



Município da Estância Turística de Piraju

EDITAL CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA N. 06/2025

Processo administrativo n. 4857/2025

O **MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU** torna público que fará realizar licitação, sob a modalidade de **CONCORRÊNCIA**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MELHOR TÉCNICA**, nos termos da Lei Federal n. 14.133/2021, da Lei Municipal n. 3.524/2011 alterada pela Lei Municipal n. 4.321/2022, regulamentada pelos Decretos Municipais n. [6.629/2023](#), n. [6.630/2023](#) e n. [6.766/2023](#) – e demais legislação aplicável, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: melhor técnica

MODO DE DISPUTA: fechado

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até 15 de janeiro de 2026, às 09h00min

INÍCIO DA SESSÃO: 15 de janeiro de 2026, a partir das 09h30min

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://bllcompras.com/>

MAIORES INFORMAÇÕES: Setor de licitações - Paço Municipal “Prefeito Francisco Rodrigues”, sito à Praça Ataliba Leonel n. 173, centro, Piraju/SP, CEP 18800-020, Fone: (14) 3305-9006, E-mail: licitacao@estanciadepiraju.sp.gov.br.

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. A presente licitação se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da Lei Federal n. 14.133/2021, pela Lei Municipal n. 3.524/2011 e Lei Municipal n. 4.321/2022, pelos Decretos Municipais n. [6.629/2023](#), n. [6.630/2023](#) e n. [6.766/2023](#), bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.
- 1.2. A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema **Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL**, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://bllcompras.com>, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha, antes da data determinada para a realização da Concorrência Eletrônica.
- 1.3. 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>.
- 1.4. Os decretos municipais mencionados neste Edital se encontram disponíveis em <https://www.estanciadepiraju.sp.gov.br/legislacao>.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto da presente licitação é a concessão de uso para ocupação onerosa do imóvel de propriedade da Municipalidade, denominado “RESTAURANTE PANORÂMICO”, edificado no Centro de Fomento Turístico, Agropecuário e Industrial “Prefeito Cláudio Dardes”, neste Município, com 923,17m² de área total, destinado a exploração de bar e restaurante, pelo



Município da Estância Turística de Piraju

prazo de 05 (cinco) anos, prorrogável por no máximo igual período, conforme especificações técnicas constantes no Termo de Referência anexo deste Edital.

- 2.2.** Nos termos do § 2º do artigo 2º da Lei Municipal n. 4.321/2022 será de responsabilidade do concessionário as despesas relativas a adequações previstas na Lei Complementar n. 176/18 e adequações necessárias ao atendimento das exigências da área de Vigilância Sanitária, bem como outras que possibilitem o perfeito funcionamento do estabelecimento.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1.** Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente [credenciados](#) na plataforma de licitações da “Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL”.
- 3.1.1** Dúvidas relativas ao credenciamento na plataforma de licitações deverão ser sanadas diretamente com a BLL pelos seguintes meios:
- 3.1.1.1** Site: <https://bll.org.br/>;
- 3.1.1.2** Telefone: (41) 3097-4600;
- 3.1.1.3** E-mail: contato@bll.org.br.
- 3.2.** 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, excluindo a responsabilidade da BLL e da Prefeitura do Município da Estância Turística de Piraju por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3.** 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.
- 3.4.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.5.** Não poderão disputar desta licitação:
- 3.5.1.** Aqueles que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 3.5.2.** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.5.2.1.** O impedimento de que trata o subitem 3.5.2 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.
- 3.5.3.** 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;
- 3.5.4.** Servidores Públicos Municipais da Prefeitura de Piraju ou empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público da Prefeitura da Estância Turística de Piraju;
- 3.5.5.** 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



Município da Estância Turística de Piraju

infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

- 3.5.6.** 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.

- 3.6.** 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1.** Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e de julgamento.
- 4.2.** Os licitantes encaminharão a **PROPOSTA TÉCNICA**, exclusivamente por meio do sistema eletrônico da BLL, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema da BLL até a abertura da sessão pública.
- 4.4.** 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.
- 4.5.** O licitante deverá comunicar imediatamente a BLL qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1.** O licitante deverá enviar a proposta técnica através do sistema eletrônico d BLL de acordo com o modelo constante do **ANEXO 5 – Modelo de Proposta**.
- 5.2.** A proposta técnica deverá conter:
- a)** Qualificação completa do proponente:
 - a.1.)** no caso de pessoa física: nome, CPF, RG, endereço completo, telefone, e-mail pessoal, etc.;
 - a.2.)** no caso de pessoa jurídica: razão social, CNPJ, endereço completo, telefone, e-mail institucional, etc.
 - b)** Relatório detalhado do EMPREENDIMENTO, contendo:
 - c.1) descritivo das adequações, melhorias e infraestrutura(s) a ser(em) instalada(s) no local;
 - c.2) descritivo de todos os serviços a serem oferecidos aos usuários;
 - c.3) relação dos recursos humanos necessários para execução do empreendimento;
 - c.4) data e assinatura do proponente.
 - c)** Projeto arquitetônico de reformas e adequações sugeridas, sendo o projeto devidamente assinado por profissional legalmente habilitado, com todos os elementos necessários e suficientes para que possa ser efetuada sua análise de forma clara e suficiente;
 - d)** Memorial descritivo da(s) obra(s) a ser(em) executada(s) definindo os materiais, as técnicas, os acabamentos, as instalações e os equipamentos a serem utilizados;



Município da Estância Turística de Piraju

- e) Cronograma físico-financeiro detalhando os prazos e investimentos;
- f) Planilha de custo, de forma a comprovar o valor total a ser investido no local, compreendendo materiais e mão-de-obra;
- g) Ilustração(ões) 3D do EMPREENDIMENTO proposto (projeto arquitetônico, apresentação do layout dos utensílios e demais atividades propostas);
- h) Fluxograma do início das atividades durante a obra.

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

5.4. Será adotado o modo de disputa fechado, em que os licitantes apresentarão propostas que permanecerão em sigilo até o início da sessão pública.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, FASE DE JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 6.1. 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.
- 6.2. O sistema da BLL disponibilizará campo próprio (CHAT) para troca de mensagens entre o Agente de Contratação e os licitantes.
- 6.3. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o condutor do certame persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do Agente de Contratação (Condutor) aos participantes no CHAT – Mensagens do Processo.
- 6.4. As propostas apresentadas serão encaminhadas à COMISSÃO ESPECIAL DE JULGAMENTO, constituída pelo Decreto de 13/03/2025, com alterações introduzidas pelo Decreto de 20/08/2025, à qual compete proceder à análise, avaliação e atribuição de notas às propostas técnicas apresentadas para outorga de concessão de uso do “Restaurante Panorâmico”.
- 6.5. Iniciada a sessão pública, o Agente de Contratação irá informar no sistema/chat o prazo da COMISSÃO ESPECIAL DE JULGAMENTO para a atribuição de notas à proposta de técnica e a data e o horário para manifestação da intenção de recorrer do resultado do julgamento, nos termos do item 10.2 deste Edital.
- 6.6. O julgamento se dará através da soma simples dos pontos, conforme tabela de pontos, **ANEXO 6 – Critérios Técnicos**, deste edital.
- 6.7. Para análise das propostas técnicas, serão levados em consideração os seguintes critérios:
 - a) Investimento do empreendimento; e
 - b) Características do Projeto Apresentado.
- 6.8. As empresas serão classificadas em ordem decrescente, de acordo com a pontuação total obtida com base na Tabela de Pontos na soma simples dos pontos.
- 6.9. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate será realizado seguindo os seguintes critérios eliminatórios:
 - a) Quem obtiver maior pontuação no critério investimento do empreendimento;
 - b) Persistindo o empate será realizado sorteio.
- 6.10. Encerrada a etapa de análise das propostas, será verificado 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, mediante a consulta aos seguintes cadastros:



Município da Estância Turística de Piraju

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria- Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.11.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei Federal n. 8.429/92.
- 6.12.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o agente de contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas (art. 29, caput, IN nº 3/2018).
- 6.13.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (art. 29, § 1º, IN nº 3/2018).
- 6.14.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (art. 29, § 2º, IN nº 3/2018).
- 6.15.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.16.** Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.17.** O Agente de Contratação procederá à análise e verificação dos documentos apresentados pelos participantes, informando no sistema/CHAT o resultado referente à habilitação.
- 6.18.** Será desclassificado a proposta/documentação que:
- a) Contiver vícios insanáveis;
 - b) Não obedecer às especificações contidas no Termo de Referência;
 - c) Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1.** A habilitação será verificada mediante a análise dos documentos exigidos no **ANEXO 3 – Documentos de Habilitação** deste Edital anexados na plataforma eletrônica da BLL, em formato digital, previamente à abertura da sessão.
- 7.2.** Os documentos relacionados no **ANEXO 3** deste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação.
- a) 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.
 - b) 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.
 - c) Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio feita por tradutor público juramentado.



Município da Estância Turística de Piraju

- d) 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 02 (dois) dias úteis**, contados da data da solicitação:
- a) 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,
 - b) 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 art. 52, ambos da Lei Federal n. [8.935/1994](#).
- 7.4.b.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:
- Destinatário:
Prefeitura do Município de Piraju/SP (CNPJ 46.223.699/0001-50)
A/C Setor de licitações
Referência: Documentos – CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA N. 06/2025
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 Agente de Contratação 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. Poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 02 (duas) horas, para:
- a) A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
 - b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
 - c) Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
 - d) Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 7.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Agente 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.



Município da Estância Turística de Piraju

8. DA SUSPENSÃO DA SESSÃO

- 8.1.** O Agente de contratação poderá, no julgamento das propostas e da habilitação, suspender a sessão para analisá-las minuciosamente ou para realizar diligências.
- 8.1.1.** A sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema da BLL com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência ficará registrada em ata.

9. DA CONVOCAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

- 9.1.** Adjudicada proposta de **pessoa física**, esta terá o **prazo de 30 (trinta) dias**, prorrogável por igual período mediante requerimento fundamentado do interessado, para constituição de pessoa jurídica, 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, e assinar o termo de contrato (**Anexo 07**).
- 9.2.** Adjudicada proposta de **pessoa jurídica**, esta será convocada para assinar o termo de contrato (**Anexo 07**) no prazo de **05 (cinco) dias**, 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.
- 9.3.** 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.

10. DOS RECURSOS

- 10.1.** Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a **30 (trinta) minutos**, 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.
- 10.2.** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema da BLL, no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de intimação.
- 10.3.** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de **03 (três) dias úteis**, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
- 10.4.** Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- a)** 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](#).
- 10.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 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](#).



Município da Estância Turística de Piraju

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 12.1.** Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou informações relativos a esta licitação que serão prestados mediante solicitação dirigida ao Agente de contratação até **03 (três) dias úteis** antes da data marcada para abertura do certame.
- 12.2.** 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 **03 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.
- 12.3.** 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.
- 12.4.** A Prefeitura do Município de Piraju se reserva ao direito de prestar informações sobre a presente licitação quando solicitadas exclusivamente nos termos do item 15.3.
- 12.5.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na plataforma da BLL no prazo de até **03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 12.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- a)** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação nos autos do processo de licitação.
- 12.7.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico da BLL.
- 13.2.** 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 Agente de contratação.
- 13.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5.** 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.
- 13.6.** 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.
- 13.7.** 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.



Município da Estância Turística de Piraju

- 13.8.** 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.
- 13.9.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.10.** Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo 01	-	Estudo Técnico Preliminar (ETP)
Anexo 02	-	Termo de Referência;
Anexo 03	-	Documentos de habilitação;
Anexo 04	-	Modelo de declarações unificadas;
Anexo 05	-	Modelo de Proposta;
Anexo 06	-	Critério Técnico;
Anexo 07	-	Minuta de Contrato;
Anexo 08	-	Lei Municipal n. 3.524/11;
Anexo 09	-	Lei Municipal n. 4.321/22;
Anexo 10	-	Ofício VS n. 16/25 – Vigilância;
Anexo 11	-	Memorial Descritivo;
Anexo 12	-	Planilha Orçamentária;
Anexo 13	-	Croqui do Imóvel.

Município da Estância Turística de Piraju/SP, 07 de novembro de 2025.

Carlos Alberto Camargo Lima
PREFEITO MUNICIPAL

Publicado no Departamento de Administração da Prefeitura, na data supra.

Antonio Rufato
DIRETOR ADMINISTRATIVO



ANEXO 01 ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONCESSÃO

A necessidade de concessão do Restaurante Panorâmico, para venda de alimentos e bebidas – A&B no espaço público localizado no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes” surge a partir da ampliação na oferta de serviços de alimentação adequados aos visitantes e turistas que lá frequentam. O local escolhido é um dos principais pontos turísticos da cidade e atrai um grande fluxo de pessoas, que demandam opções de alimentação de qualidade.

Atualmente, o problema se manifesta na oferta de poucas opções de restaurantes no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes” que possam fornecer alimentos e bebidas – A&B aos turistas e visitantes de maneira prática, rápida e com qualidade.

A concessão de um restaurante permanente, devidamente regulamentado e em conformidade com as normas de segurança, higiene e acessibilidade, entre outras, é essencial para resolver de forma eficiente o problema identificado e garantir o atendimento adequado ao público.

A concessão também visa melhorar a organização e a padronização do espaço público, promovendo uma oferta de serviços que se alinhe com o caráter turístico da área e com as expectativas dos visitantes e turistas. A instalação de um restaurante bem estruturado e gerido contribuirá para a valorização do espaço, atraindo mais turistas e, conseqüentemente, gerando benefícios econômicos para a cidade.

2 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONCESSÃO

A concessionária será a responsável pela observância das leis, decretos, e demais regulamentos relacionados ao objeto da concessão e ao entorno do espaço outorgado.

A concessionária deverá cumprir e respeitar o horário de abertura e fechamento do Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, de modo a garantir a segurança dos usuários.

A concessionária deverá realizar as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA.

No prazo máximo 180 dias (6 meses) a concessionária deverá executar todas as atividades apresentadas em sua proposta, sob pena de EXTINÇÃO da concessão.

A concessionária deverá disponibilizar material de divulgação do turismo local e aplicar a pesquisa de demanda turística orientada pelo Departamento Municipal de Turismo, assim como informar dados para divulgação nas redes sociais e site.

A concessionária deverá realizar a manutenção e limpeza necessária no local, mantendo o espaço livre de lixo e resíduos, incluindo serviços de reparos no ambiente interno e externo.

Tanto os locais de armazenamento dos resíduos, quanto lixeiras, serão de responsabilidade do concessionário.

A concessionária deverá disponibilizar pelo menos 01 (um) funcionário, assim como o responsável da Concessão, para participações em cursos e treinamentos disponibilizados e/ou informados pelo Departamento de Turismo, a fim de aprimorar o “Bem Atender”.

A concessionária deverá adotar práticas de sustentabilidade com relação ao objeto de concessão, sob os aspectos: ambiental, social e econômico, definidas a seguir.

Sustentabilidade Ambiental:

- **Redução do desperdício:**

Implementar sistemas de gestão de resíduos para minimizar o descarte de alimentos e embalagens,



Município da Estância Turística de Piraju

promovendo a reciclagem e, se possível, a compostagem, onde haveria a transformação dos restos de alimentos em adubo, que poderia ser usado em áreas verdes do espaço público.

- **Embalagens sustentáveis:**

Priorizar embalagens biodegradáveis, recicladas ou reutilizáveis, reduzindo o impacto ambiental das embalagens.

- **Uso eficiente de recursos:**

Adotar práticas de economia de água e energia, como sistemas de captação de água da chuva, reutilização da água da lavagem de vegetais para irrigação de jardins e uso de energia renovável.

- **Agricultura sustentável:**

Incentivar o uso de produtos de origem local e de produtores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, como agricultura orgânica ou de baixo impacto.

- **Gestão de resíduos sólidos:**

Separação e destinação correta dos resíduos (orgânicos, recicláveis e rejeitos).

- **Redução do uso de plásticos de uso único:**

Substituição de copos, talheres e embalagens plásticas por materiais biodegradáveis ou reutilizáveis.

- **Eficiência energética:**

Instalação de equipamentos de baixo consumo energético. Utilização de lâmpadas LED e sensores de presença em áreas de armazenamento e preparo.

Sustentabilidade Social:

- **Condições de trabalho justas:**

Assegurar condições de trabalho dignas, com salários justos, segurança e respeito aos direitos dos trabalhadores.

- **Segurança alimentar:**

Garantir a qualidade e segurança dos alimentos, desde a produção até o consumo, seguindo padrões sanitários e nutricionais, assim como as normas da VISA do município.

- **Acessibilidade e inclusão:**

Oferecer opções de alimentos saudáveis e acessíveis a diferentes públicos, incluindo pessoas com necessidades especiais.

Adequação das estruturas para pessoas com deficiência.

- **Geração de empregos locais:**

Contratação de trabalhadores da comunidade próxima, promovendo a economia local.

- **Parcerias com produtores locais e agricultura familiar:**

Priorizar compra de ingredientes diretamente de pequenos agricultores da região.

Sustentabilidade Econômica:

- **Cadeia de valor sustentável:**

Priorizar a compra de produtos de fornecedores locais e que adotem práticas sustentáveis, fortalecendo a economia local.

- **Inovação e tecnologia:**

Incentivar o desenvolvimento e a utilização de tecnologias e soluções sustentáveis para o setor de alimentos e bebidas, como embalagens biodegradáveis e sistemas de gestão de resíduos.

- **Inovação e tecnologia para redução de custos:**

Uso de sistemas automatizados para controle de estoque, ponto de venda (PDV), e previsão de demanda para evitar desperdício.

A implementação, dessas práticas, não apenas contribui para um futuro mais sustentável, mas também pode gerar valor para a concessão, atraindo consumidores conscientes e fortalecendo sua reputação.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com relação ao levantamento de mercado consideramos como referência de um caso de sucesso a concessão onerosa, pelo prazo de 5 anos, do “Restaurante Original”, similar ao objeto dessa concessão, sito o “Restaurante Panorâmico”, localizados ambos no mesmo espaço público, no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, e com a mesma finalidade de exploração turística, sendo o serviço de atividade de Alimentos e Bebidas – A&B.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para a exploração turística do Restaurante Panorâmico localizado no espaço público Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes” no município de Piraju - SP consiste na concessão pública onerosa do imóvel para a gestão privada do espaço. Essa solução visa proporcionar o



Município da Estância Turística de Piraju

desenvolvimento sustentável e a melhoria da infraestrutura turística, garantindo a continuidade e expansão dos serviços prestados aos visitantes, ao mesmo tempo em que respeita as normas ambientais e demais normas municipais e promove benefícios sociais e econômicos para a comunidade local.

1. Caracterização da Solução

A solução adotada prevê:

- **Concessão de longo prazo (5 anos)**, garantindo estabilidade e atratividade para investidores.
- **Uso do espaço público de forma regulamentada**, respeitando normas de segurança, higiene e acessibilidade.
- **Estrutura padronizada e integrada ao ambiente**, respeitando critérios estéticos e ambientais.
- **Exploração comercial restrita a alimentos e bebidas**, evitando concorrência com serviços já existentes no local.
- **Definição de contrapartidas para o concessionário**, como manutenção da estrutura e responsabilidade pela gestão de resíduos.

2. Exigências Relacionadas à Manutenção e Assistência Técnica

Para assegurar a qualidade do serviço e a preservação do espaço, o concessionário deverá cumprir exigências como:

- **Manutenção periódica da estrutura** (limpeza, reparos, pintura e conservação geral).
- **Garantia de funcionamento contínuo** dentro do horário estipulado pela Administração.
- **Cumprimento de normas sanitárias** e obtenção de licenças junto aos órgãos competentes.
- **Gestão adequada de resíduos**, garantindo descarte correto e separação para reciclagem quando aplicável.
- **Assistência técnica em equipamentos próprios** (geladeiras, freezers, máquinas de café, etc.), sem ônus para a Administração.

3. Justificativa Técnica e Econômica

A escolha dessa solução se justifica pelos seguintes fatores:

Técnicos:

- Atendimento contínuo à demanda dos visitantes, garantindo um serviço estruturado e confiável.
- Preservação da identidade turística do local, com integração harmoniosa da estrutura ao ambiente do parque.
- Padronização e regulamentação do serviço, evitando ocupações irregulares e concorrência desleal.

Econômicos:

- Redução de custos operacionais para a Administração, uma vez que a manutenção e operação do espaço serão de responsabilidade do concessionário.
- Potencial de arrecadação por meio da outorga da concessão, gerando retorno financeiro ao município.
- Geração de empregos diretos e indiretos, fortalecendo a economia local.

Com isso, a concessão estruturada do Restaurante apresenta a melhor relação custo-benefício, garantindo conveniência para os usuários, viabilidade para os investidores e benefícios para a Administração.

5 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONCESSÃO

O valor de aluguel será definido com base no parecer técnico de uma comissão, composta de 1 engenheiro(a) civil, 1 arquiteto(a) e 1 corretor(ra) de imóveis, que será criada com a finalidade de avaliar o valor de aluguel do imóvel conhecido como “Restaurante Panorâmico”, para concessão onerosa, pelo prazo de 05 anos, do espaço público autorizado pela Lei Municipal n. 4.321/2022, para exploração turística de serviço de atividade de Alimentos e Bebidas - A&B – sendo o imóvel localizado à Rua Vereador Eduardo Cassanho n. 330, no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”. O local atualmente dispõe de 923,71 de área a ser licitada e 375,42 metros quadrados de área construída.

6 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Diante da natureza do objeto da concessão, o Restaurante Panorâmico para comercialização de alimentos e bebidas – A&B - no localizado no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, conclui-se que a solução não deve ser parcelada. A concessão envolve a ocupação de um espaço público



Município da Estância Turística de Piraju

único, sendo inviável a fragmentação da licitação em múltiplos itens sem comprometer a operacionalidade e a gestão do serviço.

A divisão da concessão poderia acarretar problemas na padronização da prestação do serviço, dificultando a fiscalização da qualidade, a organização do espaço e a própria experiência dos visitantes. Além disso, a divisão da concessão em partes menores poderia reduzir a atratividade do certame para potenciais interessados, comprometendo a competitividade e, conseqüentemente, a obtenção da melhor proposta para a Administração.

Sendo assim, a solução mais vantajosa para a Administração Pública é a adjudicação global da concessão, garantindo um único responsável pela exploração do serviço e permitindo melhor controle operacional, padronização do atendimento e adequação do serviço às necessidades do público e às diretrizes municipais de turismo e comércio.

7 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes que tenham relação com o objeto da contratação nem venham a interferir ou merecer maiores cuidados no seu planejamento.

8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

A concessão do Restaurante Panorâmico, para comercialização de alimentos e bebidas – A&B –, localizado no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes” trará benefícios diretos e indiretos tanto para a Administração Pública quanto para a sociedade, garantindo maior eficiência e melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, promovendo melhorias na experiência dos visitantes.

Benefícios diretos:

- **Economicidade e sustentabilidade financeira:** a concessão possibilita a geração de receita para o município por meio do pagamento pelo uso do espaço público, sem custos operacionais diretos para a Administração.
- **Eficiência e qualidade no atendimento ao público:** regulamentado, espera-se maior controle sobre os padrões de higiene, segurança alimentar e atendimento ao consumidor.
- **Aprimoramento da experiência turística:** a oferta de um ponto fixo de alimentação agrega valor ao local, tornando-o mais atrativo para visitantes e prolongando seu tempo de permanência no local.
- **Geração de empregos diretos:** A instalação e funcionamento do restaurante gerará demanda por mão de obra local, com oportunidades para cozinheiros, atendentes, auxiliares de limpeza, gerentes e outros profissionais.
- **Capacitação e qualificação profissional:** A operação do restaurante poderá ser condicionada à oferta de programas de capacitação para seus funcionários, promovendo o desenvolvimento técnico e profissional de trabalhadores da comunidade.

Benefícios indiretos:

- **Fomento à economia local:** O empreendimento incentivará a geração de empregos diretos e indiretos, além de movimentar a cadeia produtiva local de insumos e fornecedores.
- **Melhoria da organização e aproveitamento do espaço público:** a concessão garante um serviço estruturado e organizado, evitando a proliferação de comércio ambulante irregular e contribuindo para a estética e funcionalidade do local.
- **Impactos ambientais positivos:** o controle formal do serviço permitirá exigências relacionadas ao descarte correto de resíduos, uso de embalagens sustentáveis e boas práticas ambientais, reduzindo impactos negativos no meio ambiente.
- **Fomento à economia local:** A presença de um restaurante bem estruturado atrai maior fluxo de visitantes ao Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, estimulando o consumo de produtos e serviços locais e, por consequência, a geração de renda indireta e ocupações em setores como artesanato, transporte, agricultura familiar e turismo.
- **Estímulo ao empreendedorismo e parcerias:** A concessão pode criar oportunidades para parcerias com cooperativas, associações e pequenos produtores locais, incentivando a adoção de cadeias curtas de produção, com impacto positivo na geração de trabalho e renda.
- **Melhoria na imagem institucional do local:** A profissionalização dos serviços oferecidos, incluindo o restaurante, contribui para a valorização do espaço público, aumentando sua atratividade e promovendo a percepção de um equipamento bem gerido e sustentável, o que



Município da Estância Turística de Piraju

pode reforçar a atuação de equipes de educação ambiental e turismo com mais efetividade.

Assim, a concessão do Restaurante não apenas atende a uma demanda real dos visitantes, mas também se alinha às diretrizes de gestão eficiente dos recursos públicos, promovendo desenvolvimento econômico e melhoria dos serviços oferecidos à sociedade.

9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO

Conforme exigido pela Lei Federal nº 14.133/21 (art. 18, §1º), devem garantir a legalidade, a transparência e a sustentabilidade do processo licitatório e do contrato, além de atender à análise de impactos ambientais, à viabilidade econômica e técnica do empreendimento. Para o caso do Restaurante Panorâmico destinado à venda de alimentos e bebidas – A&B - em um espaço público turístico, as principais providências a serem adotadas serão:

- Elaboração do Estudo Técnico Preliminar
- Elaboração do Termo de Referência
- Definição do Projeto de Arquitetura e Urbanismo
- Planejamento e Definição dos Critérios de Seleção
- Estabelecimento de Garantias e Segurança Jurídica
- Consulta e Aprovação dos Órgãos Competentes

10 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Os possíveis impactos ambientais levantados, para esse tipo de concessão, referem-se principalmente a produção de resíduos sólidos, como embalagens plásticas, restos de alimentos, garrafas e latas além de resíduos líquidos, provenientes da lavagem de utensílios, alimentos e do processo de preparação dos alimentos.

Para mitigar esses riscos ambientais a concessionária deverá implementar um sistema de separação dos resíduos em parceria com as autoridades públicas que já possuem as estratégias de gestão adequadas, como o sistema de tratamento de esgoto existente no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, a coleta seletiva de lixo e limpeza das ruas e calçadas.

A concessionária deverá realizar a manutenção e limpeza de todo o espaço no entorno do local, inclusive roçada caso necessário e podas de árvores, as quais devem ser previamente consultadas junto ao Departamento Municipal de Meio Ambiente.

A concessionária deverá seguir as normas da Vigilância Sanitária – VISA do município.

11 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após análise detalhada de todos os aspectos técnicos, socioeconômicos e ambientais, podemos concluir que a concessão do Restaurante Panorâmico apresenta plena viabilidade. A solução proposta atende às necessidades da demanda turística e está adequadamente planejada para minimizar impactos negativos, tanto para a infraestrutura local quanto para o meio ambiente.

A viabilidade técnica é assegurada pela infraestrutura existente e pelo planejamento adequado da instalação. A viabilidade socioeconômica é confirmada pela geração de empregos e pelo potencial de crescimento econômico. Já a viabilidade ambiental foi contemplada por meio de medidas para a gestão de resíduos, consumo consciente de recursos e redução de impactos poluentes.

Dessa forma, a concessão é recomendável, estando apta a atender às necessidades públicas, respeitando as exigências legais e assegurando o desenvolvimento sustentável. A concessão do restaurante é uma solução eficaz e estratégica para o aproveitamento do espaço público em um dos principais locais turísticos da cidade.

Recomenda-se a continuidade do processo licitatório e a celebração do contrato de concessão, com a implementação das medidas previstas para garantir a execução adequada da concessão.

12 - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL

Renato Dardes Barberio – Diretor de Turismo



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 02 TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade Interessada e Localização
Departamento de Turismo Endereço: Praça Benedito Silveira Camargo, 189 – Centro- Piraju/SP Telefone: (14) 3305-9060 E-mail: detur@estanciadepiraju.sp.gov.br
Objeto
Outorga para concessão de uso para ocupação onerosa à pessoa física ou jurídica, pelo prazo de 5 anos, do imóvel conhecido como “Restaurante Panorâmico”, com área de 923,71 metros quadrados, sendo a construção de 375,42 metros quadrados, localizado no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, para fins de exploração de bar e restaurante.
Informações do local
Concessão de uso de espaço público autorizada pela Lei Municipal n. 4.321/2022, para exploração turística de serviço de atividade de Alimentos e Bebidas - A&B - no imóvel conhecido como “Restaurante Panorâmico”, com 375,42 m2 de construção, localizado à Rua Vereador Eduardo Cassanho n. 330, no Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”. O local atualmente dispõe de 923,71 de área a ser licitada.
Justificativa
O Restaurante Panorâmico faz parte dos atrativos do Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”, atraindo um grande número de visitantes, movimentando a economia local, gerando empregos formais. A necessidade de concessão do Restaurante Panorâmico, para venda de Alimentos e Bebidas – A&B - no espaço público, surge a partir da ampliação na oferta de serviços de alimentação adequados aos visitantes e turistas que lá frequentam. O local escolhido é um dos principais pontos turísticos da cidade e atrai um grande fluxo de pessoas, que demandam opções de alimentação de qualidade. A concessão de um restaurante permanente, devidamente regulamentado e em conformidade com as normas de segurança, higiene e acessibilidade, entre outras, é essencial para resolver de forma eficiente o problema identificado e garantir o atendimento adequado ao público. A concessão visa melhorar a organização e a padronização do espaço público, promovendo uma oferta de serviços que se alinhe com o caráter turístico da área e com as expectativas dos visitantes e turistas. A instalação de um restaurante bem estruturado e gerido contribuirá para a valorização do espaço, atraindo mais turistas e, conseqüentemente, gerando benefícios econômicos para a cidade, tendo em vista que na data de 25 de novembro de 2022 foi promulgada a Lei Municipal n. 4.321/2022, que autoriza o Poder Executivo a outorgar concessão do espaço do local conhecido como “Restaurante Panorâmico”.
Das condições, análise das propostas e outros.
1. DO OBJETO DA CONCESSÃO 1.1. A presente licitação visa outorgar a terceiros a concessão onerosa no valor de R\$ 2.300,00 (dois mil e trezentos reais) mensais, de acordo com o Laudo de Avaliação de Valor Locatício, mediante Decreto de 27 de junho de 2025, de direito real de uso de espaço público para instalação, administração e exploração turística do local em conformidade com as disposições contidas neste edital. 1.2. Haverá carência de 06 (seis) meses, da assinatura do contrato, para o início do pagamento mensal do aluguel. 1.3. O espaço contém um imóvel com 923,71 metros quadrados de área total, sendo a área



Município da Estância Turística de Piraju

construída 375,42 metros quadrados e que **deverá** ser utilizado para instalação e funcionamento de um estabelecimento comercial com ramo de Alimentos e Bebidas - A&B, após a realização das adequações necessárias.

- 1.4. A concessionária **deverá** realizar as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA, constantes nos **ANEXOS** deste edital.
- 1.5. O local não deverá possuir estruturas tipo tendas ou pirâmides, que descaracterizem a arquitetura da construção ou obstruam a visão paisagística do Rio Paranapanema. Poderá utilizar estruturas que se integrem à paisagem, como por exemplo, pergolados e/ou toldo de sombreamento.
- 1.6. A concessionária deverá disponibilizar pelo menos 01 (um) funcionário, assim como o responsável da Concessão, para participações em cursos e treinamentos disponibilizados pelo Departamento de Turismo, a fim de aprimorar o “Bem Atender”.
- 1.7. A concessionária deverá aplicar a pesquisa de demanda turística, orientada pelo Departamento Municipal de Turismo, assim como informar dados para divulgação nas redes sociais e site.
- 1.8. A concessionária deverá fazer o cadastro no CADASTUR e manter atualizado.
- 1.9. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações do local em perfeitas condições de funcionamento.
- 1.10. Manter o seu pessoal devidamente uniformizados e identificados, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação.
- 1.11. Respeitar os níveis máximos de som ou ruídos permitidos pela legislação. Código de Postura – Lei nº 3.328/2009 – Lei nº 4.022/2017 (alteração inciso 6).
- 1.12. Ocorrendo o falecimento de qualquer membro do quadro societário da concessionária, o que deverá ser comprovado por documento hábil no prazo de 60 (sessenta) dias contados do evento, seus herdeiros legítimos poderão prosseguir com a exploração do objeto da concessão.
- 1.13. Em não havendo herdeiros ou manifestado o desinteresse na continuidade da exploração, o objeto da concessão será lacrado e o ponto será destinado a novo procedimento licitatório.
- 1.14. Os custos de energia elétrica, água e esgoto correrão por conta do concessionário.
 - 1.14.1. Tendo em vista que o recinto é um imóvel único e as contas de energia elétrica, água e esgoto são unificadas, a Municipalidade irá realizar a medição da energia elétrica e da água mensalmente e emitirá guia de recolhimento do quantitativo consumido pelo concessionário, o qual reembolsará a Municipalidade enquanto não individualizadas as medições pelas prestadoras de serviços.
 - 1.14.2. Caso o concessionário não efetue o pagamento dos custos com energia elétrica e água, decorridos 30 (trinta) dias do vencimento da guia, será realizada a suspensão do fornecimento pela Municipalidade.

2. DO FUNCIONAMENTO

- 2.1. A concessionária será responsável pela observância das leis, decretos e demais regulamentos relacionados ao objeto da concessão e ao entorno do espaço outorgado.
- 2.2. Somente será autorizado o início das atividades, após a realização das adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA.
- 2.3. O espaço deverá estar em funcionamento no prazo máximo de 06 (seis) meses com todas as condições propostas quanto à geração de empregos e investimentos previstos no cronograma físico financeiro apresentado pela concessionária.
- 2.4. A concessionária deverá instalar no espaço placas indicativas e informativas, inclusive do cardápio diário, bem como, tabela dos preços praticados em local visível.
- 2.5. A concessionária deverá apresentar detalhamento do empreendimento contendo informações sobre sua modalidade gastronômica.
- 2.6. A concessionária deverá manter todas as áreas do local limpas e livres de lixo e resíduos, deixando tudo preparado para uso. Tanto os locais de armazenamento dos resíduos, quanto lixeiras, serão de responsabilidade do concessionário.
- 2.7. O local deve permanecer aberto de quinta a domingo, nas vésperas e feriados, fazendo o trabalho também como receptivo turístico, inclusive durante as festividades de final de ano,



Município da Estância Turística de Piraju

bem como observar eventuais horários de regulamentação do Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”.

2.7.1. A concessionária poderá estabelecer novos dias e horários, a fim de criar adequação à demanda local, por flexibilização na utilização do serviço.

2.7.2. O trabalho como receptivo turístico implicará inclusive na disponibilização de Displays turísticos do Município (local para disponibilizar os panfletos).

2.8. A concessionária deverá realizar a manutenção e limpeza de todo o espaço no entorno do local, inclusive roçada caso necessário e podas de árvores devendo ser consultado o Departamento Municipal de Meio Ambiente.

2.9. No prazo máximo de 06 (seis) meses a concessionária deverá executar todas as benfeitorias e adequações necessárias para emissão do Alvará sob pena de EXTINÇÃO da concessão.

2.10. A partir da assinatura do contrato, o local será de inteira responsabilidade da concessionária.

3. DAS PROPOSTAS APRESENTADAS

A empresa licitante deverá elaborar **proposta** contendo:

- i) Qualificação completa da empresa proponente no caso de pessoa jurídica, contendo: razão social, CNPJ, endereço completo, telefone, e-mail institucional, etc;
- j) Qualificação completa do proponente no caso de pessoa física, contendo: nome, CPF, RG, endereço completo, telefone, e-mail pessoal, etc;
- k) Relatório detalhado do EMPREENDIMENTO, contendo:
 - c.1) descritivo das adequações, melhorias e infraestrutura(s) a ser(em) instalada(s) no local;
 - c.2) descritivo de todos os serviços a serem oferecidos aos usuários;
 - c.3) relação dos recursos humanos necessários para execução do empreendimento;
 - c.4) data e assinatura do proponente.
- l) Projeto arquitetônico de reformas e adequações sugeridas, sendo o projeto devidamente assinado por profissional legalmente habilitado, com todos os elementos necessários e suficientes para que possa ser efetuada sua análise de forma clara e suficiente;
- m) Memorial descritivo da(s) obra(s) a ser(em) executada(s) definindo os materiais, as técnicas, os acabamentos, as instalações e os equipamentos a serem utilizados;
- n) Cronograma físico-financeiro detalhando os prazos e investimentos;
- o) Planilha de custo, de forma a comprovar o valor total a ser investido no local, compreendendo materiais e mão-de-obra;
- p) Ilustração(ções) 3D do EMPREENDIMENTO proposto (projeto arquitetônico, apresentação do layout dos utensílios e demais atividades propostas);
- q) Fluxograma do início das atividades durante a obra.

A proposta que não contemplar todas as exigências dispostas será desclassificada.

4. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

4.1. Será declarada vencedora aquela que apresentar a maior pontuação de acordo com critérios de julgamento a seguir:

1) Investimento no empreendimento:	
Até R\$ 150.000,00	10 pontos
De 150.000,01 a R\$ 200.000,00	20 pontos
Mais de R\$ 200.000,01	30 pontos
Comprovação de investimento através de cronograma físico financeiro, assinado pelo responsável técnico, de forma a comprovar o valor total a ser investido no local, compreendendo materiais e mão-de-obra.	

2) Projeto apresentado:	
O empreendimento proposto contempla a venda de souvenirs?	0 a 05 pontos
O empreendimento será temático?	0 a 10 pontos
O “projeto arquitetônico” se integra/adequa a paisagem local?	0 a 20 pontos
A proposta do empreendimento se integra/adequa a proposta do Parque FECAPI (Ecoturismo)?	0 a 20 pontos



Município da Estância Turística de Piraju

- 4.2.** Caso haja empate, na pontuação técnica, será declarada vencedora a proposta que ofertar o maior valor de investimento.
- 4.3.** Persistindo o empate, haverá sorteio.

5. DA DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL

- 5.1.** Não haverá obrigatoriedade de visita técnica, entretanto, a licitante que desejar poderá vistoriar o local, mediante agendamento prévio junto ao Departamento de Turismo da Municipalidade, através do telefone (14) 3305-9060 no horário das 8h às 16h, de segunda à sexta-feira.
- 5.2.** As licitantes que não procederem a visita técnica não poderão alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes, como justificativa de eximirem das obrigações assumidas em decorrência da licitação.
- 5.3.** As licitantes deverão apresentar declaração de que estão cientes dos custos necessários para adequação do imóvel “Restaurante Panorâmico”, que o mesmo permanecerá fechado até o término das adequações, que deverão ser concluídas no prazo máximo de 06 (seis) meses, e que o alvará de funcionamento será emitido somente após a conclusão de todas as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONCESSÃO E DEMAIS CONDIÇÕES

- 6.1.** O prazo de vigência da concessão será de 05 (cinco) anos.
- 6.2.** A exploração do local deverá ser adequada ao pleno atendimento dos usuários, satisfazendo as condições de regularidade, continuidade, eficiência, segurança, higiene, cortesia na prestação dos serviços e modicidade de preços.
- 6.3.** Será de única e total responsabilidade da concessionária qualquer acidente que vier a ocorrer durante a realização das atividades propostas.
- 6.4.** A manutenção do espaço e as despesas decorrentes dos serviços prestados serão de responsabilidade da concessionária a partir da assinatura do contrato.
- 6.5.** Extinta a concessão, todas as benfeitorias já existentes ou que vierem a ser realizadas nas áreas do objeto da concessão de uso ficarão definitivamente incorporadas ao patrimônio do Município, sem que a concessionária tenha o direito de qualquer indenização.
- 6.6.** As alterações no funcionamento do estabelecimento não poderão ser realizadas sem o consentimento e autorização previa da municipalidade.
- 6.7.** Somente será autorizado o início das atividades, após a vistoria das adequações de acordo com as normas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA.
- 6.8.** No prazo máximo de **180 dias** a concessionária deverá executar todas as atividades apresentadas em sua proposta, sob pena de EXTINÇÃO da concessão.

Prazo da Concessão

O prazo de vigência da concessão será de **05 (cinco) anos**, podendo ser prorrogado se de interesse das partes, por igual período, observado o interesse público, devidamente justificado.

Responsável pela Fiscalização e Acompanhamento

Renato Dardes Barberio - Diretor de Turismo

Da Comissão Especial

De acordo com o Decreto de 20 de agosto de 2025.



ANEXO 03 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1) **Habilitação Jurídica:**

Se PESSOA FÍSICA

- a) Qualificação completa (nome, nacionalidade, naturalidade, estado civil, profissão, filiação, endereço, telefone e e-mail/whatsapp);
- b) Cópia de documento oficial com foto;
- c) Cópia do RG ou Carteira de Identidade Nacional (CIN);
- d) Cópia do CPF (dispensado caso o número conste do documento apresentado na alínea anterior).

Se PESSOA JURÍDICA:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor demonstrando finalidade compatível com o objeto licitado, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos: ata de eleição de seus administradores; ou registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Cópias do RG ou Carteira de Identidade Nacional (CIN) dos sócios e diretores;
- d) Cópias do CPF dos sócios e diretores (dispensado caso o número conste do documento apresentado na alínea anterior).

2) **Outros Documentos:**

Se PESSOA FÍSICA: Declaração sob as penas da lei, conforme modelo **ANEXO 04**, atestando que: VISTORIOU O OBJETO DA CONCESSÃO e tem pleno conhecimento das condições do imóvel que será concessionado e das adequações necessárias para seu pleno funcionamento; TEM CONHECIMENTO DO RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA realizada pela Vigilância Sanitária que dispõe sobre os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o estabelecimento comercial de alimentos e para os serviços de alimentação, bem como demais anexos do edital que dispõem sobre os pontos atualmente em desacordo no imóvel que necessitarão de reforma para atendimento às normas sanitárias municipais e Leis Complementares do Plano Diretor para que seja autorizada a atividade no local – e que realizará as adequações necessárias sob pena de extinção da concessão; QUE ESTÁ CIENTE DO CUSTO DO ALUGUEL do imóvel no valor mensal de R\$ 2.300,00 (dois mil e trezentos reais) a ser cobrado após carência de 6 (seis) meses; QUE ESTÁ CIENTE DOS CUSTOS NECESSÁRIOS PARA ADEQUAÇÃO DO IMÓVEL, que o mesmo permanecerá fechado até o término das adequações, que deverão ser concluídas no prazo máximo de 6 (seis) meses, que o alvará de funcionamento será emitido somente após a conclusão de todas as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA; INEXISTEM fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; NÃO POSSUI 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; NÃO É SERVIDOR PÚBLICO pertencente ao quadro do pessoal da Prefeitura do Município de Piraju/SP; 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; CUMPRIRÁ NA EXECUÇÃO DO OBJETO 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; 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; ASSUME A RESPONSABILIDADE pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras.

Se PESSOA JURÍDICA: Declaração sob as penas da lei, conforme modelo **ANEXO 04**, atestando que: VISTORIOU O OBJETO DA CONCESSÃO e tem pleno conhecimento das condições do imóvel que será concessionado e das adequações necessárias para seu pleno funcionamento; TEM CONHECIMENTO DO RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA realizada pela Vigilância Sanitária que dispõe sobre os requisitos



Município da Estância Turística de Piraju

essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o estabelecimento comercial de alimentos e para os serviços de alimentação, bem como demais anexos do edital que dispõem sobre os pontos atualmente em desacordo no imóvel que necessitarão de reforma para atendimento às normas sanitárias municipais e Leis Complementares do Plano Diretor para que seja autorizada a atividade no local – e que realizará as adequações necessárias sob pena de extinção da concessão; QUE ESTÁ CIENTE DO CUSTO DO ALUGUEL do imóvel no valor mensal de R\$ 2.300,00 (dois mil e trezentos reais) a ser cobrado após carência de 6 (seis) meses; QUE ESTÁ CIENTE DOS CUSTOS NECESSÁRIOS PARA ADEQUAÇÃO DO IMÓVEL, que o mesmo permanecerá fechado até o término das adequações, que deverão ser concluídas no prazo máximo de 6 (seis) meses, que o alvará de funcionamento será emitido somente após a conclusão de todas as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA; INEXISTEM fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; 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; NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais do Município de Piraju/SP; 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; 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; 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; CUMPRIRÁ NA EXECUÇÃO DO OBJETO 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; 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; 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; ASSUME A RESPONSABILIDADE pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras.



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 04 MODELO DE DECLARAÇÕES (UNIFICADAS)

[Pessoa Física]

... (Nome), residente na ... (endereço completo), inscrita no CPF sob n., vem DECLARAR, sob as penas da Lei, para fins de participação no processo licitatório em pauta, que:

- **VISTORIOU O OBJETO DA CONCESSÃO** e tem pleno conhecimento das condições do imóvel que será concessionado e das adequações necessárias para seu pleno funcionamento, estando ciente da impossibilidade de alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes, como justificativa de se eximir das obrigações assumidas em decorrência da licitação;
- **TEM CONHECIMENTO DO RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA** realizada pela Vigilância Sanitária que dispõe sobre os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o estabelecimento comercial de alimentos e para os serviços de alimentação, bem como demais anexos do edital que dispõem sobre os pontos atualmente em desacordo no imóvel que necessitarão de reforma para atendimento às normas sanitárias municipais e Leis Complementares do Plano Diretor para que seja autorizada a atividade no local – e que realizará as adequações necessárias sob pena de extinção da concessão;
- **QUE ESTÁ CIENTE DO CUSTO DO ALUGUEL** do imóvel no valor mensal de R\$ 2.300,00 (dois mil e trezentos reais) a ser cobrado após carência de 6 (seis) meses;
- **QUE ESTÁ CIENTE DOS CUSTOS NECESSÁRIOS PARA ADEQUAÇÃO DO IMÓVEL**, que o mesmo permanecerá fechado até o término das adequações, que deverão ser concluídas no prazo máximo de 6 (seis) meses, que o alvará de funcionamento será emitido somente após a conclusão de todas as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária – VISA;
- **INEXISTEM** fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- **NÃO POSSUI 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;
- **NÃO É SERVIDOR PÚBLICO** pertencente ao quadro do pessoal da Prefeitura do Município de Piraju/SP;
- **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;
- **CUMPRIRÁ NA EXECUÇÃO DO OBJETO 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;
- **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;
- **ASSUME A RESPONSABILIDADE** pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras.

(Local e data.)

Assinatura do responsável pela proponente
(Nome, RG, CPF)



Município da Estância Turística de Piraju

[Pessoa Jurídica]

... (Razão Social), residente/estabelecida na ... (endereço completo), inscrita no CNPJ 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:

- **VISTORIOU O OBJETO DA CONCESSÃO** e tem pleno conhecimento das condições do imóvel que será concessionado e das adequações necessárias para seu pleno funcionamento, estando ciente da impossibilidade de alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes, como justificativa de se eximir das obrigações assumidas em decorrência da licitação;
- **TEM CONHECIMENTO DO RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA** realizada pela Vigilância Sanitária que dispõe sobre os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o estabelecimento comercial de alimentos e para os serviços de alimentação, bem como demais anexos do edital que dispõem sobre os pontos atualmente em desacordo no imóvel que necessitarão de reforma para atendimento às normas sanitárias municipais e Leis Complementares do Plano Diretor para que seja autorizada a atividade no local – e que realizará as adequações necessárias sob pena de extinção da concessão;
- **QUE ESTÁ CIENTE DO CUSTO DO ALUGUEL** do imóvel no valor mensal de R\$ 2.300,00 (dois mil e trezentos reais) a ser cobrado após carência de 6 (seis) meses;
- **QUE ESTÁ CIENTE DOS CUSTOS NECESSÁRIOS PARA ADEQUAÇÃO DO IMÓVEL**, que o mesmo permanecerá fechado até o término das adequações, que deverão ser concluídas no prazo máximo de 6 (seis) meses, que o alvará de funcionamento será emitido somente após a conclusão de todas as adequações mínimas exigidas pelo Departamento de Engenharia e Vigilância Sanitária – VISA;
- **INEXISTEM** fatos impeditivos à sua habilitação no certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- **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;
- **NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL** na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais do Município de Piraju/SP;
- **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;
- **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;
- **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;
- **CUMPRIRÁ NA EXECUÇÃO DO OBJETO 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;
- **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;
- **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;
- **ASSUME A RESPONSABILIDADE** pelas transações que forem efetuadas no sistema da BLL, assumindo-as como firmes e verdadeiras.

(local e data)

Assinatura do responsável pela proponente
(Nome, RG, CPF)



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 05 MODELO DE PROPOSTA

A

Prefeitura Municipal de Piraju/SP

Conforme Edital da Concorrência Eletrônica n. 06/2025, apresentamos proposta de preços para a concessão de uso para ocupação onerosa do imóvel de propriedade da Municipalidade, denominado “RESTAURANTE PANORÂMICO”, edificado no Centro de Fomento Turístico, Agropecuário e Industrial “Prefeito Cláudio Dardes”, neste Município, com 923,17m² de área total, destinado a exploração de bar e restaurante, pelo prazo de 05 (cinco) anos, prorrogável por no máximo igual período:

Nome / Razão Social:
CPF / CNPJ:
RG/CIN:
Endereço:
Telefone / Whatsapp:
E-mail:

VALOR MENSAL DO ALGUEL: R\$ 2.300,00 (dois mil e trezentos reais) com 6 (seis) meses de carência.

VALOR TOTAL DO INVESTIMENTO: R\$

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 dias.

Declaro que os documentos abaixo encontram-se anexos a esta proposta:

- a) Relatório detalhado do empreendimento, contendo: descritivo das adequações, melhorias e infraestrutura(s) a ser(em) instalada(s) no local; descritivo de todos os serviços a serem oferecidos aos usuários; relação dos recursos humanos necessários para execução do empreendimento;
- b) Projeto arquitetônico de reformas e adequações sugeridas, sendo o projeto devidamente assinado por profissional legalmente habilitado, com todos os elementos necessários e suficientes para que possa ser efetuada sua análise de forma clara e suficiente;
- c) Memorial descritivo da(s) obra(s) a ser(em) executada(s) definindo os materiais, as técnicas, os acabamentos, as instalações e os equipamentos a serem utilizados;
- d) Cronograma físico-financeiro detalhando os prazos e investimentos;
- e) Planilha de custo, de forma a comprovar o valor total a ser investido no local, compreendendo materiais e mão-de-obra;
- f) Ilustração(ões) 3D do empreendimento proposto (projeto arquitetônico, apresentação do layout dos utensílios e demais atividades propostas);
- g) Fluxograma do início das atividades durante a obra.

(local e data)

Assinatura do responsável pela proponente
(Nome, RG, CPF)



ANEXO 06
PROVA TÉCNICA

1) Investimento no empreendimento:	
Até R\$ 150.000,00	10 pontos
De 150.000,01 a R\$ 200.000,00	20 pontos
Mais de R\$ 200.000,01	30 pontos
Comprovação de investimento através de cronograma físico financeiro, assinado pelo responsável técnico, de forma a comprovar o valor total a ser investido no local, compreendendo materiais e mão-de-obra.	

2) Projeto apresentado:	
O empreendimento proposto contempla a venda de souvenirs?	0 a 05 pontos
O empreendimento será temático?	0 a 10 pontos
O “projeto arquitetônico” se integra/adequa a paisagem local?	0 a 20 pontos
A proposta do empreendimento se integra/adequa a proposta do Parque FECAPI (Ecoturismo)?	0 a 20 pontos

- Caso haja empate, na pontuação técnica, será declarada vencedora a proposta que ofertar o maior valor de investimento.
- Persistindo o empate, haverá sorteio.



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 07 MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO PARA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO CONHECIDO COMO “RESTAURANTE PANORÂMICO”, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU E

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, comerciante, RG n. 7.986.073-4 – SSP/SP e CPF n. 020.981.338-55, residente e domiciliado a Rua Ana Delfino de Castro n. 26 – Vila Campos, nesta Estância Turística de Piraju/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa, com sede na Rua n., cidade de, CNPJ n., neste ato representada pelo(a) Sr(a).,,, portador do RG n. e do CPF n., doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, 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 da **Concorrência Eletrônica n. 06/2025**, mediante as cláusula e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

- 1.1** Constitui objeto do presente contrato a concessão de uso para ocupação onerosa do imóvel de propriedade da Municipalidade, denominado “RESTAURANTE PANORÂMICO”, edificado no Centro de Fomento Turístico, Agropecuário e Industrial “Prefeito Cláudio Dardes”, neste Município, com 923,17m² de área total, destinado a exploração de bar e restaurante, conforme proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** no certame licitatório promovido pelo **PODER CONCEDENTE** na modalidade **Concorrência Eletrônica n. 06/2025**.
- 1.2** A partir da assinatura deste contrato, o local será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.
- 1.3** A manutenção do espaço e as despesas decorrentes dos serviços prestados serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a partir da assinatura deste ajuste.
- 1.4** O espaço será utilizado para instalação e funcionamento de um estabelecimento comercial do ramo de, o qual deverá estar em funcionamento com as adequações necessárias no prazo máximo de **06 (seis) meses**, contados da assinatura deste contrato, já com todas as condições exigidas pelo Departamento de Engenharia (DEENG) e pela Vigilância Sanitária (VISA), para emissão do Alvará sob pena de **EXTINÇÃO** da concessão.
- 1.5** Após o prazo de carência, pela utilização do próprio municipal, a **CONCESSIONÁRIA** pagará mensalmente ao **PODER CONCEDENTE** a partir da emissão do alvará de funcionamento a quantia de **R\$ 2.300,00 (DOIS MIL E TREZENTOS REAIS)**, corrigidos anualmente no mês de janeiro pelo IPC/FIPE – categoria geral, respondendo, ainda, pelos pagamentos das tarifas de consumo/utilização de energia elétrica, água/esgotos e demais serviços, quando incidentes, que deverão ser efetuados regularmente perante as empresas



Município da Estância Turística de Piraju

fornecedoras ou ao município, quando as medições forem realizadas pelo **PODER CONCEDENTE**.

1.6 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.6.1** O Termo de Referência;
- 1.6.2** O Edital da Licitação;
- 1.6.3** Ata de Julgamento da Comissão Especial;
- 1.6.4** A Proposta do contratado;
- 1.6.5** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

2.1 Serão incorporadas a este contrato mediante termos aditivos, quaisquer modificações que venham a ser necessárias durante a sua vigência decorrentes das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** em virtude de alterações de suas cláusulas ou do objeto licitado.

CLÁUSULA TERCEIRA DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

- 3.1.** A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela observância da legislação relacionada ao objeto da concessão e ao entorno do espaço outorgado.
- 3.2.** Somente será autorizado o início das atividades no imóvel após a realização das adequações mínimas exigidas pelo Departamento Municipal de Engenharia (DEENG) e pela Vigilância Sanitária (VISA), bem como em conformidade com os seguintes ditames legais: Lei Complementar Municipal 173/2018 (Plano Diretor), Lei Complementar Municipal 174/2018 (Uso e Ocupação do Solo), Lei Complementar Municipal 175/2018 (Código de Obras), Lei Complementar Municipal 176/2018 (Mobilidade Urbana) e Lei Federal 12.651/2012 (Código Florestal).
- 3.3.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar no espaço placas indicativas e informativas, bem como tabela dos preços praticados em local visível.
- 3.4.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter todas as áreas do local limpas e livres de lixo e resíduos, deixando tudo preparado para uso, com manutenção da ordem e dos bons costumes.
- 3.5.** O local deve permanecer aberto de quinta a domingo, nas vésperas e feriados, fazendo o trabalho também como receptivo turístico, inclusive durante as festividades de final de ano, bem como observar eventuais horários de regulamentação do Centro de Fomento Turístico “Prefeito Cláudio Dardes”.
- 3.6.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar a manutenção e limpeza (roçada) no trecho de acesso ao local.

CLÁUSULA QUARTA DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

- 4.1** A **CONCESSIONÁRIA** se obriga, em conformidade com sua proposta:
 - a)** a executar a concessão objeto deste contrato em todos os detalhes, competindo-lhe assumir todas as despesas com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de seguros e outros dos empregados e prepostos em decorrência do contrato de concessão, sendo de sua exclusiva responsabilidade, devendo mantê-los em dia e apresentando-os sempre que solicitado pela Administração Pública;



Município da Estância Turística de Piraju

- b) a preservar e manter as condições do local, abstendo-se de qualquer ação que provoque danos ao meio ambiente;
- c) a permitir a fiscalização das instalações físicas, cumprimento de horários e métodos de execução do serviço objeto deste contrato pelo órgão competente do Município;
- d) a adotar todas as providências necessárias quanto à melhoria do fluxo de turismo;
- e) a se ajustar às normas de utilização do imóvel em conformidade com as condições gerais estabelecidas pelo Departamento Municipal de Turismo, mediante a adoção das diretrizes do Plano Diretor de Turismo, sob pena de rescisão do contrato de concessão sem direito a indenização de qualquer natureza;
- f) a explorar o local com rigorosa observância das normas legais quanto às licenças de funcionamento, vigilância sanitária, higiene, ruídos e outras aplicáveis à espécie, inclusive licenciamento ambiental.

4.2 Será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**:

- a) a realização de eventos no imóvel objeto desta outorga de cessão de uso, bem como os procedimentos de autorização e comprovação de condições de segurança no Ministério Público, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros e demais órgãos, respeitados, ainda, os limites e as restrições legais do Departamento Municipal de Turismo instituídos por Lei ou Decreto Municipais;
- b) os custos de todos os materiais utilizados na execução dos serviços, bem como as despesas de pessoal e de mão-de-obra, especializada ou não, necessários aos reparos e serviços de manutenção de equipamentos e instalações, serão de única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**;
- c) eventuais atos indenizatórios decorrentes de ações ou omissões de seus empregados e prepostos em favor da Municipalidade e ou de terceiros.

4.2 A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelos danos causados diretamente à Administração Municipal ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

4.3 A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

CLÁUSULA QUINTA DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO

5.1 Eventuais falhas ou irregularidades constatadas pelo departamento competente do **PODER CONCEDENTE** na exploração do imóvel ora concedido serão relacionadas e encaminhadas à **CONCESSIONÁRIA** que deverá apresentar justificativa por escrito dentro de 10 (dez) dias.

5.2 Na hipótese de a **CONCESSIONÁRIA** deixar de se manifestar acerca das falhas ou irregularidades apontadas, de a justificativa apresentada não sanar os fatos relacionados, ou de a **CONCESSIONÁRIA** não executar, no prazo previsto, todas as benfeitorias constantes de sua proposta no certame, a concessão poderá ser extinta mediante simples notificação por escrito do **PODER CONCEDENTE**, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

5.3 Extinta a concessão, todas as benfeitorias já existentes ou que vierem a ser realizadas nas áreas objeto da concessão de uso ficarão definitivamente incorporadas ao patrimônio do Município, sem que a **CONCESSIONÁRIA** tenha o direito de qualquer indenização.

CLÁUSULA SEXTA DO PRAZO DE VIGÊNCIA



Município da Estância Turística de Piraju

- 6.1** O presente contrato vigorará pelo **prazo de 5 (cinco) anos**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que cumpridas as exigências contratuais, e observado o interesse público devidamente justificado.

CLÁUSULA SÉTIMA DA EXECUÇÃO DOS MELHORAMENTOS E ADEQUAÇÕES

- 7.1** A **CONCESSIONÁRIA** se compromete a executar todas as benfeitorias, instalações, ampliações e adequações constantes em sua proposta no **prazo máximo de 6 (seis) meses**.

7.1.1 Todas as adequações propostas deverão atender as exigências mínimas do Departamento de Engenharia da Municipalidade e Vigilância Sanitária.

CLÁUSULA OITAVA DA RESCISÃO

- 8.1** O **PODER CONCEDENTE** se reserva ao direito de rescindir o contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à **CONCESSIONÁRIA** caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos, sem prejuízo das disposições do Decreto Municipal n. 6.766/23:
- a)** quando a **CONCESSIONÁRIA**, por qualquer motivo, se encontrar impossibilitada de dar sequência ao objeto da concessão;
 - b)** quando a **CONCESSIONÁRIA** transferir no todo ou em parte o objeto deste contrato sem prévia anuência do **PODER CONCEDENTE**;
 - c)** quando houver paralisações e ou atrasos constantes e injustificáveis, ou na hipótese de paralisação dos serviços por prazo superior a 15 (quinze) dias, sem justificativa aceita.
- 8.2** A rescisão do contrato, quando motivada por qualquer dos casos previstos no item anterior, implicará a apuração de perdas e danos, sem embargos da aplicação das demais providências legais cabíveis, inclusive declaração de impedimento de contratar com a Municipalidade.
- 8.3** Declarada a rescisão do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** se obriga a facilitar a continuidade da execução da exploração pelo **PODER CONCEDENTE** ou em regime de parceria com terceiros, não criando dificuldades de qualquer natureza.
- 8.5** Em caso de rescisão do presente contrato por parte do **PODER CONCEDENTE**, não caberá à **CONCESSIONÁRIA** direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA NONA DAS MULTAS

- 9.1** O descumprimento total do contrato pela **CONCESSIONÁRIA** implicará em multa no valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais).
- 9.2** A não realização do investimento previsto na proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** no prazo de 3 (três) anos implicará em multa de 10% do montante proposto e não realizado, conforme cronograma físico-financeiro apresentado.
- 9.3** A não realização no prazo de 3 (três) anos dos serviços propostos no empreendimento constantes na proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** poderá ensejar em multa de até 5% do valor total do projeto proposto, observado o princípio da proporcionalidade.
- 9.4** Para as demais inobservâncias contratuais não tratadas nas subcláusulas 9.1 a 9.3, a **CONCESSIONÁRIA** está sujeita ao pagamento de multa equivalente a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais).



Município da Estância Turística de Piraju

- 9.5. As multas previstas nesta cláusula serão aplicadas sem prejuízo das demais penas previstas nas cláusulas quinta e oitava deste instrumento, bem como daquelas previstas no Decreto Municipal n. 6.766/23.
- 9.6. A aplicação das sanções de multa fica condicionada à prévia defesa da **CONCESSIONÁRIA**, a ser apresentada no prazo de 05 (cinco) dias úteis da respectiva notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca da Estância Turística de Piraju, Estado de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas que possam surgir na interpretação do presente contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas neste contrato, ficam ajustadas a cumprirem fielmente as normas legais e regulamentares, e assinam o presente ajuste em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU/SP,

...
**PREFEITO MUNICIPAL
PODER CONCEDENTE**

...
...
CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG _____

2. _____ RG _____



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 08

LEI MUNICIPAL N. 3.524/2011

LEI N. 3524/2011

Dispõe sobre autorização ao Poder Executivo para outorgar concessão de uso do imóvel que especifica e dá providências correlatas.

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU,
Estado de São Paulo,

Faço saber que a Câmara Municipal da Estância Turística de Piraju aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo autorizado a outorgar concessão de uso para ocupação onerosa do imóvel de propriedade da Municipalidade, denominado "Restaurante Panorâmico", edificado no Centro de Fomento Turístico, Agropecuário e Industrial "Prefeito Cláudio Dardes", neste Município, com 243,81m² (duzentos e quarenta e três vírgula oitenta e um metros quadrados) de área construída.

Parágrafo único - O croqui do imóvel de que trata o "caput" deste artigo integra e acompanha a presente Lei.

Art. 2º - A concessão objeto desta Lei será outorgada através de processo licitatório na modalidade Concorrência, com a finalidade de contribuir para criação de novos espaços para frequência do público e de suporte para atendimento de usuários durante sua permanência nos locais dotados de condições de receber afluxo de visitantes.

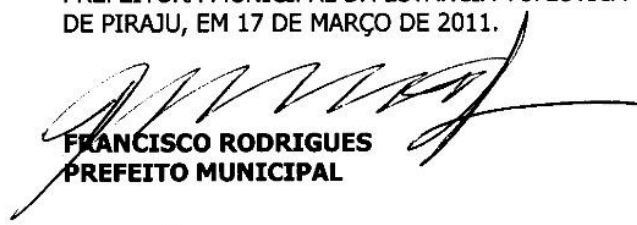
§ 1º - O edital de licitação estabelecerá as condições e os prazos para outorga da concessão de que trata esta lei.

§ 2º - Será de responsabilidade do concessionário as despesas relativas às adaptações necessárias ao atendimento de exigências da área de Vigilância Sanitária, bem como de outras que possibilitem o perfeito funcionamento do estabelecimento.

Art. 3º - As despesas decorrentes da aplicação desta lei correrão à conta de dotações próprias consignadas no orçamento em vigor.

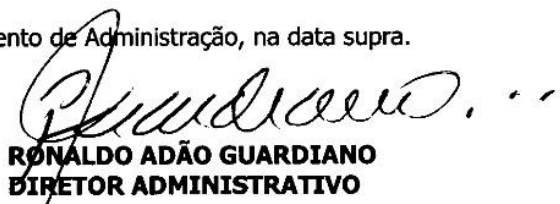
Art. 4º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA
DE PIRAJU, EM 17 DE MARÇO DE 2011.



FRANCISCO RODRIGUES
PREFEITO MUNICIPAL

Publicada no Departamento de Administração, na data supra.



RONALDO ADÃO GUARDIANO
DIRETOR ADMINISTRATIVO



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 09

LEI MUNICIPAL N. 4.321/2022

LEI Nº. 4.321/2022

Altera dispositivos da Lei nº 3.524, de 17 de março de 2011, que dispõe sobre autorização ao Poder Executivo para outorgar concessão de uso do imóvel que especifica e dá providências correlatas.

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU, Estado de São Paulo.

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - Passa a vigorar com a seguinte redação o *caput* do art. 1º da Lei nº 3.524, de 17 de março de 2011, que dispõe sobre autorização ao Poder Executivo para outorgar concessão de uso do imóvel que especifica e dá providências correlatas:

"Art. 1º - Fica o Poder Executivo autorizado a outorgar concessão de uso para ocupação onerosa do imóvel de propriedade da Municipalidade, denominado "Restaurante Panorâmico", edificado no Centro de Fomento Turístico, Agropecuário e Industrial "Prefeito Cláudio Dardes", neste Município, com 923,71m² (novecentos e vinte três vírgula setenta e um metros quadrados) de área total."

Art. 2º - O § 2º do art. 2º da Lei 3.524/2011 passa a vigorar com a seguinte redação:

"§ 1º - O edital de licitação estabelecerá as condições para a concessão, bem como fica fixado o prazo de 5 (cinco) anos prorrogável por até igual período e uma única vez.

§ 2º - Será de responsabilidade do concessionário as despesas relativas as adequações previstas na L.C. nº 176/2018 e adequações necessárias ao atendimento de exigências da área de Vigilância Sanitária, bem como outras que possibilitem o perfeito funcionamento do estabelecimento. "

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA
DE PIRAJU, EM 25 DE NOVEMBRO DE 2022.

JOSÉ MARIA COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

Publicada no Departamento de Administração, na data supra.

PAULO DONIZETTI SARA
DIRETOR ADMINISTRATIVO



ANEXO 10

OFÍCIO VS N. 016/25 – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**VISITA TÉCNICA RESTAURANTE PANORÂMICO – CENTRO DE FOMENTO TURÍSTICO,
AGROPECUÁRIO E INDUSTRIAL PREF. CLAUDIO DARDES - FECAPI FAIPI**

DATA DA VISTORIA: 13/05/2025

Em vistoria realizada no estabelecimento, constatou-se há necessidade de adequações do prédio, de acordo com a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, para ramo de atividade de restaurante e/ou lanchonete. Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes, cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

O objetivo deste relatório é estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o estabelecimento comercial de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

DEPÓSITO

- As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

- As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

- Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

- Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

- Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos



Município da Estância Turística de Piraju

para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

- Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

COZINHA

- Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

- O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

- A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

- O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

- Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

- A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de oitenta a noventa graus Celsius. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição (QUANDO HOVER O SISTEMA SELF SERVICE).

- O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. § 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções

- É proibido:

I- varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;

II- fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;

III- reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;

IV - animais domésticos no local de trabalho;

V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

- Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes.



Município da Estância Turística de Piraju

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, após a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente. Deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica vigente. As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

- É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

- O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

- O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

- O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

- Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

MATERIAIS RECICLÁVEIS E RESÍDUOS SÓLIDOS

- Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.

- O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

ABASTECIMENTO DE GÁS

- A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

- Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e



Município da Estância Turística de Piraju

utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

- Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos. A construção deve atender às normas de edificações vigentes estaduais ou municipais. Deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

- Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré - preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. As operações do preparo final dos alimentos devem se realizar em horário diferente do pré - preparo num ambiente higienizado.

- O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

- A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos.

EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS

- Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

- Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

EDIFICAÇÃO – DEPÓSITO/COZINHA E ÁREAS DE USO COMUM

- O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

- As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.



Município da Estância Turística de Piraju

- Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.
- Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.
- Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.
- A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.
- O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.
- A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.
- Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS

- Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

Os estabelecimentos sujeitos à inspeções sanitárias, são fiscalizados conforme legislações pertinentes ao ramo de atividade e embasadas na Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998.



Município da Estância Turística de Piraju

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

Local da vistoria: **Restaurante Panorâmico.**

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Fachada do restaurante.

Descrições das condições da obra presente em fase atual, apresentadas em comentários abaixo das fotos.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Salão e vista entrada dos sanitários, faltando pintura e fechamento de vão de parede.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025

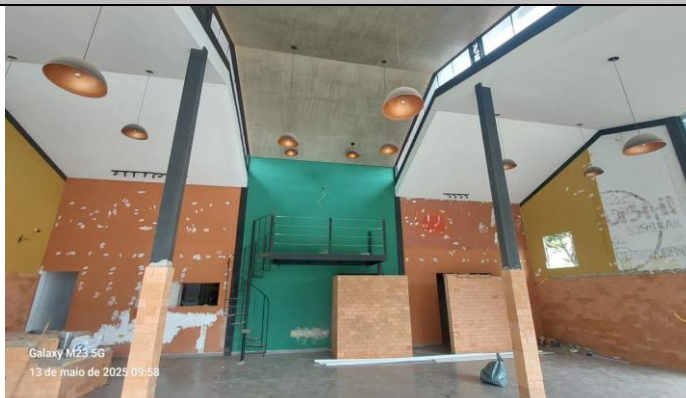


Salão e vista entrada cozinha. Obs: Paredes faltando pintura, fogão a lenha sem acabar (opcional a retirada/proposta anterior), arremates do passa prato, e, peça metálica de mezanino (opcional a retirada/proposta anterior).



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



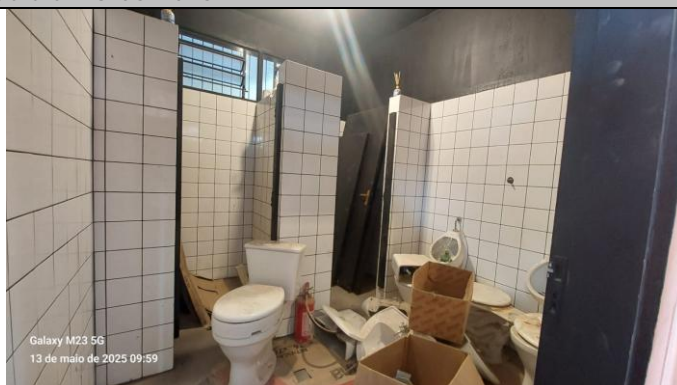
Salão. Obs: Paredes sem pintura, fogão a lenha sem acabamento (opcional retirada/proposta anterior), fechamentos de vão em parede lateral.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Salão. Obs: Paredes sem pintura, falta implantar acessibilidade das portas de entrada do salão e acabamentos elétricos.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



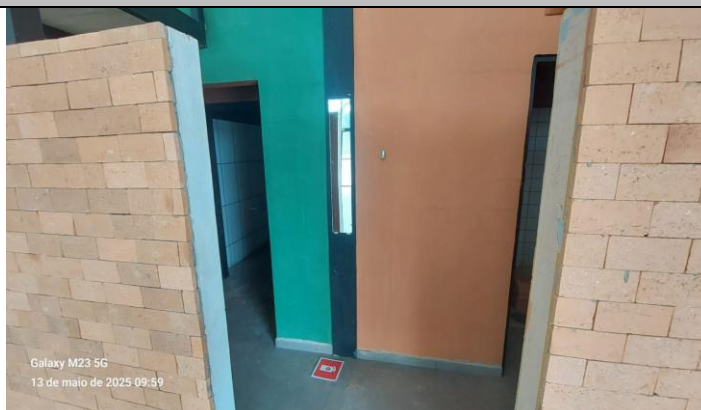
Sanitário masculino. Obs: Sanitário Masculino com peças de outros sanitários para instalação, faltando pintura.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Sanitário feminino. Obs: Sanitário Feminino faltando pintura e colocação das peças sanitárias (retirado para colocação de piso).

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Sanitário PNE. Obs: Entrada do Sanitário PNE, falta a identificação de placa.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Sanitário PNE. Obs: Sanitário PNE falta pintura e colocação das peças sanitárias e posição correta das barras de apoio (retirados para a colocação de piso).



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



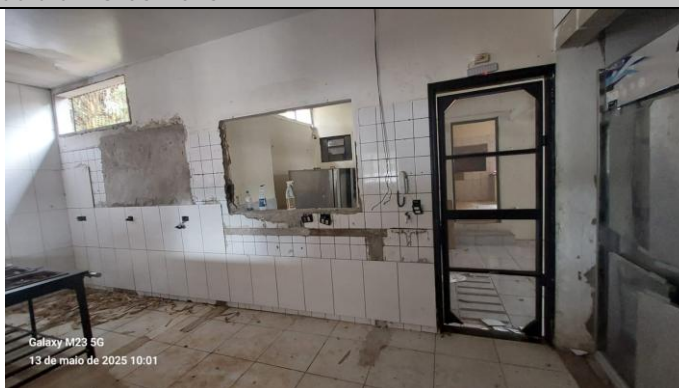
Fogão a lenha e entrada para cozinha em meio salão. Obs: Falta acabamento do fogão (opcional a retirada/proposta anterior), paredes sem pintura e acabamentos elétricos.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Cozinha. Obs: Cozinha falta finalizar revestimento, janela, porta de saída p área externa, instalação de piso e gás, fogão industrial e coifa existentes foram retirados.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025

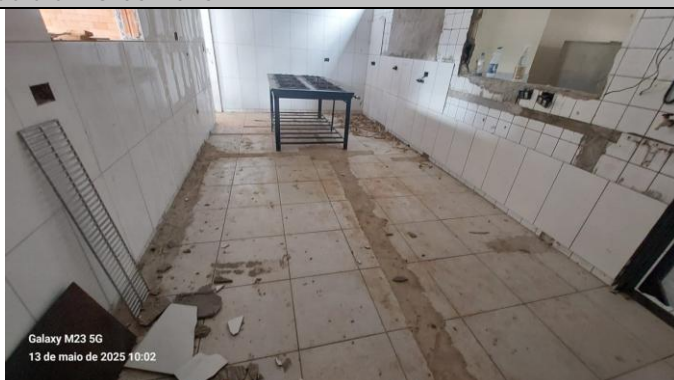


Cozinha. Obs: Cozinha falta finalizar revestimento, janela, porta de saída p área externa, instalação de piso e gás, fogão industrial e coifa existentes foram retirados.



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Cozinha. Obs: Cozinha falta finalizar revestimento, janela, porta de saída p área externa, instalação de piso e gás, fogão industrial e coifa existentes foram retirados.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Depósito anexo. Obs: Falta finalizar forro, revestimento/tanque e acabamento do revestimento da parede.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Depósito anexo. Obs: Falta finalizar forro, revestimento/tanque e acabamento do revestimento da parede.



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Galaxy M23 5G
13 de maio de 2025 10:05

Cozinha/Depósito externo. Obs: Falta revestimento de parede, adequação de bancada e pia, recuperação/ tratamento de infiltração em laje e parede e telas nas janelas.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Galaxy M23 5G
13 de maio de 2025 10:06

Cozinha/Depósito externo. Obs: Falta revestimento de parede, adequação de bancada e pia, recuperação/ tratamento de infiltração em laje e parede e telas nas janelas.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



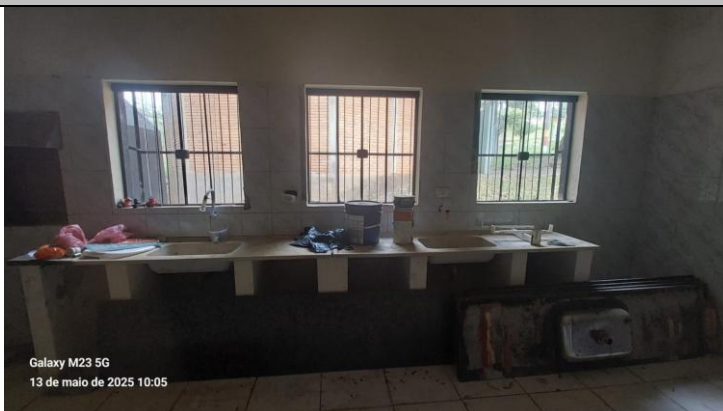
Galaxy M23 5G
13 de maio de 2025 10:06

Cozinha/Depósito externo. Obs: Falta revestimento de parede, adequação de bancada e pia, recuperação/ tratamento de infiltração em laje e parede e telas nas janelas.



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



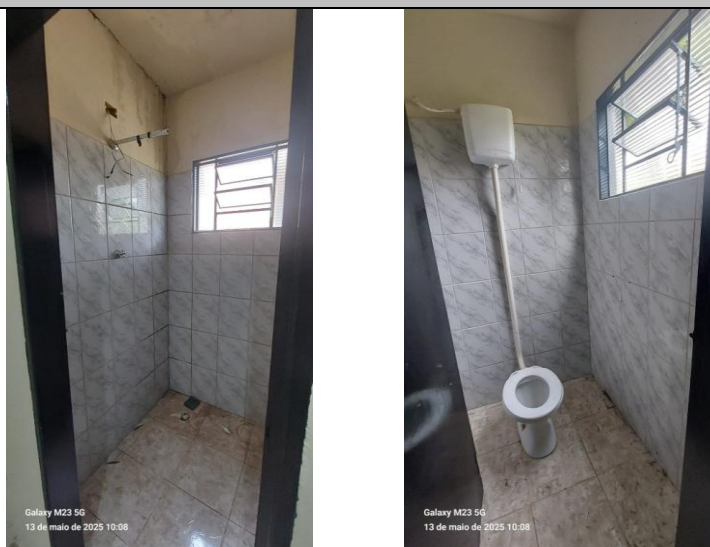
Cozinha/Depósito externo. Obs: Falta revestimento de parede, adequação de bancada e pia, recuperação/ tratamento de infiltração em laje e parede e telas nas janelas.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Sanitário Masc./Funcionário.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Lavanderia e área de serviço. Obs: Forro de pvc avariado.



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Sanitário Masc./Funcionário.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Vista dos fundos do depósito anexo e abrigo de gás. Obs: Portas do Abrigo de gás avariadas.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Vista dos fundos da Cozinha/depósito área externa. Obs: Falta Pintura, reparos de trincas e umidade de parede e laje, e, cobertura.



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Rampa de acessibilidade. Obs: Falta correção no piso do pátio e corrigir a acessibilidade ao salão.

Vistoria realizada dia: 13/02/2025



Vista dos Fundos da cozinha/área externa. Obs: Falta retirar entulhos, fazer reparos na parede/umidade e instalação de janela.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Vista do Abrigo de gás. Obs: Retirar entulhos, reparos das portas do abrigo de gás.



Município da Estância Turística de Piraju

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Sanitário PNE. Obs: Local não pode constar qualquer tipo de vedação/cobertura que prejudique a vista livre, imóvel se encontra abaixo ao nível da rua.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Vista das portas de entrada ao estabelecimento. Obs: Falta correção no piso do pátio e corrigir a acessibilidade ao salão.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Escada de acesso ao restaurante. Obs: Local não pode constar qualquer tipo de vedação/cobertura que prejudique a vista livre, falta corrimão duplo adequado e reparos de piso da escada e pátio.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Rampa de acesso ao imóvel. Obs: Falta corrimão duplo adequado e reparos de piso da rampa e pátio.

Vistoria realizada dia: 13/05/2025



Vista lateral do imóvel Restaurante Panorâmico.

CONCLUSÃO

Com base no relatório informativo e fotográfico acima, considerando a planilha orçamentária do processo licitatório, com benfeitorias que deveriam ser executadas, alguns itens foram atendidos, restando adequações importantes para o funcionamento do “restaurante” e que na data da vistoria realizada encontra-se **sem condições de uso por estar com reforma e adequações interrompidas da obra.**



ANEXO 11 MEMORIAL DESCRITIVO

PROJETO: Reforma e Adequação.
OBRA: Reforma e Adequação do Restaurante Panorâmico.
LOCALIZAÇÃO: Centro de Fomento Turístico, Agropecuário e Industrial “Prefeito Cláudio Dardes”.
ENDEREÇO: Avenida Ver. Eduardo Cassanho, n. 330 – Fecapi/Faipi.
PROPRIETÁRIO(A): Prefeitura da Estância Turística de Piraju.

Justificativa

O prédio existente abriga o estabelecimento denominado “Restaurante Panorâmico” e o mesmo necessita de finalização da obra de reformas iniciadas anteriormente, sendo referente a cozinha, banheiros com adequações nas suas dependências, proporcionando um melhor espaço para o trabalho e atendimento, tais como: reforma total da cozinha (com espaço para manipulação de pratos e bebidas, iluminação e ventilação natural/artificial), e, adequação de banheiro (PNE) como suas devidas instalações que atenda as normas técnicas da ABNT – NBR 9050, depósito para alimentos e bebidas, adequação de calçamento em escada e rampa de acessibilidade em pátio externo, área de serviços, e, cobertura em telha cerâmica na parte do depósito externo/cozinha.

ÁREAS

Terreno: 923,71 m².

Área Utilizada/Construção: 375,42 m².

DEMOLIÇÃO E RETIRADAS: A obra realizará demolições e retiradas sendo:

- demolição de concreto (pátio) e pisos cerâmicos;
- demolição de revestimentos cerâmicos/cozinha;
- retirada de esquadrias, pias de cozinha, peças metálicas e louças de sanitárias, forros/brises, instalações hidráulicas, elétricas e remoção de entulho.

01 – Serviços Preliminares: Consistirá na Locação da Obra, implantação de Placa de identificação da Obra, segundo modelo estabelecido, e será instalado Tapume entre a construção existente para a reforma.

02 – Infraestrutura: Não apresenta área para implantação de alvenaria.

03 – Aterro e Apiloamento: Não apresenta área para implantação desse serviço.

04 – Impermeabilização: caso haja umidade, ao redor da alvenaria na área externa e necessite de reparos, deverá ser executada a impermeabilização (Neutrol ou similar).

05 – Super-Estrutura: não consta implantação para esse serviço.

06 – Alvenaria de Elevação (vedação): Será executada com tijolos cerâmicos 06 furos (parede de meio tijolos), uso revestido, de 15 cm., assentados com argamassa mista de cimento, cal e areia, no traço de 1:2:8.

07 – Forro: implantação de gesso no salão e bar, sendo a laje pré-fabricada existente a recuperar de infiltrações em toda a área a reformar do imóvel contendo compartimentos de cozinha, banheiros e depósitos.

08 – Cobertura: na área do depósito e banheiros externos, deverá ser implantado telhas cerâmicas (tipo Portuguesa ou Romana) com caimento de 35%, sobre madeiramento de garapeira ou perobinha.

09 – Revestimento das Paredes: As paredes internas, em tijolos cerâmicos 6 furos deitado, serão revestidas com chapisco e reboco paulista desempenado prumado (taliscado). As paredes do bar,



Município da Estância Turística de Piraju

dos sanitários, depósitos, despensa de material e cozinha serão de azulejo até a altura de 3,00 m, e, banheiros externos e área de serviço serão no mínimo de 2,00 m podendo ser até o teto (h=3,00 m).

10 – Piso: Será executado uma camada de brita, depois o contra piso com concreto na espessura de 5cm, depois uma massa de regularização (cimento e areia) com espessura de 2,5 cm impermeabilizada, e depois o assentamento de piso cerâmico não inferior a PI4 em todos os cômodos do imóvel em áreas a reformar. Será também executada uma calçada externa em concreto com espessura de 5 cm com 1,00 m de largura aos fundos e redor (podendo a existente serem recuperadas). Haverá soleiras de granito na cozinha e banheiros que constam nessa área a reformar e esquadrias de aço e vidro, conforme medidas especificadas no projeto.

11 – Instalação Hidráulica e Águas Servidas e Esgoto Sanitário: Serão embutidas, em tubos de PVC, sendo ligadas as redes existentes no local.

12 – Peças Hidráulicas, Acessórios e Bancadas: Deverão ser instaladas de acordo com as normas específicas, e, devidamente locadas nas dependências onde as peças serão assentadas, conforme especificado no projeto para reforma e adaptação. As pias da cozinha e bancadas do bar, os banheiros masculinos e femininos existentes internos poderão ser implantados bancadas ou louças cerâmicas, os banheiros externos de funcionários, poderá ser lavatório de mão que deverá ser em louça cerâmica.

13 – Tubos e Conexões: Serão assentes de acordo com as normas e exigências da concessionária local de água e esgotos (SABESP), devendo toda tubulação ser embutida e ligada à rede pública.

14– Instalações Elétrica: Deverá ser executada atendendo às exigências da Companhia local, com tubulação embutida e ligada à rede existente no local.

15 – Esquadrias: As esquadrias serão compostas de:

- Cozinha - porta metálica (com abertura para iluminação e ventilação e vidro 4mm) e pintura, e, porta telada ao corredor, portas dos depósitos metálicas (com aberturas para ventilação), os vitros metálicos de correr com vidro 4mm e pintura, e, exaustores em aço inox 32 cm/d ou coifas de acordo com a necessidade;
- Banheiros – banheiros masculinos e femininos do restaurante, despensa de material e banheiro externo com portas de madeira - vitros basculantes metálicos e pintados com vidro 4mm;

16 – Pintura: As paredes interna e forro (laje), serão pintadas com tinta látex acrílica, pelo menos em duas demãos sobre massa corrida. As paredes externas serão pintadas com tinta Látex PVA, pelo menos em duas demãos sobre reboco. As esquadrias de madeiras serão pintadas em tinta esmalte em duas demãos. As tintas utilizadas deverão ser de boa qualidade, com rendimento e fixação adequados.

17 – Outros: Sobre o balcão do Atendimento será instalado bancada de granito com espessura de 3 cm e largura de 0,60 m, haverá também instalações de conduites com caixa de passagem PVC 4X2 para cabeamento de internet e telefone, haverá uma torneira externa e casinha para o gás e lixo, conforme localização em projeto.

Observação: deverão ser em concordância com os responsáveis técnicos;

- cores de pisos, revestimentos cerâmicos, granitos e louças;
- ralos (caixa receptora e tampa com grelha);
- caixas de inspeção para os banheiros e caixas de gordura para a cozinha;
- exaustor industrial Bivolt c/ grade cromada ou coifa metálica;

18 – Limpeza da Obra: Após a conclusão da obra, deverá haver a remoção do entulho e limpeza geral da obra para liberação do funcionamento.



Município da Estância Turística de Piraju

ANEXO 12 PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

OBJETO: Reforma e adequação Restaurante Panorâmico
ENDEREÇO: Av. Ver. Eduardo Cassanho, n. 330 - Fecapi-Faiçã
FONTE: Boletim Referencial de Custos CDHU n. 188 - COM DESONERAÇÃO - Data Base: 11/2022

ITEM	FONTE	CÓDIGO DO ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1			1- INFRAESTRUTURA E SUPERESTRUTURA				73.234,40
1.1	CDHU	11.18.040	Lastro de pedra britada	M3	6,34	211,54	1.341,69
1.2	CDHU	09.01.020	Forma em madeira comum para fundação	M2	14,01	105,58	1.479,49
1.3	CDHU	10.01.040	Armadura em barra de aço CA-50 (A ou B) fyk = 500 MPa	KG	128,85	10,41	1.320,51
1.4	CDHU	11.01.130	Concreto usinado, fck = 25 MPa	M3	6,34	508,73	3.226,62
1.5	CDHU	11.16.040	Lançamento e adensamento de concreto ou massa em fundação	M3	6,34	172,36	1.093,32
1.6	CDHU	12.01.021	Broca em concreto armado diâmetro de 20 cm - completa	M	5,00	86,57	332,86
1.7	CDHU	06.01.020	Escavação manual em solo de 1ª e 2ª categoria em campo aberto	M3	4,59	51,10	234,61
1.8	CDHU	06.11.020	Reboco manual para simples regularização sem compactação	M3	4,59	8,79	40,36
1.9	CDHU	14.04.210	Alvenaria de bloco cerâmico de vedação de 14 cm	M2	52,13	83,24	4.339,30
1.10	CDHU	17.02.020	Chapisco	M2	111,91	7,12	796,81
1.11	CDHU	17.02.220	Reboco	M2	111,91	13,32	1.490,67
1.12	CDHU	18.11.042	Revestimento em placa cerâmica esmaltada de 20x20 cm, tipo monocolor, assentado e rejuntado com argamassa industrializada	M2	155,04	93,68	14.524,15
1.13	CDHU	18.06.142	Placa cerâmica esmaltada antiderrapante PEI-5 para área interna com saída para o exterior, grupo de absorção BIIa, resistência química A, assentado com argamassa colante industrializada	M2	52,65	127,87	6.732,36
1.14	CDHU	19.01.062	Pedraí e/ou soleira em granito, espessura de 2 cm e largura até 20 cm, acabamento polido	M	6,00	173,48	1.040,88
1.15	CDHU	23.13.040	Porta lisa de madeira, interna, resistente a umidade "PIM RU", para acabamento revestido ou em pintura, para divisória sanitária, padrão dimensional médio/pesado, com ferragens, completo - 80 x 190 cm	UN	4,00	770,14	3.080,56
1.16	CDHU	24.02.070	Porta de ferro de abrir tipo veneziana, linha comercial	M2	1,00	420,32	420,32
1.17	CDHU	39.02.016	Cabo de cobre de 2,5 mm², isolamento 750 V - isolação em PVC 70°C	M	150,00	4,52	678,00
1.18	CDHU	40.05.020	Interruptor com 1 fiação simples e placa	C/I	15,00	31,13	466,95
1.19	CDHU	41.02.580	Lâmpada LED 13.5W, com base E-27, 1400 até 1510 lm	UN	15,00	22,60	339,00
1.20	CDHU	41.14.070	Luminária retangular de sobrepôr tipo caixa aberta, para 2 lâmpadas fluorescentes tubulares de 32 W	UN	14,00	69,86	978,04
1.21	CDHU	44.03.380	Torneira curta com rosca para uso geral, em latão fundido sem acabamento, DN= 3/4"	UN	4,00	55,44	221,76
1.22	CDHU	44.03.590	Torneira de mesa para pia com bica móvel e arejador em latão fundido cromado	UN	5,00	214,91	1.074,55
1.23	CDHU	44.03.470	Torneira de parede para pia com bica móvel e arejador, em latão fundido cromado	UN	2,00	82,80	165,60
1.24	CDHU	44.01.100	Lavatório de louça sem coluna	UN	5,00	160,37	801,85
1.25	CDHU	44.01.800	Bacia sifonada com caixa de descarga acoplada sem tampa - 6 litros	UN	6,00	1.058,31	6.349,86
1.26	CDHU	44.20.240	Sifão plástico com copo, rígido, de 1" x 1 1/2"	UN	7,00	28,88	202,16
1.27	CDHU	44.20.640	Válvula de metal cromado de 1 1/2"	UN	7,00	86,59	606,13
1.28	CDHU	15.01.130	Estrutura de madeira tesourada para telha perfil ondulado - vãos 10,01 a 13,00 m	M2	43,36	147,94	6.414,88
1.29	CDHU	16.03.020	Telhamento em cimento reforçado com fio sintético CRFS - perfil ondulado de 8 mm	M2	43,36	79,78	3.458,39
1.30	CDHU	24.03.310	Condutores tubular em aço galvanizado, diâmetro 1 1/2"	M	16,05	232,68	3.738,33
1.31	CDHU	46.32.001	Tubo de cobre sem costura, rígido, espessura 1/16" - diâmetro 3/8", inclusive conexões	M	10,00	69,76	697,60
1.32	CDHU	47.01.180	Válvula de esfera monobloco em latão, passagem plena, acionamento com alavanca, DN= 3/4"	UN	4,00	96,71	386,84
1.33	CDHU	30.01.030	Barra de apoio reta, para pessoas com mobilidade reduzida, em tubo de aço inoxidável de 1 1/2" x 800 mm	UN	2,00	176,10	352,20
1.34	CDHU	30.01.061	Barra de apoio lateral para lavatório, para pessoas com mobilidade reduzida, em tubo de aço inoxidável de 1 1/4", comprimento 25 a 30 cm	UN	2,00	178,16	356,32
1.35	CDHU	30.01.110	Barra de proteção para sifão, para pessoas com mobilidade reduzida, em tubo de alumínio, acabamento com pintura epóxi	UN	1,00	268,45	268,45
1.36	CDHU	30.08.060	Bacia sifonada de louça para pessoas com mobilidade reduzida - capacidade de 6 litros	UN	1,00	1.201,64	1.201,64
1.37	CDHU	30.08.040	Lavatório de louça para canto sem coluna para pessoas com mobilidade reduzida	UN	1,00	1.682,21	1.682,21
1.38	CDHU	30.04.100	Piso tátil de concreto intertravado alerta / direcional, espessura de 6 cm, com rejunte em areia	M2	4,50	144,47	650,12
1.39	CDHU	05.07.040	Remoção de entulho separado de obra com caçamba metálica - terra, alvenaria, concreto, argamassa, madeira, papel, plástico ou metal	M3	5,00	110,08	550,40
2			2- PINTURA				65.173,61
2.1	CDHU	33.10.060	Tinta acrílica em massa, inclusive preparo	M2	922,28	33,38	30.795,26
2.2	CDHU	33.11.060	Esmalte à base água em superfície metálica, inclusive preparo	M2	229,80	48,64	11.159,35
2.3	CDHU	33.12.011	Esmalte à base de água em madeira, inclusive preparo	M2	117,00	48,66	5.728,32
2.4	CDHU	33.06.020	Acrílico para quadras e pisos cimentados	M2	285,90	26,20	7.489,55
			TOTAL				128.407,91

Estância Turística de Piraju, 22 de Agosto 2025


Eng. Civil David José de Góes
CREA Nº 6070/8800-SP
Assessor do Departamento de Engenharia e Urbanismo

