |                       |
|-------------------|-------|-------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| 19                | QUILO | 3.000 | LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO | LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO: Pernil suíno, água (10,032%), toucinho, banana verde desidratada em pó (banana verde, polidextrose, óleo de abacate, emulsificante lecitina de girassol, goma guar e goma xantana), sal, alho, salsa, cebolinha, alecrim e noz moscada. Não contém glúten com validade mínima 6 meses, contados da data de fabricação. Embalado em pacotes de 1 a 5kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA/SISBI. | R\$<br>37,80        | R\$<br>113.400<br>,00 |
| VALOR TOTAL MÉDIO |       |       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$<br>3.388.166,00 |                       |

## 1.2. Da Contratação:

1.2.1. Será necessário firmar instrumento de contrato, conforme disposto na Lei 14.133/21, sendo este complementado por AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

## 2. DOS LOTES

### 2.1. Do agrupamento de itens em lotes:

2.1.1. Na presente contratação haverá agrupamento de itens em 04 lotes distintos, sendo Lote 01 - CARNES BOVINAS; Lote 02 - CARNES DE AVES; Lote 03 - PESCADOS; **Lote 04 - INDUSTRIALIZADOS- COTA RESERVADA.**

## 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A formalização de Sistema de Registro de Preços tem por finalidade viabilizar futuras e eventuais aquisições, de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, de gêneros alimentícios destinados prioritariamente à alimentação escolar, bem como ao atendimento de atividades, projetos, eventos e ações esportivas e culturais promovidos pelo Departamento Municipal de Educação, Esporte e Cultura.

3.2. O registro contemplará gêneros alimentícios perecíveis e industrializados, incluindo carnes bovinas, aves, peixes, embutidos, produtos processados e demais itens necessários à composição dos cardápios e ao atendimento das demandas previstas no planejamento das unidades e setores responsáveis. A diversidade dos produtos permitirá atender às diferentes preparações alimentares, às necessidades nutricionais dos alunos e às demandas específicas decorrentes de projetos, eventos, competições e demais atividades promovidas pelo Município.

3.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza variável e imprevisível da demanda, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado ao número de alunos atendidos, ao calendário escolar, à programação dos cardápios, às atividades desenvolvidas e às necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços. Dessa forma, os produtos poderão ser solicitados gradualmente, conforme a demanda, evitando a aquisição antecipada de quantidades superiores às efetivamente necessárias.

3.4. A futura aquisição é essencial para assegurar a continuidade e a regularidade da alimentação escolar, proporcionando refeições diversificadas, equilibradas, adequadas e compatíveis com as necessidades nutricionais dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino. A oferta de carnes bovinas, aves e peixes, entre outros gêneros, contribui para o fornecimento de proteínas, vitaminas e minerais indispensáveis ao crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde dos alunos, enquanto os demais produtos previstos nos cardápios possibilitam a diversificação das preparações e o atendimento das necessidades alimentares estabelecidas pelo setor competente.

3.5. A alimentação escolar possui relevante função no processo educacional, contribuindo para melhores condições de concentração, disposição e participação dos estudantes nas atividades escolares, além de promover hábitos alimentares adequados e favorecer o desenvolvimento integral. Nesse sentido, a contratação



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

deverá observar as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente quanto à oferta de alimentação saudável e adequada, composta por alimentos variados, seguros e de qualidade, respeitando as diferentes faixas etárias, necessidades nutricionais e especificidades dos estudantes.

**3.6.** Também deverá ser considerada a promoção da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, mediante ações que estimulem práticas alimentares saudáveis e contribuam para a formação de hábitos adequados, em consonância com os princípios da segurança alimentar e nutricional.

**3.7.** Considerando a natureza dos produtos, especialmente daqueles de caráter perecível, o fornecimento deverá observar rigorosamente as condições de qualidade, higiene, conservação, armazenamento, transporte e entrega estabelecidas pela Administração e pela legislação aplicável. Tais requisitos são indispensáveis para assegurar a integridade dos alimentos e sua adequada conservação desde o fornecimento até o recebimento e utilização pelas unidades responsáveis.

**3.8.** A contratação deverá, ainda, possibilitar o atendimento de necessidades alimentares específicas, quando identificadas, observadas as condições individuais dos estudantes, as orientações do setor competente e as disposições aplicáveis à alimentação escolar.

**3.9.** Além da alimentação escolar, o Registro de Preços poderá atender às demandas da Coordenadoria de Cultura e da Coordenadoria de Educação Física e Desportiva, especialmente em projetos, eventos, competições, atividades recreativas, esportivas, culturais e demais ações institucionais que demandem o fornecimento de gêneros alimentícios, desde que observadas as respectivas necessidades e finalidades administrativas.

**3.10.** A utilização do Registro de Preços proporciona maior eficiência, flexibilidade e racionalidade ao planejamento das aquisições, permitindo que os pedidos sejam realizados de acordo com a necessidade efetivamente constatada. Essa sistemática reduz a necessidade de aquisição integral antecipada, minimiza riscos de desperdício, perdas e armazenamento excessivo e favorece a compatibilização entre o consumo, os quantitativos solicitados e a disponibilidade de recursos públicos.

**3.11.** Ressalta-se que a formalização da Ata de Registro de Preços não implica obrigatoriedade de contratação da totalidade dos quantitativos registrados, ficando as futuras aquisições condicionadas à efetiva necessidade da Administração, à disponibilidade orçamentária, ao planejamento das unidades e ao interesse público. Os fornecimentos poderão ocorrer de maneira gradual durante a vigência da Ata, mediante solicitações emitidas conforme a demanda efetivamente verificada.

**3.12.** A sistemática também proporciona maior previsibilidade ao abastecimento, reduzindo o risco de descontinuidade no fornecimento de alimentos necessários à execução dos cardápios escolares e às demais atividades contempladas, ao mesmo tempo em que permite à Administração adequar os quantitativos adquiridos às variações de demanda ocorridas durante a vigência da contratação.

**3.13.** Dessa forma, a formalização do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como medida necessária e adequada para garantir maior eficiência, continuidade, segurança e economicidade no fornecimento de gêneros alimentícios, assegurando condições para o atendimento regular da alimentação escolar e das atividades educacionais, esportivas e culturais desenvolvidas pelo Município.

**3.14.** Por todo o exposto, justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada dos gêneros alimentícios relacionados no procedimento, permitindo à Administração realizar os fornecimentos de acordo com a necessidade efetivamente constatada, o planejamento das atividades, a



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

disponibilidade orçamentária e o interesse público, promovendo adequada aplicação dos recursos públicos e maior eficiência na gestão do abastecimento.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

##### **4.1. Da participação de consórcios:**

**4.1.1.** Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

##### **4.2. Da Subcontratação:**

**4.2.1.** Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

##### **4.3. Da Sustentabilidade:**

**4.3.1.** Não serão exigidos critérios de sustentabilidade na presente contratação.

##### **4.4. Da Garantia da Contratação:**

**4.4.1.** Será exigida a garantia de execução da contratação, nos moldes do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após a entrega do produto, no percentual de até 5% cinco por cento do valor total inicial da contratação, conforme regras estabelecidas na minuta contratual.

##### **4.5. Condições e especificações da garantia dos produtos.**

**4.5.1.** Além da garantia legal prevista pelo art. 26, do Código de Defesa do Consumidor (CDC) de (30 dias - produtos não-duráveis), aplicar-se-á, de modo complementar, a garantia contratual fornecida pelo licitante, pelo prazo de, no mínimo, 90 dias, contados do encerramento da garantia legal.

**4.5.2. As garantias legais e contratuais não se sobrepõem, devendo os seus prazos serem somados.**

**4.5.2.1.** A garantia será prestada com vistas a manter a qualidade dos produtos fornecidos, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

**4.5.2.2.** Os produtos que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídos por outros, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos dos utilizados originalmente.

**4.5.2.3.** Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação dos produtos que apresentarem vício no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, contadas a partir da data de recebimento da notificação.

**4.5.2.4.** O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

**4.5.3. Decorrido o prazo para substituição do produto sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar fornecedor diverso para executar a substituição dos alimentos, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia do produto fornecido.**

**4.5.3.1.** O custo referente à readequação do produto durante o período da garantia será de responsabilidade do Contratado.

**4.5.4.** A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

### **4.6. Da Vistoria:**

**4.6.1.** Os fornecedores interessados poderão realizar vistoria prévia para melhor conhecimento das condições de fornecimento do objeto desta contratação.

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

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

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO - SRP SISTEMA DE REGISTO DE PREÇOS, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor valor por lote, (CONFORME ARTIGO 33, DA LEI FEDERAL Nº. 14.133/21), tendo em vista que com a referida contratação, a Administração espera solucionar a demanda no menor tempo possível.

### **5.2. Critérios da Aceitabilidade da Proposta**

**5.2.1.** A proposta comercial deverá SER INSERIDA NO SISTEMA ELETRÔNICO, NO CAMPO PRÓPRIO e conter minimamente as seguintes informações:

**5.2.1.1.** Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre o fornecimento do produto;

**5.2.1.2.** Validade da proposta de 60 (SESSENTA) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do instrumento convocatório.

**5.2.1.3.** Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com DUAS CASAS DECIMAIS.

**5.2.1.4.** Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhadas, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

**5.2.1.5.** O instrumento de procuração deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, com firma reconhecida em Cartório ou por meio de assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras (ICP-Brasil).

**5.2.2.** (Inserir demais critérios de aceitabilidade da proposta em razão da especificidade do objeto, quando houver).

**5.2.3.** Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

**5.2.3.1.** Contiverem vícios insanáveis;

**5.2.3.2.** Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

**5.2.3.3.** Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

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

**5.2.3.5.** Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

**5.2.3.6.** Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

**5.2.3.7.** Os atestados deverão conter:

**5.2.3.8.** Nome empresarial e os dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

**5.2.3.9.** Local e data de emissão.

**5.2.3.10.** Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

**5.2.3.11.** Período da execução da atividade e quantitativo do objeto prestado.

**5.2.3.12.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

**5.2.3.13.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

**5.2.3.14.** Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

### 6. EXECUÇÃO DO OBJETO

#### 6.1. Prazo e Condições do Fornecimento:

**6.1.1.** O prazo de entrega do objeto é de até 05 (cinco) dias úteis, contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente, caso o fornecimento seja para as Coordenadorias de Educação Física e Desportiva/ Cultura e Departamento de Educação, Esporte e Cultura.

**6.1.2.** Quando se tratar de fornecimento para a Alimentação Escolar, a contratada deverá rigorosamente respeitar a programação definida por Responsável Técnico da Seção.

#### 6.2. Do Local e Horário da Entrega:

**6.2.1.** Os produtos deverão ser entregues dentro dos horários definidos pela Seção de Alimentação Escolar, nos seguintes endereços do município:

| UNIDADES |                                         | COORDENADAS<br>GEOGRÁFICAS                | ENDERÇO                                                            |
|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|          | EMEF PROF. DIRCEU ROVA                  | LATITUDE -24.27477<br>LONGITUDE -47.2311  | RUA JAIRO CASTILHO MARIET S/Nº<br>- BAIRRO CENTRO                  |
|          | EMEF PROF. AGNELLO LEA<br>PEREIRA       | LATITUDE -24.27467<br>LONGITUDE -47.23790 | RUA DONA IZABEL S/N - BAI<br>CENTRO                                |
|          | EMEIEF JOSÉ PEREIRA SO                  | LATITUDE -24.29279<br>LONGITUDE -47.2361  | EST MUNICIPAL MANOEL FRAN DE<br>CARVALHO, S/N - BAIRRO<br>BATISTA  |
|          | EMEB EULÁLIO POLACO IL                  | LATITUDE -24.30580<br>LONGITUDE -47.2678  | EST MUNICIPAL MANOEL FRAN DE<br>CARVALHO, 4.272 - BAIR<br>SÃO JOSÉ |
|          | EMEI PICA-PAU AMARELO                   | LATITUDE -24.27665<br>LONGITUDE -47.22959 | AVENIDA AMERICO NICOLINI<br>BAIRRO CENTRO                          |
|          | CEI CLAUDIO MARIETTO<br>PROFESSOR CACAU | LATITUDE -24.27342<br>LONGITUDE -47.2360  | RUA GABRIEL BALOG S/N - B<br>CENTRO                                |
|          | EMEF BAIRRO SÃO LOUREN                  | LATITUDE -24.16232<br>LONGITUDE -47.2406  | EST. MUNICIPAL DE SÃO<br>LOURENÇO, S/N - BAIRRO SÃ<br>LOURENCINHO  |
|          | EMEIEF BAIRRO MANOEL D<br>NÓBREGA       | LATITUDE -24.22744<br>LONGITUDE -47.28686 | RUA 2, S/N - BAIRRO MANOE<br>NÓBREGA                               |
|          | EMEIEF BAIRRO AMOREIRA                  | LATITUDE -24.34993<br>LONGITUDE -47.29162 | EST. MUNICIPAL DAS AMOREI<br>S/N                                   |
|          | EMEIEF BAIRRO MARIANOS                  | LATITUDE -24.30254<br>LONGITUDE -47.30328 | EST. MUNICIPAL DOS MARIAN<br>S/N                                   |



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|                                               |                                           |                                                             |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| CEI EDSON DE MELO SILV<br>PROFESSOR TOTY"     | LATITUDE -24.29391<br>LONGITUDE -47.2405  | RUA LINO BATISTA, S/Nº -<br>BAIRRO JARDIM CAJU I            |
| APAE                                          | LATITUDE -24.27307<br>LONGITUDE -47.2353  | RUA IRENE CASTILHO MARIET Nº<br>390 - BAIRRO CENTRO         |
| DEPARTAMENTO DE EDUCAÇ<br>ESPORTE E CULTURA   | LATITUDE -24.27721<br>LONGITUDE -47.22942 | AV. GUIDO MARIETTO, 260 -<br>BAIRRO CENTRO                  |
| COORDENADORIA DE EDUCA<br>FÍSICA E DESPORTIVA | LATITUDE -24.27721<br>LONGITUDE -47.22942 | AV. GUIDO MARIETTO, 260 -<br>BAIRRO CENTRO                  |
| DEPARTAMENTO MUNICIPAL<br>ASSISTÊNCIA SOCIAL  | LATITUDE -24.27727<br>LONGITUDE -47.2312  | AV. SÃO JOSÉ, 286 - BAIRR<br>CENTRO                         |
| DEPARTAMENTO MUNICIPAL<br>SAÚDE               | LATITUDE -24.27512<br>LONGITUDE -47.2329  | AV. CORONEL RAIMUNDO<br>VASCONCELOS, 396 - BAIRRO<br>CENTRO |

### 6.3. Dos Produtos a serem disponibilizados:

6.4. Para o perfeito fornecimento dos materiais, o Contratado deverá dispor de produtos de primeira qualidade e nas quantidades estimadas, cujas exigências estabelecidas no item 1 deste Termo de referência, promovendo sua imediata substituição quando necessário.

### 6.5. Condições de recebimento:

6.5.1. Os produtos fornecidos serão recebidos após o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, verificar o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

6.5.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade dos produtos fornecidos em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.5.1.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar, até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.5.1.3. A fiscalização não efetuará o ateste do fornecimento até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.5.2. Os produtos fornecidos serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo (s) detalhado (s) que comprove (m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 15 dias úteis, contados a partir do recebimento provisório.

6.5.2.1. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.5.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

### **ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

**6.5.4.** O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

**6.5.5.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

**7.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.2.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.3.** Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o fiscal do contrato dará ciência ao Contratado, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas, determinando prazo para a correção.

**7.4.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.4.1.** Caberão ao gestor os controles administrativo-financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

**7.5.** O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.6.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

**7.6.1.** O Contratante reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações deste termo de referência, do instrumento convocatório e de seus anexos, e da proposta comercial do Contratado.

**7.7.** Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

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

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

**8.1.** A Liquidação será efetuada no prazo de até 30 (trinta) dias corridos contados da data da entrega definitiva do produto e respectivo aceite do Contratante.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

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

**8.2.1.** O prazo de validade;

**8.2.2.** A data da emissão;

**8.2.3.** Os dados do contrato e do órgão Contratante;

**8.2.4.** O período respectivo de execução do contrato;

**8.2.5.** O valor a pagar;

**8.2.6.** Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

**8.4.** A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

**8.5.** O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

**8.6.** No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia -SELIC. Não se aplica.

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

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

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

## **9. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES.**

### **9.1. Do Contratante:**

**9.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

**9.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

**9.1.3.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas;

**9.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetivo fornecimento dos materiais, objeto do Termo de Referência.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

**9.1.5.** Rejeitar, no todo ou em parte os materiais fornecidos, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

**9.1.6.** Comunicar o Contratado para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

**9.1.7.** Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

**9.1.8.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do objeto fornecido, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento;

**9.1.9.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

**9.1.10.** Aplicar ao Contratado as sanções regulamentares.

**9.1.11.** Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

**9.1.12.** Disponibilizar local adequado para o recebimento dos materiais.

### **9.2. Do Contratado:**

**9.2.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

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

**9.2.1.3.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

**9.2.1.4.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais nela empregados;

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

**9.2.1.6.** Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.

**9.2.1.6.1.** Responsabilizar-se pela garantia dos materiais fornecidos, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

**9.2.1.7.** Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

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

**9.2.1.9.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

**9.2.1.11.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;

**9.2.1.12.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

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

**9.2.1.19.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

## **10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**10.1.0** Contratado que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 14.133, de 2021, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

sanções dispostas no seu art. 156, sendo observado ainda, quando couber, o disposto nos arts. 157 a 163 da mesma Lei.

**10.2.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental ao processo de contratação ou ao processo de execução contratual que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Contratado.

**10.3.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**10.4.** Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

**10.5.** A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação do Contratado de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

### **11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

12. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 3.388.166,00**

### **13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**13.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei Municipal nº 1.828 de 12/12/2025.

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

#### **MERENDA (FUNDAMENTAL)**

Fonte 01: 10.306.0113.2039 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 145;

#### **MERENDA (FUNDAMENTAL)**

Fonte 05: 10.306.0113.2041 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 147;

#### **MERENDA (PRÉ-ESCOLA)**

Fonte 05: 10.306.0113.2044 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 150;

#### **MERENDA (CRECHE)**

Fonte 05: 10.306.0113.2045 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 151;

#### **MERENDA (EJA)**

Fonte 05: 10.306.0113.2047 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 153;

#### **ENSINO FUNDAMENTAL**

Fonte 01: 12.361.0114.2050 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 161;

#### **ENSINO INFANTIL CRECHE**

Fonte 01: 12.365.0116.2052 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 175;

#### **DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

Fonte 01: 10.301.0109.2033 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 105;

Fonte 02: 10.301.0109.2033 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 106;

Fonte 05: 10.301.0109.2033 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 107;

#### **FUNDO MUNICIPAL SAUDE**

Fonte 01: 08.144.0107.2030 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 85;

Fonte 02: 08.144.0107.2030 - 3.3.90.30.00: Material de Consumo - FICHA 86;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

Fonte 05: 08.144.0107.2030 – 3.3.90.30.00: Material de Consumo – FICHA 87;

A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Pedro de Toledo, 24 de agosto de 2026.

Sandra Batista da Silva  
Diretora do Departamento Municipal de Educação, Esporte e Cultura  
GESTORA DA CONTRATAÇÃO

Emelyn Lunara de Lima Ferreira  
Nutricionista – RT  
FISCAL DA CONTRATAÇÃO

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

TIMBRADO DA EMPRESA

**Objeto: REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES.**

| LOTE 1 – CARNES BOVINAS |                   |       |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                   |
|-------------------------|-------------------|-------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| ITEM                    | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT | GÊNERO                         | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | V. UNIT. MÉDIO | SUBTOTAL MÉDIO    |
| 1                       | QUILO             | 9.000 | CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO IQF | CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO IQF: Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, moído, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 5% de gordura e validade de 12 meses. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três | R\$<br>49,88   | R\$<br>448.920,00 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|   |       |       |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                   |
|---|-------|-------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
|   |       |       |                                           | quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                   |
| 2 | QUILO | 8.700 | CARNE BOVINA EM CUBOS PATINHO             | CARNE BOVINA EM CUBOS - PATINHO IQF: Carne bovina patinho, em cubos, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen); transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo; isenta de parasitas, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Os cubos devem ser cortados em pedaços pequenos e uniformes (aprox. 3,5 x 2,5 x 2,5cm). A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>56,82 | R\$<br>494.334,00 |
| 3 | QUILO | 2.500 | CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF | CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF: Carne bovina patinho, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 25g de proteína, máximo 3g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                            | R\$<br>60,73 | R\$<br>151.825,00 |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO****ESTADO DE SÃO PAULO****Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

|   |       |       |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |                   |
|---|-------|-------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 4 | QUILO | 4000  | <b>CARNE BOVINA<br/>FORMATADA<br/>IQF</b>      | CARNE BOVINA FORMATADA IQF: carne formatada deverá ser composta exclusivamente de carne bovina com congelamento tipo IQF (Individually Quick Frozen), máximo 5% de gordura, isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Ingredientes: carne bovina 43% dianteiro, 43% traseiro, 4% água, 10% orapronóbis. Em formato de almôndega, que deverá pesar 25g. Em uma porção de 100g deve conter máximo de 7g de gorduras totais e mínimo de 25g de proteína. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>46,27 | R\$<br>185.080,00 |
| 5 | QUILO | 3000  | <b>CARNE BOVINA<br/>FORMATADA IQF</b>          | CARNE BOVINA FORMATADA IQF: A carne formatada deverá ser composta exclusivamente de carne bovina com congelamento tipo IQF (Individually Quick Frozen). Ingrediente: 100% carne bovina (dianteiro e traseiro) Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer que deverá pesar 50g e 60g. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 22g de proteína e máximo 5g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                              | R\$<br>48,10 | R\$<br>144.300,00 |
| 6 | QUILO | 1.100 | <b>BIFE A ROLÊ DE<br/>CARNE BOVINA<br/>IQF</b> | BIFE A ROLÊ DE CARNE BOVINA IQF: Composição do produto: patinho recheado com cenoura, vagem, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, enzima transglutaminase fixo por cola comestível. Com peso médio de 100 g (variação de +/- 10%). Carne bovina com no máximo 8% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 6 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 18g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica, registro do</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$<br>66,02 | R\$<br>72.622,00  |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|                         |                                 |               |                                                                               | produto e amostra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                       |
|-------------------------|---------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
| LOTE 2 – CARNES DE AVES |                                 |               |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |                       |
| ITE<br>M                | UNIDAD<br>E<br>DE<br>MEDID<br>A | QUAN<br>T.    | GÊNERO                                                                        | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | V.<br>UNIT.<br>MÉDIO | SUBTOTAL<br>MÉDIO     |
| 7                       | QUILO                           | 11.700,<br>00 | <b>CARNE DE<br/>FRANGO TIPO<br/>SASSAMI IQF</b>                               | CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF: Carne de frango tipo sassami cru, obtido a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitárias; congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), sem pele e sem osso; sem adição de sal, temperos e outras substâncias; sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades, cartilagens e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, com validade mínima de 10 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 16g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primaria deve ser saco plástico transparente, atóxico, apropriado para alimentos, hermeticamente fechada, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 1 kg a 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | R\$<br>28,15         | R\$<br>329.355<br>,00 |
| 8                       | QUILO                           | 2500          | <b>CARNE DE<br/>FRANGO SEM<br/>PELE SEM<br/>OSSO, PEITO<br/>FLOCADO - IQF</b> | CARNE DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO PEITO FLOCADO IQF: Carne de frango com no máximo 5% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína e máximo 3g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>39,77         | R\$<br>99.425,<br>00  |
| 9                       | QUILO                           | 1.500         | <b>CARNE DE<br/>FRANGO<br/>FORMATADA -<br/>IQF</b>                            | CARNE FORMATADA IQF: Carne de frango em formato de almondegas, produzido apenas com carne de peito e sobrecoxa de frango, água e vegetal ora pro nobis, sendo que a proporção de frango não deve ser inferior a 90 %, ter no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), sem adição de temperos, transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo; isenta de parasitas, cartilagens, ossos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Com validade mínima de 12 meses. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | R\$<br>37,18         | R\$<br>55.770,<br>00  |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|    |       |       |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |                   |
|----|-------|-------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
|    |       |       |                                                          | apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |                   |
| 10 | QUILO | 6.500 | <b>CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM CUBOS OU ISCAS - IQF</b> | CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM CUBOS OU ISCAS IQF: Carne de coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso in natura, cortada em cubos ou iscas, obtido a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitárias; congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Os cubos devem ser cortados em pedaços pequenos e uniformes. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. <b>Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$<br>38,93 | R\$<br>253.045,00 |
| 11 | QUILO | 1.000 | <b>BIFE A ROLÊ DE FRANGO - IQF</b>                       | BIFE A ROLÊ DE FRANGO IQF: Composição do produto: carne de frango, filé com cenoura, vagem, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, enzima transglutaminase, fixo por cola comestível. Carne de frango com no máximo 6% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de - 18°C com tolerância de até - 12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 18g de proteína e máximo 4g de gordura total. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$<br>57,07 | R\$<br>57.070,00  |
| 12 | QUILO | 6000  | <b>CARNE DE PEITO DE FRANGO - IQF</b>                    | CARNE DE FRANGO PEITO IQF: Peito de frango sem osso e sem pele: carne de frango cru e congelada, de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente. Sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que proporcionem a retenção de água pela carne do frango manipulada em condições higiênicas. A embalagem deverá ser sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 3 kg. Produto com congelamento tipo IQF, com validade mínima de 12 meses a menos -12C°. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | R\$<br>27,43 | R\$<br>164.580,00 |

**LOTE 3 – PESCADOS**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

| ITEM                                             | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | GÊNERO                                    | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | V. UNIT. MÉDIO | SUBTOTAL MÉDIO |
|--------------------------------------------------|-------------------|------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 13                                               | QUILO             | 2.000      | CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PANGA - IQF   | CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PANGA IQF: Especificação: pescado file de panga, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 12 meses. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>               | R\$ 57,50      | R\$ 115.000,00 |
| 14                                               | QUILO             | 2.000      | CARNE DE PEIXE TIPO ATUM EM CUBOS - IQF   | CARNE DE PEIXE TIPO ATUM EM CUBOS IQF: Especificação: pescado file de atum limpo em cubos, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 12 meses. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b> | R\$ 65,63      | R\$ 131.260,00 |
| 15                                               | QUILO             | 1.000      | CARNE DE PEIXE EMPANADOS - IQF            | CARNE DE PEIXE EMPANADOS IQF: Carne de tilápia, temperado, formado, empanado, pré frito, cozido e congelado. Em uma porção de 130g deverá conter no mínimo 13g de proteína e de 15g de gordura total. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento com peso líquido de 2kg a 3kg e com validade mínima de 04 meses. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | R\$ 42,80      | R\$ 42.800,00  |
| <b>LOTE 4 – INDUSTRIALIZADOS- COTA RESERVADA</b> |                   |            |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                |
| ITEM                                             | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | GÊNERO                                    | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | V. UNIT. MÉDIO | SUBTOTAL MÉDIO |
| 16                                               | QUILO             | 4.000      | LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA | LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA: Composta por no mínimo: Carne Suína, Carne Mecanicamente Separada de Ave, Gordura Suína, Sal, Proteína de Soja, sal, Aromatizante Aroma natural de fumaça, realçador de sabor, glutamato monossódico, estabilizante, polifosfato de sódio, conservantes, corante carmim de conchonilha. Com validade mínima de 3 meses em embalagem fechada. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 2,0 até 3,0 kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$ 39,50      | R\$ 158.000,00 |
| 17                                               | QUILO             | 8.000      | LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA                | LINGUIÇA TOSCANA: Composto com no mínimo: Carne suína, Água, Sal, dextrose mono hidratada, alho, salsa, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante carmim de cochonilha e conservador nitrito de sódio. Não contém glúten. Embalado em pacotes de 1 a 5 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. <b>Apresentar ficha técnica e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | R\$ 38,93      | R\$ 311.440,00 |
| 18                                               | QUILO             | 2.000      | EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES            | EMPANADO DE FRANGO: Composição mínima: Carne de frango moída (file ou filezinho de peito ou coxa/sobrecoxa) podendo ser adicionado de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, cenoura, brócolis, milho verde e ervilha e outros ingredientes permitidos por legislação desde que não descaracterizem o produto, tipo empanado. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento com peso líquido de 2 a 3 kg e com validade mínima de 06 meses. <b>Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.</b>                                                                                                                                                                                                                          | R\$ 29,97      | R\$ 59.940,00  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

|                   |       |       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |                       |
|-------------------|-------|-------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| 19                | QUILO | 3.000 | LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO | LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO: Pernil suíno, água (10,032%), toucinho, banana verde desidratada em pó (banana verde, polidextrose, óleo de abacate, emulsificante lecitina de girassol, goma guar e goma xantana), sal, alho, salsa, cebolinha, alecrim e noz moscada. Não contém glúten com validade mínima 6 meses, contados da data de fabricação. Embalado em pacotes de 1 a 5kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA/SISBI. | R\$<br>37,80        | R\$<br>113.400<br>,00 |
| VALOR TOTAL MÉDIO |       |       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$<br>3.388.166,00 |                       |

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

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

ENDEREÇO ELETRÔNICO:

DADOS BANCÁRIOS: indicar Banco/Agência/Conta corrente

DATA DE EMISSÃO:

VALIDADE DA PROPOSTA: mínimo de 60 (SESSENTA) dias

**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA**

(papel timbrado da licitante)

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO A/C DA PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº14/2026

Pelo presente instrumento, a empresa , CNPJ nº , com sede na \_\_, através de seu representante legal infra-assinado, que:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

- a) Que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação previstos no ato convocatório do Pregão Eletrônico em pauta, realizado pela Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.
- b) Que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes;
- c) Que está 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, e, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;
- d) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, em atendimento ao artigo 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021.
- e) 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.
- f) Que, em caso de eventual contratação com a Municipalidade, ESTÁ APTA a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e);
- g) Que não possui em seu quadro de pessoal na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos da Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo.
- h) Que os sócios / proprietários da empresa não possuem parentesco por consanguinidade ou afinidade até 3º grau com qualquer servidor público ou dirigente da Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, responsável(is) pela licitação.
- i) Que atualmente está enquadrada como empresa: ( ) ME ( ) EPP ( ) Outros
- j) Que esta empresa ( ) é ( ) não é - optante pelo Simples Nacional.
- k) Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, Portador(a) do

RG sob nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, cuja função/cargo é \_\_\_\_\_ (sóci

l) Declaramos para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a ata de registro de preços seja encaminhada para o seguinte endereço E-mail: \_\_\_\_\_ Telefone \_\_\_\_\_

m) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos;

n) Nomeamos e constituímos, como nosso Preposto, o senhor(a) \_\_\_\_\_ necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e ata de registro de preços.

o) DECLARAMOS, para todos os fins de direito, sob as penas da lei, não integrar nosso quadro societário, nem nosso quadro funcional empregado ou servidor público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

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

Local Dia Mês \_\_\_\_\_

Assinatura do Responsável pela Empresa (Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

OBSERVAÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADA JUNTO À DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

**ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO - ME/EPP**

(papel timbrado da licitante)

Eu \_\_\_\_\_,  
representante legal \_\_\_\_\_ da \_\_\_\_\_ empresa



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, se segue:

a) \_\_\_\_\_ que em conformidade com o previsto no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro de 2006, ter a receita bruta equivalente a uma;

(\_\_\_\_\_) Microempresa, ou

(\_\_\_\_\_) Empresa de Pequeno Porte.

b) \_\_\_\_\_ que não há nenhum dos impedimentos previstos no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2016.

Local / Dia / Mês

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2026.

OBSERVAÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADA JUNTO À DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

**ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº /2026**

**PREGÃO Nº 14/2026**

**PROCESSO DE COMPRA Nº XXX /2026**

**VALIDADE: XX/XX/2027**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO E A EMPRESA XXXXX, OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS- CARNES, ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, EM ATENDIMENTO AOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I.**

**PREÂMBULO**

Pela presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, de um lado a Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, inscrita no CNPJ sob n.º 46.578.530/0001-12, com sede à Av. Cel. Raimundo Vasconcelos, 230 Centro, nesta cidade de Pedro de Toledo, do Estado de São Paulo, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Sr. Paulo Eduardo Alves Ferreira, RG nº 33.\*\*\*.\*\*\*-1 e CPF/MF sob o nº 315.\*\*\*.\*\*\*-50, doravante denominada **COMPROMITENTE COMPRADORA**, e de outro lado a empresa XXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o n.º XXXXXXXXXXXXX, com sede a XXXX, XXXX, XXXX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXX, RG nº XX.\*\*\*.\*\*\*-X e CPF/MF sob o nº XXX.\*\*\*.\*\*\*-XX, adjudicatária do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX/2026, doravante denominada **COMPROMISSÁRIA FORNECEDORA**, resolvem registrar os preços, com integral observância da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e alterações posteriores, mediante cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1- Constitui objeto desta **ATA**, a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, através do **Sistema de Registro de Preços - SRP**, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento aos Departamentos da Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo, conforme especificações constantes no **ANEXO I**, do Pregão Eletrônico nº 10/2026, que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

| LOTXXXX  |                                 |            |        |                                                   |                              |                           |
|----------|---------------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| IT<br>EM | UNID<br>ADE<br>DE<br>MEDI<br>DA | QUAN<br>T. | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS<br>ALIMENTÍCIOS MARCA: | V.<br>UNIT<br>.<br>MEDI<br>O | SUBTOT<br>AL<br>MEDI<br>O |

1.2- As quantidades constantes do Anexo I são estimativas de consumo, observada as quantidades mínimas e máximas não se obrigando à aquisição total.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1- O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme dispõe o artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2- Durante o prazo de validade da ATA, inexistirá obrigatoriedade por parte da Prefeitura do Município de Pedro de Toledo em proceder aquisições exclusivamente por seu intermédio, podendo, quando julgar conveniente, utilizar outros meios expressamente contemplados em lei, sem que caiba ao detentor indenização ou recurso, assegurada preferência ao mesmo tão somente em igualdade de condições.

2.3- Neste mesmo interregno, fica também garantido ao órgão responsável pelo REGISTRO o direito de cancelar a ATA na verificação de quaisquer das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora o contraditório e a ampla defesa.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

3.1- Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS constam da Cláusula Primeira – DO OBJETO.

3.2- Após o interregno de 12 (doze) meses, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme disposto no artigo 92, §3º da Lei nº 14.133/2021, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, pela variação do Índice IPCA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

3.3- Conforme prevê o artigo 124, II, “d” da Lei Federal 14.133/2021, é possível restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do instrumento em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do instrumento tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no instrumento.

3.4- A administração responderá ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro no prazo de até 30 (trinta) dias corridos.

### **CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA**

4.1- O fornecimento será parcelado, conforme a necessidade da Administração Municipal e efetuada em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, através do



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

Departamento requisitante que requisitará os materiais à medida da necessidade da unidade administrativa requisitante, na conformidade com as especificações constantes do Anexo I e II do edital convocatório.

4.1.1- A contagem do prazo de entrega terminará com o recebimento do material no local indicado no subitem 4.2. desta Ata.

4.1.2- Se o dia da entrega do(s) item(ns) contratado(s) deixar de coincidir com dia que haja expediente no órgão licitante, esta será prorrogada para o primeiro dia útil subsequente.

4.2- O(s) produto(s) requisitado(s) mediante a Autorização de Fornecimento encaminhada pelo Departamento solicitante no endereço eletrônico cadastrado pela Compromissária Fornecedora na proposta de preços, deverá ser entregue no endereço constante na autorização de fornecimento.

4.3- Não será permitida na entrega, a substituição dos materiais ofertados, quer em função de outra especificação, outras marcas etc., bem como, não se admitirá entrega de produto com preço alterado.

4.4- Correrá por conta do adjudicatário as despesas decorrentes de frete, carga e descarga, seguros, mão-de-obra, etc.

4.5- A substituição dos materiais ou a sua complementação não eximem o adjudicatário da aplicação de penalidade por descumprimento da obrigação, previstas na Cláusula Nona e seus subitens deste edital.

### **CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

5.1- Observadas as exigências estabelecidas, o pedido de fornecimento dos produtos será feito à proponente vencedora por meio da Autorização de Serviço.

5.1.1- A Autorização de Fornecimento emitida pela Prefeitura será encaminhada por e-mail à empresa vencedora, devendo dela constar a indicação do produto, quantidade pretendida, valor unitário, local e prazo de entrega, data e assinatura/identificação do responsável.

5.1.2- O licitante deverá acusar o recebimento da autorização de fornecimento em resposta ao endereço de envio, ou seja, no mesmo que encaminhou a liberação da Autorização do fornecimento.

5.2- Os produtos deverão ser entregues, acompanhados da nota fiscal/fatura com a indicação do número do empenho correspondente.

5.3- É obrigatório o atendimento de todos os pedidos concretizados durante a validade da ATA, inclusive para aquele(s) cuja(s)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

entrega(s) esteja(m) prevista(s) para data posterior à da sua validade.

5.4- A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as aquisições que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

5.5- O(s) produto(s) entregue(s) será(ão) recebido(s) provisoriamente no âmbito da Prefeitura do Município de Pedro de Toledo, nos moldes da Lei n.º 14.133/21, para efeito de posterior verificação da compatibilidade com as especificações pactuadas, envolvendo a qualidade, quantidade, testes de aceite, perfeito funcionamento (e outras porventura existentes), resultando no recebimento definitivo.

5.6- A constatação de qualquer alteração na qualidade, preço ou composição do produto, observado o prazo de validade, o proponente compromete-se a trocá-los em qualquer ônus para o órgão responsável pelo REGISTRO.

5.7- Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Compromissária Compradora poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, a Compromissária Fornecedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Compromissária Fornecedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Compromissária Compradora, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

5.8- Na hipótese de caracterização de irregularidade, as despesas e providências necessárias correrão por conta do fornecedor.

5.9- O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente, nos termos das prescrições legais.

### **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO**

6.1- O pagamento será efetuado à vista da nota fiscal apresentada quando da entrega do(s) produtos(s), em consonância com as exigências



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

constantes deste Edital e da Ata de Registro de Preços, por intermédio de crédito em conta corrente da licitante vencedora em até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do RECEBIMENTO DA NOTA FISCAL NO SETOR DE EMPENHO pela entrega do(s) mesmo(s) sempre de acordo com a ordem cronológica de sua exigibilidade.

6.1.1- A Nota Fiscal deverá ser entregue no Setor de Empenho, juntamente com a manifestação favorável do Setor responsável pelo recebimento da mercadoria.

6.2- Os pagamentos serão efetuados através de crédito na conta corrente indicada na proposta vencedora.

6.2.1- Caso haja alteração das informações referente aos dados bancários retro, a compromissária deverá informar os novos dados bancários sob pena de suspensão do pagamento sem qualquer ônus para a Compromissária Compradora.

6.2.2- As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2026.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.1- O detentor da Ata de Registro de Preços, assegurado o contraditório e a ampla defesa, terá seu registro cancelado quando:

7.1.1- Descumprir as condições da ata de registro de preços;

7.1.2- Recusar-se, injustificadamente, ao atendimento da demanda solicitada, dentro da quantidade estimada na ata;

7.1.3- Deixar, injustificadamente, de assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

7.1.4- Recusar-se a reduzir o preço registrado, na hipótese de tornar-se superior àqueles praticados no mercado;

7.1.5- Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou, em virtude de lei ou decisão judicial, ficar impedido de contratar com a Administração Pública.

7.1.6- O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, sem aplicação de penalidades, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

7.1.7- A ata de registro de preços poderá ser rescindida nas hipóteses previstas para a rescisão dos contratos em geral.

7.1.8- Fica facultada a utilização, pela Administração Municipal, dos registros de preços de outros entes federativos, desde que demonstrada a sua vantajosidade.

7.1.9- Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

### **CLÁUSULA OITAVA – DA AUTORIZAÇÃO PARA REQUISIÇÃO E EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO**

8.1- As autorizações para as aquisições decorrentes desta ATA serão de responsabilidade da Prefeitura do Município de Pedro de Toledo.

8.2- A quantidade indicada no ANEXO I parte integrante do edital representa a estimativa de necessidade a ser atendida, sem que haja obrigação de aquisição total, tratando-se de Registro de Preços.

### **CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES**

9.1- O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e legislação pertinente.

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

9.1.2- A sanção só cabe se o remanescente já assinou a ata e depois não atende convocação para firmar instrumento ou instrumento equivalente.

9.3- O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do instrumento;
- b) dar causa à inexecução parcial do instrumento que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do instrumento;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o instrumento ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

**Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000**

sua proposta;

- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do instrumento;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do instrumento;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.4- Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.4.1- As multas serão de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

9.4.2- Na apuração das infrações e na aplicação de sanções administrativas deverão ser observadas as disposições do Decreto Municipal nº 2470/2023

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

10.1- Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da execução do(s) objeto(s), bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta ATA os documentos do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026, constantes do PROCESSO DE COMPRA Nº 133 /2026, e, em especial, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação da signatária.

10.2- A execução da Ata de Registro de Preços, decorrente da presente Ata, será disciplinada pelas disposições legais e regulamentares aplicáveis às obrigações ora contraídas, especialmente a Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Municipal nº 2.570/2023.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO**

11.1- Competente o foro da Comarca de Itariri/SP, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

solução de questões oriundas desta ATA.

E por estarem justas e concordes, as partes assinam o presente instrumento em 2 (dois) vias, de igual forma e teor, na presença das testemunhas.

Pedro de Toledo - SP, XX de XXXXXXXX de 2026.

COMPROMISSÁRIA COMPRADORA \_\_\_\_\_

Prefeitura Municipal de Pedro de Toledo

Prefeito Municipal

COMPROMISSÁRIA FORNECEDORA \_\_\_\_\_

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
, SANDRA BATISTA DA SILVA

2. \_\_\_\_\_  
EMELYN LUNARA DE LIMA FERREIRA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

## TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

PROCESSO DE COMPRA Nº /2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 142026

DETENTOR DA ATA: XXXXX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. XXX/2026

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS-carnes, ATRAVÉS DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, EM ATENDIMENTO AOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

Av. Coronel Raimundo Vasconcelos, nº 230 – Tel. (013)4042-2000

consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Pedro de Toledo, XX de XXXXXX de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Paulo Eduardo Alves Ferreira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 315.\*\*\*.\*\*\*-50

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Nome: Paulo Eduardo Alves Ferreira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 315.\*\*\*.\*\*\*-50

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

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Paulo Eduardo Alves Ferreira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 315.\*\*\*.\*\*\*-50

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

PELA CONTRATADA:

Nome: XXXXXX

Cargo: Sócio-Administrador

CPF: XXX.\*\*\*.\*\*\*-XX

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

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Paulo Eduardo Alves Ferreira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 315.\*\*\*.\*\*\*-50

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