



Município da Estância Turística de Piraju

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO 21/2025

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU**, estado de São Paulo, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, de n. **21/2025**, nos termos da Lei Federal n. [14.133/2021](#) – regulamentada pelos Decretos Municipais n. [6.629/2023](#) (alterado pelo Decreto Municipal n. [6.922/2024](#)), n. [6.630/2023](#) e n. [6.766/2023](#) – e demais legislação aplicável, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até 23 de junho de 2025, às 09h00min

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES: 23 de junho de 2025, a partir das 09h30min

LOCAL: <https://blcompras.com/> - “Acesso Identificado”

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIS INFORMAÇÕES: setor de licitações da prefeitura, situado no Paço Municipal Pref. Francisco Rodrigues, estabelecido na Praça Ataliba Leonel, 173, centro, Piraju/SP, CEP 18800-020;

Telefone: (14) 3305-9006;

E-mail: licitacao@estanciadepiraju.sp.gov.br;

Horário de expediente: de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

1. DO OBJETO, MODO DE DISPUTA, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E VALOR ESTIMADO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos), destinados a Merenda Escolar, DEASO, Corpo de Bombeiros e Departamento de Saúde (CAPs) do município da Estância Turística de Piraju, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. Para os itens indicados no Termo de Referência, a classificação da proposta está condicionada à apresentação e aceitação de **amostra**, conforme disciplinado neste Edital e seus anexos
- 1.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.4. O critério de julgamento das propostas será o **menor preço do item**.
- 1.5. O valor total estimado desta licitação é de **R\$ 1.858.364,73** (um milhão, oitocentos e cinquenta e oito mil, trezentos e sessenta e quatro reais e setenta e três centavos).
 - 1.5.1. A despesa decorrente desta licitação será honrada com a seguinte dotação orçamentária:

Unidade Orçamentária: 02.03.00 – Departamento de Educação – DEDUC; Unidade Executora: 02.03.03 – Educação Básica; Funcional Programática: 12.361.0004.2.013 – Manutenção do Ensino Fundamental; Elemento: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; Ficha 70 – Fonte 05 Aplicação 200.0001 QESE.

Unidade Executora: 02.03.06 – Merenda Escolar; Funcional Programática: 12.306.0005.2.018 – Manutenção da Merenda Escolar; Elemento: 3.3.90.30.00 – Material



Município da Estância Turística de Piraju

de Consumo; Ficha 95 – Fonte 01 – Aplicação 200.0004 – Merenda Tesouro; Ficha 96 – Fonte 05 – Aplicação 200.0005 PNAE – UNIÃO.

Unidade Orçamentária: 02.06.00 – Departamento de Saúde – DESAU; Unidade Executora: 02.06.04 – Administração da Saúde; Funcional Programática: 10.301.0017.2.036 – Manutenção da Administração da Saúde; Elemento: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; Ficha 236 – Fonte 01 – Aplicação 310.0000 – SAÚDE GERAL.

Unidade Orçamentária: 02.07.00 – Departamento da Ação Social – DEASO; Unidade Executora: 02.07.01 – Ação Social; Funcional Programática: 08.244.0019.2.040 – Manutenção da Ação Social; Elemento: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; Ficha 254 – Fonte 01 – Aplicação 510.0000 – Assistência Social – GERAL.

Unidade Executora: 02.07.03 – Fundo Municipal da Assistência Social; Funcional Programática: 08.244.0019.2.042 – Manutenção do Fundo Municipal da Assistência Social; Elemento: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; Ficha 277 – Fonte 01 – Aplicação 510.0000 – Assistência Social – GERAL; Ficha 278 – Fonte 02 – Aplicação 500.0049 – Proteção Básica; Ficha 278 – Fonte 02 – Aplicação 500.00050 – Proteção Média Complexidade; Ficha 278 – Fonte 02 – Aplicação 500.0051 – Proteção Social Espec. Alta Complexidade; Ficha 279 – Fonte 05 – Aplicação 500.0052 FNAS/GBF; Ficha 279 – Fonte 05 Aplicação 500.0055 FNAS/PSB; Fonte 279 – Fonte 05 – Aplicação 500.0062 – FNAS/MAC.

Unidade Orçamentária: 02.15.00 – Departamento de Serviços, Trânsito e Fiscalização – DSTF; Unidade Executora: 02.15.03 – Corpo de Bombeiros; Funcional Programática: 06.182.0027.2.068 – Manutenção do Corpo de Bombeiros; Elemento: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; Fonte 01 – Ficha 435 – Aplicação 100.0033 – Bombeiros.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste pregão os interessados que tenham objeto social pertinente e compatível ao licitado e que estiverem previamente [credenciados](#) na plataforma de licitações da “Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL”.
 - 2.1.1. Dúvidas relativas ao credenciamento na plataforma de licitações deverão ser sanadas diretamente com a BLL pelos seguintes meios:
 - 2.1.1.1. Site: <https://bll.org.br/>;
 - 2.1.1.2. Telefone: (41) 3097-4600;
 - 2.1.1.3. E-mail: contato@bll.org.br.
- 2.2. O licitante se responsabiliza, 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 da BLL e da Prefeitura do Município de Piraju por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na BLL e mantê-lo atualizado, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Nos itens assim sinalizados* no Termo de Referência (anexo 01), a participação é **exclusiva** a microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP), nos termos do art. 48 da Lei Complementar n. [123/2006](#).



Município da Estância Turística de Piraju

- 2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item 2.5 fica limitada às MEs e às EPPs que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP.
- 2.5.2. Se a mesma empresa vencer o item reservado à MEs e EPPs e o respectivo item principal, caso haja, a contratação de ambos os itens deverá ocorrer pelo menor preço.
- 2.5.3. Na hipótese de não haver vencedor para o item reservado às MEs e EPPs, este será declarado deserto ou fracassado, conforme o caso.
- 2.5.4. Não havendo indicação de que o item é de participação exclusiva, admite-se a ampla disputa, aplicando-se, neste caso, o disposto no item 2.6.
- 2.6. Será concedido **tratamento favorecido** às microempresas (MEs) e empresas de pequeno porte (EPPs), ao agricultor familiar, ao produtor rural pessoa física e ao microempreendedor individual (MEI) nos itens **não sinalizados como exclusivos** a eles no Termo de Referência, nos limites previstos na Lei Complementar n. [123/2006](#).
- 2.7. Não poderão disputar esta licitação:
 - 2.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
 - 2.7.2. Aquele que esteja sob processo de falência;
 - 2.7.2.1. É admitida participação de empresas em recuperação judicial desde que apresentada certidão emitida pela instância judicial competente demonstrando estar a empresa apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.
 - 2.7.3. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 2.7.4. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 2.7.5. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.7.5.1. O impedimento de que trata o subitem 2.7.5 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 - 2.7.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura do Município de Piraju ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 2.7.7. Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público da Prefeitura do Município de Piraju;
 - 2.7.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal n. [6.404/1976](#), concorrendo entre si;
 - 2.7.9. Pessoa física ou jurídica que, nos cinco anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.
- 2.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público da Prefeitura do Município de Piraju, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal n. [14.133/2021](#).



Município da Estância Turística de Piraju

- 2.8.1.** A vedação de que trata o item 2.8 se estende a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 2.9.** A critério da Administração, e exclusivamente a seu serviço, o autor do(s) projeto(s) e a empresa a que se referem os subitens 2.7.3 e 2.7.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, da execução da licitação ou da gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos da entidade.
- 2.10.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.11.** O disposto nos subitens 2.7.3 e 2.7.4 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.12.** O cadastramento de proposta implica na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, na declaração de inexistência de fato impeditivo à sua participação e na obrigatoriedade de informar a ocorrência de fato superveniente.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1.** Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico da BLL, a proposta com o preço (ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3.** O fornecedor enquadrado como ME ou EPP deverá declarar em seu cadastro na BLL que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. [123/2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei Federal n. [14.133/2021](#).
- 3.4.** A falsidade da declaração de que trata o item 3.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal n. [14.133/2021](#), regulamentada pelo Decreto Municipal n. [6.766/2023](#).
- 3.5.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema da BLL até a abertura da sessão pública.
- 3.6.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.7.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico da BLL durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.8.** O licitante deverá comunicar imediatamente a BLL qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA



Município da Estância Turística de Piraju

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento dos campos apresentados no sistema eletrônico da BLL.
- 4.2. Serão desclassificadas as propostas que contenham cotações de marcas opcionais ou alternativas ao mesmo produto.
- 4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
 - 4.3.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução, promovendo, quando requerido, sua substituição.
 - 4.6.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **sessenta dias**, a contar da sessão de abertura.
 - 4.6.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estimados.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do [sistema eletrônico da BLL](#), na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema da BLL disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico da BLL.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior (ou percentual de desconto superior, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital) ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema da BLL.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores (ou percentuais de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital) entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, será de **um centavo**.



Município da Estância Turística de Piraju

- 5.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **aberto** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.9.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema da BLL quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 5.9.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 5.9.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema da BLL ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.10. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico da BLL poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.14. Em relação a itens não exclusivos à participação de MEs e EPPs, aplicar-se-á o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n. [123/2006](#).
- 5.14.1. Nessas condições, as propostas de MEs e EPPs que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 5.14.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema da BLL, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 5.14.3. Caso a ME ou a EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME e EPP que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
 - 5.14.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.15. Só poderá haver empate entre propostas iguais não seguidas de lances.
- 5.15.1. Havendo eventual empate entre propostas não seguidas de lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal n. [14.133/2021](#).
- 5.16. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.16.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
 - 5.16.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
 - 5.16.3. A negociação será realizada por meio do sistema da BLL, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



Município da Estância Turística de Piraju

- 5.16.4.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.16.4.1.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido por igual período a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo.
- 5.16.5.** A proposta adequada ao último lance ofertado deverá conter as informações e os elementos do modelo apresentado no anexo 04 deste Edital.
- 5.17.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.
- 6.1.1.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.
- 6.1.2.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado por falta de condição de participação.
- 6.2.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às MEs/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.
- 6.3.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 6.4.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.4.1.** Contiver vícios insanáveis;
- 6.4.2.** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.4.3.** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido;
- 6.4.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.4.5.** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.5.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.5.1.** A inexequibilidade só será considerada após diligência do pregoeiro que comprove:
- 6.5.1.1.** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e,
- 6.5.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.6.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.7.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da unidade requisitante.
- 6.8.** Da amostra:
- 6.8.1.** O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostra do item em que há essa exigência, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.



Município da Estância Turística de Piraju

- 6.8.2. Por meio de mensagem no sistema da BLL, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação da amostra, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.8.3. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema da BLL.
- 6.8.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.8.5. Se a amostra apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da amostra e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 6.8.6. Nos termos da alínea “d” do inciso V, e da alínea “c” do inciso X, ambos do art. 3º do Decreto Municipal n. [6.766/2023](#), comete infração administrativa o licitante que deixa de apresentar amostra ou que apresenta amostra falsificada ou deteriorada.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. A habilitação será verificada mediante o envio dos documentos exigidos no anexo 03 deste Edital por meio da plataforma eletrônica da BLL, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro.
 - 7.1.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido por igual período a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo.
- 7.2. Os documentos relacionados no anexo 03 deste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação.
 - 7.2.1. Todos os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de cláusula específica deste edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de três meses, a contar da data de sua expedição, salvo os atestados/certidões de qualificação técnica para os quais não se exige validade.
 - 7.2.2. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da matriz.
 - 7.2.3. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio feita por tradutor público juramentado.
 - 7.2.4. Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.
- 7.3. Nos termos do § 1º do art. 34 do Decreto Municipal n. [6.630/2023](#), a documentação exigida para fins de habilitação **não poderá ser substituída** por registros cadastrais como SICAF ou similares.
- 7.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante **apresentação dos documentos originais** não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. Nesses casos, o documento deverá ser apresentado **no prazo máximo de dois dias úteis**, contados da data da solicitação:
 - 7.4.1. Em original para autenticação por servidor público, nos termos do art. 3º da Lei Federal n. [13.726/2018](#), ou mediante declaração de autenticidade prestada por advogado, sob responsabilidade pessoal dele, nos termos do inciso IV do art. 12 da Lei Federal n. [14.133/2021](#); ou,
 - 7.4.2. Em cópia autenticada por tabelião de notas ou por oficial de registro civil ao endereço constante no preâmbulo do edital, nos termos do inciso V do art. 7º, e do caput do art. 52, ambos da Lei Federal n. [8.935/1994](#).
 - 7.4.2.1. No caso de remessa da cópia autenticada por serviço postal, será considerada a data de postagem do pacote para fins de cumprimento do prazo disposto no item 7.4, cujo invólucro deverá conter, em sua parte externa, de maneira clara, os dizeres abaixo:



Município da Estância Turística de Piraju

Destinatário: Prefeitura do Município de Piraju/SP – aos cuidados do setor de licitações (CNPJ 46.223.699/0001-50)
Referência: documentos – pregão eletrônico 21/2025
Endereço: Praça Ataliba Leonel, 173, centro, Piraju/SP, CEP 18800-020

- 7.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas.
- 7.6. A verificação pelo pregoeiro em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova para fins de habilitação.
- 7.7. A verificação dos documentos exigidos para fins de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.8. Após o envio dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 7.8.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e,
- 7.8.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 7.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no item 7.1.
- 7.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de ME ou EPP declarada vencedora, a sessão será suspensa, concedendo-se o prazo de **cinco dias úteis**, prorrogável por igual período, para regularização, de forma a possibilitar, após tal prazo, sua retomada.

8. DA SUSPENSÃO DA SESSÃO

- 8.1. O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas e da habilitação, suspender a sessão para analisá-las minuciosamente ou para realizar diligências.
- 8.1.1. Caso a retomada não seja informada no curso da sessão pública, ela será reiniciada mediante aviso prévio no sistema da BLL com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência ficará registrada em ata.

9. DA CONVOCAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

- 9.1. Após a homologação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato no prazo de **03 (três) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal n. [14.133/2021](#), regulamentada pelo Decreto Municipal n. [6.766/2023](#), e em outras legislações aplicáveis.
- 9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.



Município da Estância Turística de Piraju

- 9.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n. [14.133/2021](#), regulamentada pelo Decreto Municipal n. [6.766/2023](#), e em outras legislações aplicáveis.
- 9.4. Caso nenhum licitante aceite a contratação nos termos do item 9.3, a Administração, observado o valor estimado, poderá:
- 9.4.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário (ou inferior ao desconto do adjudicatário, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital);
- 9.4.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 9.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas.
- 9.5.1. A regra do item 9.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem 9.4.1.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. O pagamento será efetuado no prazo e nas condições previstas no Termo de Referência (**Anexo 01**) deste Edital.
- 10.2. O pagamento estará sujeito à retenção de Imposto Sobre Serviço (ISS), na hipótese do objeto da licitação ser fato gerador do tributo (nos termos do Código Tributário Municipal – Lei Complementar Municipal n. [179/2019](#)), e de Imposto de Renda (IR), ressalvadas as hipóteses de não retenção.
- 10.3. Os documentos fiscais deverão, obrigatoriamente, discriminar os valores e quantitativos dos bens fornecidos ou serviços prestados.
- 10.4. Havendo irregularidades na emissão da nota fiscal/fatura, o prazo para pagamento será contado a partir da sua reapresentação devidamente regularizada.
- 10.5. As notas fiscais deverão ser emitidas nos termos da legislação vigente, em especial quanto ao disposto no Decreto Municipal n. [6.707/2023](#), que dispõe sobre a retenção do IR.
- 10.5.1. A retenção do IR deverá ser destacada no corpo do documento fiscal, observados os percentuais estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n. [1.234/2012](#), conforme o § 4º do art. 4º do Decreto Municipal n. [6.707/2023](#).
- 10.5.2. Os serviços e produtos elencados no art. 4º da IN RFB n. [1.234/2012](#) não estão sujeitos à retenção, devendo o contratado informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizer, sujeitar-se à retenção.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de **dez minutos** concedido na sessão pública, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema da BLL, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 11.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema da BLL, no prazo de **três dias úteis**, contados a partir da data de intimação.



Município da Estância Turística de Piraju

- 11.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de **três dias úteis**, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
- 11.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.4.1. A obtenção de cópia física ou digital de documentos que integram os autos do processo está sujeita ao recolhimento de custas, conforme disciplina o Decreto Municipal n. [6.280/2021](#).
- 11.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Na ocorrência das infrações administrativas previstas no capítulo I do título IV da Lei Federal n. [14.133/2021](#), observar-se-á o disposto no Decreto Municipal n. [6.766/2023](#).

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou informações relativos a esta licitação que serão prestados mediante solicitação dirigida ao pregoeiro até **três dias úteis** antes da data marcada para abertura do certame.
- 13.2. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal n. [14.133/2021](#), devendo protocolar o pedido até **três dias úteis** antes da data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, seja pela opção específica para tanto disponível na plataforma da BLL ou ao e-mail licitacao@estanciadepiraju.sp.gov.br.
- 13.4. A Prefeitura do Município de Piraju se reserva ao direito de prestar informações sobre a presente licitação quando solicitadas exclusivamente nos termos do item 13.3.
- 13.5. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até **três dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 13.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro nos autos do processo de licitação.
- 13.7. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico da BLL.
- 14.2. 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.
- 14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.



Município da Estância Turística de Piraju

- 14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5. 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.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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.
- 14.8. 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.
- 14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 14.10. Este Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://www.estanciadepiraju.sp.gov.br/licitacoes/editais>.
- 14.11. Os decretos municipais mencionados neste Edital se encontram disponíveis em <https://www.estanciadepiraju.sp.gov.br/legislacao>.
- 14.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- Anexo 01** - Termo de Referência;
 - Anexo 02** - Estudo Técnico Preliminar;
 - Anexo 03** - Documentos para Habilitação;
 - Anexo 04** - Modelo de Proposta;
 - Anexo 05** - Declarações Conjuntas;
 - Anexo 06** - Informações ao TCE/SP;
 - Anexo 07** - Minuta de contrato.

Município da Estância Turística de Piraju/SP, 04 de junho de 2025.

Carlos Alberto Camargo Lima
PREFEITO MUNICIPAL

Antônio Rufato
DIRETOR ADMINISTRATIVO



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 01

PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO:

Contratação de empresa para Aquisição parcelada de carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos, por 12 meses.

ITEM	AMOSTRAS	QUANT.	UNID.	PRODUTO	PREÇO
1*	Não	217	Kg	Bacon - manta	34,05
2	Sim	2.850	Kg	Carne Bovina - Coxão Mole cortado p/ strogonoff in natura resfriado	38,76
3*	Sim	950	Kg	Carne Bovina - Coxão Mole cortado p/ strogonoff in natura resfriado	38,76
4	Sim	9.731	Kg	Carne Bovina - Patinho (redondo)moído – in natura	37,26
5*	Sim	3.243	Kg	Carne Bovina - Patinho (redondo)moído – in natura	37,26
6*	Sim	960	Kg	Carne Bovina – Mini Almôndegas Cozida – 3g (variação+1g ou – 1g)	38,12
7	Não	5.831	Kg	Carne Bovina Acém em cubos – in natura resfriado	31,15
8*	Não	1.943	Kg	Carne Bovina Acém em cubos – in natura resfriado	31,15
9*	Não	1.200	Kg	Carne Bovina Músculo em cubos in natura resfriado	33,23
10	Não	4.443	Kg	Carne Suína Pernil s/ osso em Cubos – In Natura - resfriado	22,31
11*	Não	1.481	Kg	Carne Suína Pernil s/ osso em Cubos – In Natura - resfriado	22,31
12	Não	5.306	Kg	Coxa e Sobre coxa de frango	14,34
13*	Não	1.768	Kg	Coxa e Sobre coxa de frango	14,34
14	Não	8.438	Kg	Filé de Peito de Frango s/ osso	20,67
15*	Não	2.812	Kg	Filé de Peito de Frango s/ osso	20,67
16	Sim	1.818	Kg	Filé de tilápia – 100% sem espinho	42,60
17*	Sim	606	Kg	Filé de tilápia – 100% sem espinho	42,60
18*	Sim	910	Kg	Linguiça tipo calabresa sem pimenta	20,76
19*	Sim	2.184	Kg	Linguiça Toscana Suína	18,14
20*	Sim	1.344	Kg	Hambúrguer bovino Grelhado sabor Churrasco – 50 g	39,35
21*	Sim	1.200	Kg	Almôndegas Cozida Congelada (variação entre 15g e 21 g), pacotes c/ no mínimo 2kg	38,90
22*	Sim	946	Kg	Mortadela defumada sem pimenta - em peça	21,36
23*	Sim	1.118	Kg	Presunto sem capa de gordura - em peça	29,58
24	Sim	1.269	Kg	Queijo tipo Muçarela em peça	48,38
25*	Sim	423	Kg	Queijo tipo Muçarela em peça	48,38



Município da Estância Turística de Piraju

26*	Não	684	Kg	Salsicha	14,68
27*	Não	700	Kg	Carne bovina em bife	41,41

** Itens exclusivos à participação de licitantes enquadrados como ME/EPP, nos termos da Lei Complementar n. 123/2006 (vide item 2.5 da parte geral do Edital). Se o mesmo licitante vencer a cota reservada às MEs/EPPs e a respectiva cota aberta à ampla disputa, a contratação de ambos os itens deverá ocorrer pelo menor preço.*

Na hipótese de não haver vencedor para o item reservado às MEs e EPPs, este será declarado deserto ou fracassado, conforme o caso.

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

Os itens deverão ser de primeira qualidade, nas seguintes especificações:

Item 01 - Bacon Defumado em Manta: Composição: industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto.

Embalagem Primária: acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 45 dias no ato da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nota-05(decreto 12.486 de 20/10/78), inst. Normativa nr.4, de 31/03/00, e suas posteriores alterações.

Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente Produto com nº de registro no SIF, SISP ou SIM.

Validade: Mínima de 45 dias, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação.

Item 02 - Carne Bovina Coxão Mole CORTADO P/ STROGONOFF – In Natura:

Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara.

Instrução - A carne deve: Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%, cortado em tiras variando o tamanho e não **moído** (tipo strogonoff).

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em **peso** discriminados na solicitação de compras.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM. **Apresentar Amostra**

Item 03- Carne Bovina Patinho REDONDO Moído – In Natura:

Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara.

Composição Obrigatória- carne bovina proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, aparada e moída. Tipo de carne **PATINHO REDONDO**.

Instrução - A carne deve: Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em peso discriminados na solicitação de compras.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM. **Apresentar Amostra**

Item 04 - Carne Bovina – Mini Almôndegas Cozida – 3g (variação+ ou – 1g):

Composição: Mini Almôndegas cozida e congelada individualmente, levemente temperada com alho e cebola, pesando no mínimo 3g cada.

Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal.



Município da Estância Turística de Piraju

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, em pacotes de no mínimo 2 KG

Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com peso de no mínimo 12 kg.

Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.

Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Transportado em carroceria fechada, isotérmica e certificado de vistoria da autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº 12.342/78). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro da secretaria da agricultura, Pecuária e abastecimento do estado de São Paulo. **Apresentar Amostra**

Item 05 - Carne Bovina Acém Cubos – In Natura:

Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara.

Composição Obrigatória- carne bovina proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, aparada em cubos 2 cm x 2 cm. Tipo de carne **ACÉM**

Instrução - A carne deve: Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em **peso** discriminados na solicitação de compras.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.

Item 06 - Carne Bovina Músculo Cubos – In Natura:

Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara.

Instrução - A carne deve:

Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em **peso** discriminados na solicitação de compras.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.

Item 07 - Carne Suína Pernil s/ osso em Cubos – In Natura:

Composição: Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara.

Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, osso, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em peso discriminados na solicitação de compras.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.

Item 08 - Coxa e Sobre Coxa de Frango - Congelado

Composição: Deve apresentar sem retenção de água de acordo com o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). A carne de frango deve ser proveniente de aves, sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de

higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireotáticos, androgênicos, estrogênicos, bem como substância B – agonistas,



Município da Estância Turística de Piraju

com finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura entre -18° -15°C (graus centígrados negativos).

Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossolado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente Produto com nº de registro no SIF, SISP ou SIM.

Validade: Mínima de 04 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação.

Item 09 - Filé de Peito de Frango s/ osso - congelado

Composição: Deve apresentar sem retenção de água de acordo com o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). A carne de frango deve ser proveniente de aves, sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireotáticos, androgênicos, estrogênicos, bem como substância B – agonistas, com finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18 a -15C (graus centígrados negativos).

Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossolado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente Produto com nº de registro no SIF, SISP ou SIM.

Validade: a data da entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC (272/05 DE 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta /11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).

Item 10 – Peixe Congelado – Filé de Tilápia 100% sem espinho

Composição: Filés com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento TIPO IQF, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifos de 40 a 60g em média, congelado, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.

Embalagem Primária: embalados em recipientes plásticos de polietileno de baixa densidade atóxico, alta resistência com rótulos e especificações dos produtos e com prazo de validade superior a 90 dias da data de fabricação, fechamento termo selado.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. **Apresentar**

Amostra

Item 11- Linguiça Calabresa Defumada s/ Pimenta:

Composição: O produto obtido de carnes suínas (inspecionadas e de procedência) adicionada de pouca gordura suína e demais ingredientes. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada.

Embalagem Primária: acondicionada em saco de polietileno, com validade de 90 dias da data de fabricação; e suas condições deverão estar de acordo com a nota-05(decreto 12.486 de 20/10/78), inst. Normativa nr.4, de 31/03/00, e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente Produto com nº de registro no SIF, SISP ou SIM.

Validade: 90 dias, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. **Apresentar**

Amostra

Item 12- Linguiça Toscana Suína

Composição: O produto obtido de carnes suínas e carnes bovinas (inspecionadas e de procedência) adicionadas de poucas gorduras.

Embalagem Primária: embaladas em recipientes plásticos de alta resistência com rótulos e especificações dos produtos e com prazo de validade de 90 dias da data de fabricação

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente Produto com nº de registro no SIF, SISP ou SIM.

Validade: 90 dias, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. Apresentar registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. **Apresentar Amostra**



Município da Estância Turística de Piraju

Item 13 - Hambúrguer bovino Grelhado sabor Churrasco – 50g

Composição: Hambúrguer bovino, assado, com marca de grelha, levemente temperado com sabor churrasco e congelado individualmente (IQF). Peso médio 50g

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, em pcts com no mínimo 02 kg.

Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com peso de no mínimo 12 kg.

Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.

Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Transportado em carroceria fechada, isotérmica e certificado de vistoria da autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº 12.342/78). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro da secretaria da agricultura, Pecuária e abastecimento do estado de São Paulo. **Apresentar Amostra**

Item 14- Carne Bovina - Almôndegas Cozida Congelada, pacote c/ no mínimo 2kg

Composição: Almôndega cozida e congelada individualmente, levemente temperada com alho e cebola, pesando de 15 a 19 g cada.

Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal.

Embalagem Primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de no mínimo 2kg.

Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com peso de no mínimo 12 kg.

Rotulagem: Deve atender a Legislação vigente.

Validade: Mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.

Transportado em carroceria fechada, isotérmica e certificado de vistoria da autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº 12.342/78). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro da secretaria da agricultura, Pecuária e abastecimento do estado de São Paulo. **Apresentar Amostra**

Item 15 - Mortadela defumada sem pimenta, resfriada, de 1ª Qualidade

Composição: com peças inteiras, com no mínimo 4 kg, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, bolor, parasitas e larvas; e embalados em saco plástico atóxico e a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega.

Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 4 kg por peça.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. **Apresentar Amostra**

Item 16 - Presunto Cozido sem capa de gordura, em peça

Descrição do produto: Produto de primeira qualidade; proveniente de carnes suínas 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; resfriados e embalados em saco plástico atóxico e a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície e sem furos.

Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 3,4 kg por peça.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.

Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias a partir da data de fabricação. **Fabricação:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. **Rotulagem:** Deverá estar em acordo c/o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05. **Apresentar Amostra**

Item 17 - Queijo Tipo Muçarela (peça)

Composição Obrigatória: Produto de primeira qualidade. Sabor: suave, levemente salgado, cheiro próprio.

Embalagem Primária: plástico transparente, atóxica, resistente, fechada a vácuo, limpo, não violados.



Município da Estância Turística de Piraju

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, quantidade do produto, carimbo do SIF. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou SISP Validade: Data de validade de no mínimo 45 dias após o recebimento pelo setor requisitante e a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. **Apresentar Amostra**

Item 18 – Salsicha c/ 01 kg

salsicha tipo hot dog congelada com no máximo 20% p/p de lipídios. com aspectos característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 40g, por unidade. validade mínima de 03 meses. rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. pacote de 01 quilo.

Item 19 - Carne Bovina Coxão Mole CORTADO P/ BIFE – In Natura:

Cor vermelha de carne fresca, nem muito escura nem muito clara.

Instrução - A carne deve: Apresentar-se in natura, fresca **RESFRIADA**, aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%, cortado em BIFES UNIFORMES.

Embalagem Primária: deve ser atóxica, transparente e resistente, separados em **peso** discriminados na solicitação de compras.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. SIF, SISP ou SIM.

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição do objeto deste Termo de Referência permitirá atender ao longo de 12 (doze) meses a necessidade da Alimentação Escolar Municipal, que atende ao Centro de produção e distribuição Cozinha Piloto com, no momento com 09 escolas Municipais com 1.827 alunos, 12 EMEIS com 1.112 alunos. Atende também outros setores como Departamento de Ação Social, CAPS, Base do Corpo de Bombeiros, CREAS.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo.

O prazo de vigência da contratação é de doze meses, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n. 14.133/2021. O fornecimento é enquadrado como continuado tendo em vista que a Administração comprará a quantidade necessária para atender as suas demandas, pois as necessidades podem sofrer impactos diversos, tais como alteração no número de alunos ingressos em cada unidade escolar.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra:

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

- Item 02 – carne bovina coxão mole cortado p/ strogonoff – *in natura*;
- Item 03 – carne bovina patinho redondo moído – *in natura*;
- Item 04 – carne bovina – mini almôndegas cozida – 3g (variação+ ou – 1g);
- Item 10 – filé de tilápia 100% sem espinho;



Município da Estância Turística de Piraju

- Item 11 – linguiça calabresa defumada s/ pimenta;
- Item 12 – linguiça toscana suína;
- Item 13 – hambúrguer bovino grelhado;
- Item 14 – almôndegas cozidas congeladas;
- Item 15 – mortadela defumada sem pimenta;
- Item 16 – presunto cozido sem capa de gordura;
- Item 17 – queijo tipo muçarela (peça);

Salvo local diverso informado no ato da convocação, as amostras deverão ser entregues na “Cozinha Piloto Maria Conceição da Silva”, estabelecida na R. 15 de Novembro, 1120, Centro, Piraju/SP, CEP 18800-041, telefone (14) 3305-9081, no prazo limite de três dias úteis, improrrogável, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade aqui previstos, em embalagem original do produto proposto, sendo que ele deverá estar de acordo com a legislação pertinente que cabe a ele, conforme resolução 26 do FNDE, capítulo VI “da aquisição de gêneros alimentícios”. Os produtos serão analisados por uma Comissão Técnica, em que cada produto deverá estar de acordo com sua descrição como: rendimento, informação nutricional, embalagem e validade que deverá estar de acordo com a descrição do rótulo impresso no produto, como solicitado na descrição do objeto.

Observação: serão registradas por meio de fotos todas as AMOSTRAS apresentadas para análise para comparação nas entregas dos produtos no caso de adjudicação.

Para a(s) amostra(s) **APROVADA(S)** referente(s) ao(s) **ITENS 02 e 03; 04 e 05; 6, 16 e 17; 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 e 25;** deverão apresentar **FICHA TÉCNICA** e **LAUDO BROMATOLÓGICO** do produto em, no máximo, vinte dias.

Do procedimento da análise das amostras:

De forma, as amostras serão analisadas pela equipe técnica da alimentação escolar deste município por meio de testes sensoriais/organolépticos, onde será emitido um laudo desta análise em que constarão quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados, se for o caso, e o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pelos membros competentes da equipe técnica da alimentação escolar do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do certame.

Fazem parte da análise das amostras:

- **Análise de rendimento:** O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, a diluição do produto e em relação ao per capita do produto.
- **Análise da embalagem:** A embalagem será avaliada conforme legislação vigente para aquele tipo de produto e embalagem, conforme Resolução n. 105, de 19 de maio de 1999, Resolução RDC n. 91, de 11 de maio de 2001, ambas da ANVISA, e outras legislações pertinentes ao assunto.
- **Análise da rotulagem:** O rótulo das amostras recebidas dos produtos licitados será analisado conforme Resolução RDC n. 259, de 20 de setembro de 2002, Resolução RDC n. 359, de 23 de dezembro de 2003, Resolução RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003 e Resolução RDC n. 40, de 08 de fevereiro de 2002, e outras legislações pertinentes ao assunto.
- **Análise sensorial:**
 - **Metodologia:** São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura conforme as especificações a seguir:
 - **Aparência:** É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.
 - **Odor e Aroma:** Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como



Município da Estância Turística de Piraju

sinônimos. Assim, é importante conceituá-los: Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR 12806; 1993, Modesta, 1991). Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR 12806; 1993, Modesta, 1991). O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

- **Sabor:** É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui: sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutuoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, entre outras). (Ferreira, 2002, Silva, 2004).
- **Consistência/Textura:** Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

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

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

As amostras colocadas à disposição da Administração serão tratadas como protótipos, podendo ser manuseadas e desmontadas pela equipe técnica responsável pela análise, as quais não serão devolvidas (caso sobrem), não gerando direito a ressarcimento.

Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal n. 14.133/2021.

DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega:

O prazo de entrega dos itens é de 05 (cinco) dias úteis, contados do envio da Autorização de Compras, expedida pelo setor competente.

Os bens deverão ser **entregues no endereço indicado na autorização de compras**, sendo os possíveis **LOCAIS DE ENTREGA:**

- **CAPS** - Rua Humberto Rufato 360, Jd Europa, Piraju/SP;
- **Departamento de Ação Social** - Rua Ferreira Bonametti, 04, Vila Laino, Piraju/SP;
- **CRAS I TIBIRIÇA** - Rua José Domingues Ferreira, 53, Conj. Hab. Sérgio Garcia, Piraju/SP;
- **CRAS II PARAÍSO** - Avenida das Acácias, 100, Jardim Ana Maria, Piraju/SP;
- **Núcleo Conexão 1** - Rua Joaquim Franco da Silva, 100, Distrito Industrial, Piraju/SP;
- **CREAS** - Avenida da Saudade, 334, Centro, Piraju/SP;
- **Base do Corpo de Bombeiros** - Rua José Laino, 33, Jd Europa, Piraju/SP;
- **COZINHA PILOTO** - Rua 15 de novembro, 1120, Centro, Piraju/SP.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, com, pelo menos, um dia corrido de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Atenção: os produtos serão conferidos no ato do recebimento. Aqueles que não estiverem em conformidade com as



Município da Estância Turística de Piraju

especificações e critérios técnicos exigidos serão recusados, devendo o fornecedor garantir a sua substituição num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação por escrito expedida pela contratante, sem qualquer ônus para a Administração.

Compete à contratada:

Atender às solicitações nos prazos estipulados.

Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

Entregar o material durante o expediente do Departamento Solicitante (07:00h às 16:00h).

Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

Substituir, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

Fornecer produtos de primeira qualidade cuja validade deve estar de acordo com a descrição de cada produto conforme especificação constante neste termo. Todos os produtos devem apresentar data de validade legível.

O transporte da mercadoria deverá ser feito de maneira a assegurar a integridade e qualidade da mesma. A empresa responsabilizar-se-á pelo transporte, carga e descarga da mercadoria até seu destino final.

Não serão aceitas mercadorias cujas embalagens estejam avariadas, bem como com sinais de má conservação dos produtos.

As mercadorias deverão vir obrigatoriamente acompanhadas de suas respectivas notas fiscais com identificação do número da autorização de compras no rodapé. Também não serão aceitas mercadorias cujas notas fiscais estiverem com valores divergentes dos constantes na autorização de compras.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias pelo(s) responsável(is) pelo acompanhamento do pedido, para posterior averiguação de sua conformidade com as especificações constantes no mesmo. Os bens poderão ser rejeitados quando em desacordo, devendo ser substituído no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação por escrito expedida pelo Setor de Compras desta Prefeitura à Empresa, sem qualquer ônus para esta.

Não será permitida a troca ou substituição de marca dos produtos sem prévio aviso por escrito ao Poder Executivo desta Prefeitura e posterior autorização da troca.

As mercadorias constantes nas autorizações de compras que porventura não forem entregues dentro do prazo estipulado, sem justificativa por escrito da Empresa, poderão ser canceladas, sem aviso prévio à contratada.

Caso não haja impedimento, os produtos serão automaticamente recebidos em definitivo pelo Departamento solicitante.

Os produtos a serem fornecidos devem atender ao disposto na legislação de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a ANVISA na Portaria n. 1.428/1993.

DA GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal n. 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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



Município da Estância Turística de Piraju

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

A Municipalidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Municipalidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal n. 14.133/21, art. 117, caput).

O fiscal acompanhará a execução, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal anotará no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei Federal n. 14.133/21, art. 117, §1º)

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para a correção.

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

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

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

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

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

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

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

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

O gestor reportará à Autoridade máxima do órgão, os documentos comprobatórios das infrações administrativas cometidas pela contratada, objetivando a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n. 14.133/21.



Município da Estância Turística de Piraju

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

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento do Objeto:

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 07 (sete) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento equivalente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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.

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 Federal n. 14.133/21, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do ajuste.

Liquidação:

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

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: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do ajuste e do órgão contratante; o período respectivo de execução; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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.

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado de declaração da contratada de que mantém até a data de sua emissão todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no edital da licitação que originou sua contratação.

Prazo de pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-FIPE de correção monetária



Município da Estância Turística de Piraju

Forma de pagamento:

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

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

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

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

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.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Exigências de habilitação:

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar, nos termos do art. 62 da Lei Federal n. 14.133/21 os seguintes requisitos:

- Habilitação jurídica;
- Habilitação fiscal, social e trabalhista.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.858.364,73 (um milhão, oitocentos e cinquenta e oito mil, trezentos e sessenta e quatro reais e setenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na planilha de estimativa de valores anexa.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos informados pelo Departamento Financeiro.

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

GESTOR DA A.R. P

Michelle Valladão da Luz Zanette - Nutricionista Cozinha Piloto

SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Fábio Dias - Assistente Administrativo - Departamento de Ação Social

Rosana Tonon - Diretora da Educação - Escolas Municipais e EMEIS



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 02

PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

Fornecer alimentação escolar de qualidade é um dever do estado, conforme estabelece a Lei 11947/2009, Art. 3º:

“A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”.

Além disso, temos o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE regulamentado pela Resolução n. 06, de 08/05/20, programa esse que nos fornece recursos financeiros indispensáveis para as despesas com alimentação escolar.

A Alimentação escolar é confeccionada semanalmente pela Cozinha Piloto Municipal para atender 1.827 alunos matriculados nas escolas municipais.

A Cozinha Piloto Municipal também controla e gestora o fornecimento dos produtos para produção da merenda diretamente nas Creches e Escolas de Ensino Infantis Municipais, que realiza o atendimento de 1.112 alunos.

No total a alimentação escolar atende 2.939 crianças diariamente.

Ao garantir uma alimentação de qualidade, as instituições de ensino demonstram seu compromisso com a formação de cidadãos saudáveis e aptos a enfrentar os desafios acadêmicos e sociais.

O Departamento de Ação Social fornece alimentação diariamente para as unidades do Núcleo Conexão, onde realiza aproximadamente 100 atendimentos (idade entre 06 e 15 anos), bem como para a Casa Apoio 1 e Casa Apoio 2, assistindo diariamente 45 adultos em situação de vulnerabilidade.

Já na unidade do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, que oferta serviços de saúde mental para a comunidade, é fornecida semanalmente refeição para 100 pacientes em tratamento.

No departamento do Corpo de Bombeiros os itens solicitados serão para preparação de lanches, atendendo 12 pessoas diariamente.

Assim, a contratação de alimentos, tanto para alimentação escolar, quanto para as demais unidades assistenciais, não é apenas uma questão de cumprimento de exigências burocráticas, mas sim uma iniciativa pública voltada para o bem-estar e o desenvolvimento integral de estudantes, dos bombeiros, das pessoas em situação de vulnerabilidade e dos pacientes em tratamento.

A aquisição de forma conjunta possibilitará não somente uma economia de escala, mas uma melhor gestão das aquisições, controle e padronização dos alimentos adquiridos à todas as unidades.

2 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos Obrigacionais do fornecedor

Além de outras obrigações eventualmente dispostas no Termo de Referência, os produtos fornecidos devem ser de primeira qualidade e a validade deve estar de acordo com a descrição de cada produto na especificação do objeto.

Todos os produtos devem apresentar data de validade legível.

Aqueles que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos serão recusados, devendo o fornecedor garantir a sua substituição num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação expedida pelo



Município da Estância Turística de Piraju

FISCAL do contrato, sem ônus para a Administração.

O transporte da mercadoria deverá ser feito de maneira a assegurar sua integridade e qualidade, pois se tratar de carnes in natura e congelados, o transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado com temperatura entre 0,4 e 0,6 graus.

Responsabilizar-se pelo transporte, carga e descarga da mercadoria até seu destino final.

Não serão aceitas mercadorias cujas embalagens estejam avariadas, bem como com sinais de má-conservação do produto.

As mercadorias deverão vir obrigatoriamente acompanhadas de suas respectivas notas fiscais com identificação do número da autorização de compras no rodapé. Também não serão aceitas mercadorias cujas notas fiscais estiverem com valores divergentes dos constantes na autorização de compras.

Não será permitida a troca ou substituição de marca dos produtos sem prévio aviso por escrito ao Poder Executivo desta Prefeitura e posterior autorização da troca.

As mercadorias constantes nas autorizações de compras que porventura não forem entregues dentro do prazo estipulado, sem justificativa por escrito da Empresa, poderão ser canceladas, sem aviso prévio à contratada.

Os produtos a serem fornecidos devem atender ao disposto na legislação de alimentos vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a ANVISA na Portaria n. 1.428/1993.

NECESSIDADE DE ANÁLISE DE AMOSTRAS:

Relativamente os produtos abaixo solicitados, faz-se necessária a **análise de amostras** para aceitação da proposta:

- Carne Bovina - Coxão Mole cortado p/ stroganoff in natura resfriado -
- Carne Bovina - Patinho (redondo)moído – in natura -
- Carne Bovina – Mini Almôndegas Cozida – 3g (variação+ ou – 1g)
- Filé de tilápia – 100% sem espinho
- Linguiça tipo calabresa sem pimenta
- Linguiça Toscana Suína
- Hambúrguer bovino Grelhado sabor Churrasco – 50 g
- Almôndegas Cozida Congelada (variação entre 15g e 21 g), pacotes c/ no mínimo 2kg
- Mortadela defumada sem pimenta - em peça
- Presunto sem capa de gordura - em peça
- Queijo tipo Muçarela em peça

Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade aqui previstos, em embalagem original do produto proposto, sendo que ele deverá estar de acordo com a legislação pertinente que cabe a ele, conforme resolução 26 do FNDE, capítulo VI “da aquisição de gêneros alimentícios”.

Os produtos serão analisados por uma Comissão Técnica, em que o produto deverá estar de acordo com sua descrição como: rendimento, informação nutricional, embalagem e validade que deverá estar de acordo com a descrição do rótulo impresso no produto, como solicitado na descrição do objeto.

Justifica-se a exigência de amostras, visto que podem ocorrer PRODUTOS COM BAIXA QUALIDADE como composição do produto em desacordo com suas respectivas marcas; ademais, é essencial para garantir que a qualidade do produto relativo ao preço que está sendo cobrado seja equivalente, e assim manter que a composição nutricional seja garantida no ato da entrega, sem que haja o comprometimento da análise realizada e aprovada pela equipe técnica.

3 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos II (contratações similares de outros entes públicos) combinado ao inciso IV (pesquisas com fornecedores) do art. 5º. da IN n° 73, de 2020. Também foi realizada análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço



Município da Estância Turística de Piraju

médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

Considerando os orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média aritmética dos valores unitários apresentados nos itens relacionados.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresa para a aquisição destes produtos (carnes e derivados) permitirá atender aos setores da Merenda Escolar/EMEIS, Departamento de Ação Social, com a finalidade de garantir a manutenção da alimentação apropriada e balanceada pelas pessoas atendidas. A adoção do sistema de contratação decorre da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela municipalidade em decorrência das atuais limitações e incertezas orçamentárias, e ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício, permitindo assim que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de carnes e derivados, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas de preparar e servir as pessoas. Os locais que serão abastecidos com os produtos possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

Os itens a serem adquiridos enquadram-se como bem comum, nos termos do art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico. Assim, a aquisição mostra-se viável na modalidade de compra por Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para estimar a quantidade necessária dos alimentos foram utilizadas as séries históricas de aquisições de anos anteriores e quantitativo de alunos regularmente matriculados e pessoas assistidas como parâmetro para o cálculo da aquisição para o período de 12 meses.

Considerando que o consumo dos itens em questão é de fácil previsão e estimativa, a Municipalidade de forma discricionária opta por realizar a contratação por 12 (doze) meses, por tratar-se de itens com grande flutuação de valores e obedecendo sua sazonalidade.

Contudo, é conveniente a contratação prever prorrogação na forma da lei, caso os preços permanecerem estáveis.

Todos os cálculos relativos à merenda escolar foram feitos pela nutricionista responsável técnica (RT) do departamento de alimentação escolar.

Memória de cálculo

217	Kg	Bacon - manta
3.800	kg	Carne Bovina - Coxão Mole cortado p/ strogonoff in natura resfriado
12.974	Kg	Carne Bovina - Patinho (redondo)moído – in natura -
960	kg	Carne Bovina – Mini Almôndegas Cozida – 3g (variação+1g ou – 1g)
7.774	Kg	Carne Bovina Acém em cubos – in natura resfriado
1.200	Kg	Carne Bovina Músculo em cubos in natura resfriado
5.924	kg	Carne Suína Pernil s/ osso em Cubos – In Natura - resfriado
7.074	Kg	Coxa e Sobre coxa de frango
11.250	kg	Filé de Peito de Frango s/ osso
2.424	KG	Filé de tilápia – 100% sem espinho
910	Kg	Linguiça tipo calabresa sem pimenta



Município da Estância Turística de Piraju

2.184	kg	Linguiça Toscana Suína
1.344	Kg	Hambúrguer bovino Grelhado sabor Churrasco – 50 g-
1.200	Kg	Almôndegas Cozida Congelada (variação entre 15g e 21 g), pacotes c/ no mínimo 2kg
946	kg	Mortadela defumada sem pimenta - em peça
1.118	kg	Presunto sem capa de gordura - em peça
1.692	kg	Queijo tipo Muçarela em peça
684	Kg	Salsicha
700	Kg	Carne bovina em bife

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Importante ressaltar que uma estimativa de custos, na fase de estudos preliminares, nada mais é que uma avaliação feita com objetivo de trazer uma noção sobre a ordem de grandeza para aquisição dos gêneros alimentícios, ficando a cargo do Setor de compras da Municipalidade a responsabilidade de orçar os valores de mercado para a aquisição que fará parte do termo de referência.

O valor médio da contratação é de **R\$ 1.858.364,73** (um milhão, oitocentos e cinquenta e oito mil, trezentos e sessenta e quatro reais e setenta e três centavos), conforme planilha em anexo.

7 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, tendo em vista que é técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Por isso a adjudicação do objeto será por item.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para viabilizar as aquisições desta demanda não foram identificadas contratações com interdependência.

9 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PAC

A contratação de empresa para aquisição do produto de carne s e derivados é imprescindível ao órgão, para suprir às necessidades alimentares dos alunos das escolas municipais e projetos sociais, de forma satisfatória, cuja natureza é contínua, devendo ser feito procedimento licitatório para atender a demanda.

10 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos beneficiados, de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas e seguras higienicamente.

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A Prefeitura Municipal de Piraju deverá viabilizar as ações planejadas para efetuar uma contratação que garanta a qualidade dos insumos necessários à produção das refeições.

Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos por pregão eletrônico.

Continuo aperfeiçoamento dos servidores públicos da Cozinha Piloto Municipal e demais unidades que produzem as refeições, quanto ao manuseio, preservação e adequadas vestimentas e limpeza do espaço físico.

Aperfeiçoamento de pessoal capacitado nos departamentos e setores para fiscalizar a execução dos futuros contratos.



Município da Estância Turística de Piraju

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos itens. Adotaremos nesta Contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros anteriores é considerando que o fornecimento de carnes e derivados, é essencial à alimentação dos alunos das escolas, projetos sociais, declara a contratação viável, em observância aos princípios da economicidade, eficácia e eficiência.

14 - ANEXOS

Consta anexo a este documento:

- a) planilha de estimativa de preços com seu valor total;
- b) coleta dos valores junto a fornecedores e órgãos;
- c) documento de estimativa de consumo da Ação social;
- d) documento de estimativa de consumo - CAPS – SAÚDE.

15 - IDENTIFICAÇÃO DO(S) RESPONSÁVEL (IS) (CAMPO OBRIGATÓRIO)

Michelle Valadão da Luz Zanette - Nutricionista
Zoraide Maria Berenguel de Paula – Diretora do DEASO
Sérgio da Fonte Sanches –Diretor do DESAU
Rafael Brisola Mendes Martins – Corpo de Bombeiros



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 03

PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2025

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica:

- 1.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);
- 1.3. No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal (SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4. 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;
- 1.5. 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;
- 1.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no país;
- 1.7. No caso de agricultor familiar: Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) válido ou Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ativa ou outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), nos termos do § 3º do art. 2º do Decreto Federal n. [11.802/2023](#).
- 1.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS (CEI) que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. [2.110/2022](#) (arts. 15 a 17 e 146).
- 1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 2.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica** (CNPJ);
- 2.2. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;
- 2.3. Prova de regularidade de **Tributos Estaduais inscritos em Dívida Ativa**, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de negativa, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente ou outra equivalente na forma da lei;
- 2.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal relativa à débitos mobiliários**, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de negativa, do domicílio ou sede da proponente ou outra equivalente na forma da lei;
- 2.5. Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço** (FGTS);
- 2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. [5.452/1943](#).

Declarações

- 4.1. Declaração elaborada e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a **INEXISTENCIA** de fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; que **OS SÓCIOS / PROPRIETÁRIOS DA EMPRESA NÃO POSSUEM VÍNCULO** de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura do Município de Piraju/SP ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau; que **NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL** na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais do Município de Piraju/SP; que **NOS CINCO ANOS ANTERIORES À DIVULGAÇÃO DO EDITAL** não foi condenada judicialmente, com trânsito em



Município da Estância Turística de Piraju

julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista; que **NÃO POSSUI EM SUA CADEIA PRODUTIVA** empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º, e no inciso III do art. 5º da [Constituição Federal](#); que **ATENDE** plenamente aos requisitos de habilitação e sua proposta está em conformidade com as exigências do edital, bem como **RESPONDERÁ** pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei Federal n. [14.133/2021](#); 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, nos termos do inciso IV do art. 63 da Lei Federal n. [14.133/2021](#); que **ESTÁ CIENTE E CONCORDA** com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na [Constituição Federal](#), nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo, nos termos do § 1º do art. 63 da Lei Federal n. [14.133/2021](#); que **ESTÁ EM SITUAÇÃO REGULAR** perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da [Constituição Federal](#), e, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n. [14.133/2021](#), que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos, salvo menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da [Constituição Federal](#); que **ASSUME A RESPONSABILIDADE** pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras; que em caso de eventual contratação, **ESTÁ APTA** a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), atendendo, assim, ao Decreto Municipal n. [4.954/2010](#); que **ESTÁ CIENTE DAS EVENTUAIS RETENÇÕES TRIBUTÁRIAS** relativas ao objeto licitado, tais como ISS e IR, consoante a legislação aplicável; (*se for o caso*) que **É MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n. [123/2006](#), que declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e a comprovar a regularidade fiscal e trabalhista no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico n. 21/2025 realizado pela Prefeitura do Município de Piraju/SP CONFORME MODELO DO ANEXO 05.

4.2. Informações exigidas pelo Tribunal de Contas do Estado – AUDESP FASE IV (MODELO ANEXO 06).

- 4.2.1. A falta do documento desta alínea, dado seu caráter exclusivamente informativo, não implicará a inabilitação do licitante.





Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 04

MODELO DE PROPOSTA

(Local e data).

Prezados(as):

Apresentamos nossa proposta para o objeto do **PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2025** acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ N.:	
I.E.:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
TELEFONE:	
E-MAIL INSTITUCIONAL:	
E-MAIL PESSOAL:	

Qualificação do preposto (representante) da empresa adjudicatária:	Informar nome completo, data de nascimento, nacionalidade, estado civil, cargo, RG, CPF, endereço residencial, telefone e e-mail pessoais.
--	--

Objeto: ...

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA/ FABRICANTE	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
...	...	...	(descrição detalhada do objeto)	...	...	...

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (Repetir por extenso)

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:	... dias (Não inferior a sessenta dias)
---------------------------------------	---

Carimbo e Assinatura do responsável



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 05

“DECLARAÇÃO”

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2025

... (Razão Social), estabelecida na ... (endereço completo), inscrita no (CNPJ/CPF) sob n., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem DECLARAR, sob as penas da Lei, para fins de participação no processo licitatório em pauta, que:

- a. INEXISTEM fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b. OS SÓCIOS / PROPRIETÁRIOS DA EMPRESA NÃO POSSUEM VÍNCULO de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura do Município de Piraju/SP ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- c. NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais do Município de Piraju/SP;
- d. NOS CINCO ANOS ANTERIORES À DIVULGAÇÃO DO EDITAL não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- e. NÃO POSSUI EM SUA CADEIA PRODUTIVA empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º, e no inciso III do art. 5º da [Constituição Federal](#);
- f. ATENDE plenamente aos requisitos de habilitação e sua proposta está em conformidade com as exigências do edital, bem como RESPONDERÁ pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei Federal n. [14.133/2021](#);
- g. 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, nos termos do inciso IV do art. 63 da Lei Federal n. [14.133/2021](#);
- h. ESTÁ CIENTE E CONCORDA com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na [Constituição Federal](#), nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo, nos termos do § 1º do art. 63 da Lei Federal n. [14.133/2021](#);
- i. ESTÁ EM SITUAÇÃO REGULAR perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da [Constituição Federal](#), e, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n. [14.133/2021](#), que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da [Constituição Federal](#);
- j. ASSUME A RESPONSABILIDADE pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
- k. Em caso de eventual contratação, ESTÁ APTA a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), atendendo, assim, ao Decreto Municipal n. [4.954/2010](#);
- l. ESTÁ CIENTE DAS EVENTUAIS RETENÇÕES TRIBUTÁRIAS relativas ao objeto licitado, tais como ISS e IR, consoante a legislação aplicável;
- m. (Se for o caso) É MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n. [123/2006](#), que declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e a comprovar a regularidade fiscal e trabalhista no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico n. 21/2025 realizado pela Prefeitura do Município de Piraju/SP.

Por ser verdade, assina a presente.
(Local e data).

Nome/ Razão Social
Nome do responsável/procurador
Profissão/Cargo do responsável/procurador
N. do documento de identidade



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 06

INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELO TCE-SP – AUDESP

PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2025

(APRESENTAR JUNTAMENTE COM A PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

SÓCIOS DA EMPRESA (todos os sócios)

SÓCIO 1	
Nome Completo	
Endereço Residencial:	
CPF	
RG	
Data de Nascimento	
E-mail Institucional	
E-mail Pessoal	

SÓCIO 2	
Nome Completo	
Endereço Residencial:	
CPF	
RG	
Data de Nascimento	
E-mail Institucional	
E-mail Pessoal	

NOTA: INFORMAR DADOS DE TODOS OS SOCIOS.

SÓCIO ADMINISTRADOR (todos os sócios administradores)

SÓCIO ADMINISTRADOR	
Nome Completo	
Endereço Residencial:	
CPF	
RG	
Data de Nascimento	
E-mail Institucional	
E-mail Pessoal	

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Nome Completo	
Cargo:	
Endereço Residencial:	
Data de Nascimento	
RG	
CPF	
Telefone:	
E-mail Pessoal	
Email Institucional	

(local e data).

Razão Social da Empresa Nome / Cargo do responsável/procurador
N. do documento de identidade



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 07

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DE CONTRATO DE COMPRA COM FORNECIMENTO PARCELADO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES BOVINA, SUINA, AVES, PEIXES E EMBUTIDOS) QUE QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU E A EMPRESA

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, de um lado o **MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU**, sediada na Estância Turística de Piraju, Estado de São Paulo, com sede na Praça Ataliba Leonel, 173, centro, inscrita no CNPJ sob n. 46.223.699/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **Carlos Alberto Camargo Lima**, brasileiro, casado, empresário, RG n. 7.986.073-4 e CPF n. 020.981.338-55, residente e domiciliado a Rua Ana Delfino Castro, 26, Vila Campos, na Estância Turística de Piraju/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresainscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos; em observância às disposições da Lei Federal n. 14.133/21, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico n./2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA OBJETO (art. 92, I e II)

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTID.	PREÇO UNIT.	VALOR TOTAL
1					

- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze)** meses, contados do, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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



Município da Estância Turística de Piraju

4. CLÁUSULA QUARTA SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA PREÇO (art. 92, V)

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

6. CLÁUSULA SEXTA PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

- 6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 15/01/2025.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC-Fipe (categoria geral), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



Município da Estância Turística de Piraju

8. CLÁUSULA OITAVA OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

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

9. CLÁUSULA NONA OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.3. 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;



Município da Estância Turística de Piraju

- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6. 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;
- 9.7. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
 - 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8. 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;
- 9.9. 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.
- 9.10. 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.
- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.13. Quando solicitado, comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e



Município da Estância Turística de Piraju

utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

- 9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 9.19. 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.
- 9.20. 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. CLÁUSULA DÉCIMA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 11.1. Na ocorrência das infrações administrativas previstas no capítulo I do título IV da Lei Federal n. 14.133/2021, observar-se-á o disposto no Decreto Municipal n. 6.766/2023.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- 12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
 - 12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
 - a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
 - b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 12.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente.
 - 12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
 - 12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
 - 12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
 - 12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 12.5.3. Indenizações e multas.



Município da Estância Turística de Piraju

- 12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

- 13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na seguinte dotação:

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

- 14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA ALTERAÇÕES

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA PUBLICAÇÃO

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



Município da Estância Turística de Piraju

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA FORO (art. 92, §1º)

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

Município da Estância Turística de Piraju/SP, de de 2025.

Carlos Alberto Camargo Lima
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

.....
.....
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG _____

2. _____ RG _____

1871

PIRAJU

1880