



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024

EDITAL Nº. 0016/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 1245/2024

INTERESSADO: DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Torna-se público que a Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna/SP, por meio de seu Exmo. Sr. Prefeito Municipal, com endereço a Rua Humaitá, nº 20 – Centro – Paraibuna/SP, para o conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, objetivando a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES) PARA O CENTRO DE ATENDIMENTO TERAPÊUTICO E SOCIAL - CATS DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA.**

O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com as disposições deste edital e seus Anexos, da lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, dos Decretos Municipais nºs 4.129 de 11 de janeiro de 2024, e 3.717 de 30 de junho de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08:00 do dia 04/07/2024 às 08:00 horas do dia 17/07/2024.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08:30 às 09:00 horas do dia 17/07/2024.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:00 horas do dia 17/07/2024.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

DATA DA SESSÃO: 17 de julho de 2024

LOCAL: www.bllcompras.org.br

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIORES INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL:

Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna – Divisão de Licitações

Rua Humaitá, 20, Centro - Paraibuna/SP

Telefones: (12) 3974-2080 – Ramal 1

E-mails: licitacao@paraibuna.sp.gov.br | eletronico@paraibuna.sp.gov.br

Site: www.paraibuna.sp.gov.br

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIORES INFORMAÇÕES SOBRE ACESSO E CADASTRO NA PLATAFORMA BLL:

Bolsa de Licitações do Brasil - Suporte ao Fornecedor

Telefone: (41) 3097-4600 | E-mail: contato@bll.org.br



1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL).

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeira indicada pela Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BLL Compras" constante na página da internet da Bolsa de Licitações do Brasil (www.bll.org.br).

2. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

2.1. O certame será conduzido pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, que terá em especial, as seguintes atribuições:

- a) conduzir a sessão pública;
- b) receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
- c) verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
- d) coordenar a sessão pública e o envio de lances;
- e) verificar e julgar as condições de habilitação;
- f) sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
- g) receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- h) indicar o vencedor do certame;
- i) adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- j) conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- k) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.
- l) Caberá à equipe de apoio auxiliar a pregoeira nas etapas do processo licitatório.

2.2. A pregoeira poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

3. DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **"AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES) PARA O CENTRO DE ATENDIMENTO**



TERAPÊUTICO E SOCIAL – CATS - DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA", conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

3.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por **item** observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

4. DA QUANTIDADE E VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO

4.1. O valor estimado para aquisição dos itens, objeto do presente Pregão é de **R\$ 31.259,36 (trinta e um mil, duzentos e cinquenta e nove reais e trinta e seis centavos)** distribuído em seus respectivos itens conforme segue:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QTDE	Unid.	Valor por Item	Valor total por Item
01	Coxão mole em iscas sem gordura: produto de 1ª qualidade, carne bovina resfriada, traseiro sem osso - iscas de coxão mole, sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Características das iscas: de 07 cm a 08 cm de comprimento, aproximadamente 01 cm de espessura e 15 g de peso líquido, em formato retangular. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	60	KG	R\$ 39,3267	R\$ 2.359,60
02	Filé de Peito de Frango: resfriado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg. APRESENTAR AMOSTRA	40	KG	R\$ 15,2467	R\$ 609,87



03	Filé de tilápia: de primeira qualidade, limpo, sem couro, sem espinhas ou escamas, congelados a no mínimo -12°C, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18°C, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com adição de água no máximo de 6%. O pescado deverá estar íntegro, sem apresentar alterações, mutilações, traumas ou deformidades e não poderá apresentar cheiro e sabor anormais. Não deverá apresentar lesões, doenças microbianas ou estar infestado por parasitos. Deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída a base de polietileno, atóxico, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 800g. Validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, razão social, número de lote, data de embalagem, data da validade, peso líquido, quantidade, informações nutricionais do produto e inscrição no SIF ou órgão fiscalizador competente. Deverá ser entregue congelado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostras.	60	Kg	R\$ 41,2667	R\$ 2.476,00
04	Paleta moída: produto de 1ª qualidade, carne bovina, tipo moída, dianteira, sem osso tipo paleta. Carne limpa, sem pelanca, sem sebo e com no máximo 10% de gordura. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e de 1 kg e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	60	KG	R\$ 33,3667	R\$ 2.002,00
05	Carne suína em cubos, congelada (IQF): descrição completa: características: lombo suíno em cubos, sem osso, sem excessos de gordura, congelado deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas esverdeadas. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, com embalagem de 1kg ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.	90	Kg	R\$ 22,80	R\$ 2.052,00



	Validade: no mínimo 04 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra				
06	Linguiça Toscana: preparado com carne suína e bovina em perfeito estado de conservação e acrescidas de demais ingredientes conforme legislação vigente. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal, assim como a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve apresentar aspecto, cor e odor próprio. Deve ser transportada em condições adequadas de higiene e conservação, que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	100	KG	R\$ 21,8933	R\$ 218,93
07	Paleta em cubos Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra	60	KG	R\$ 32,89	R\$ 1.973,40
08	FÍGADO BOVINO: Deverá ser servido sem pele e sem nervos em porções uniformes e padronizadas. A matéria prima deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epíplon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.	25	KG	R\$ 12,20	R\$ 305,00
09	Frango congelado ou resfriado: peças. Especificação do produto: frango inteiro, resfriado ou congelado, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente vedado, com aproximadamente 3 kg / 3 1/2 por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, com miúdos íntegros, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco).	90	KG	R\$ 9,96	R\$ 896,40



10	Hambúrguer de carne bovina congelado: É um produto obtido pela parte comestível da carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, proteína animal de colágeno, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante caramelo e ingredientes que não descaracterizem o produto. Toda matéria-prima utilizada deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalado em filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente com etiqueta identificando, mantido a identificando, mantido a temperatura de -12°C e apresentar-se em formato redondo e ovalado com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico com 56 gramas cada. Sódio Max. 450mg por 100g. Caixa com 36 unidades. Apresentar amostra.	50	Caixa	R\$ 37,9333	R\$ 1.896,67
11	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 e 2 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	70	KG	R\$ 22,5467	R\$ 1.578,27
12	Peito de Frango: Sem osso e sem pele obtida através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.	90	KG	R\$ 15,5475	R\$ 1.399,28
13	Presunto cozido tradicional sem gordura, em peças com 3 a 4 kg, embalado a vácuo individualmente, com características próprias, acondicionados em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. E suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (Decreto 12.486 de 20/10/78), instrução normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações.	40	Peças	R\$ 22,18	R\$ 887,20
14	Queijo mussarela em peças entre 3 a 4 kg, sem fecho de metal, embalado a vácuo individualmente com características próprias, acondicionado em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria número 364, de 04 de setembro de 1997, de consistência semi suave, textura fibrosa, elástica e fechada o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria	40	Peças	R\$ 35,40	R\$ 1.416,00



	fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte.				
15	Coxinha da asa congelada - cortes congelados. Descrição completa: características: cortes congelados de frango (coxinha da asa), podendo ser adicionado de: água, sal, amido e outros aditivos permitidos em legislação vigente (exceto pimenta). Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem de 1kg, contendo as informações: nome do Produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela Nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C). Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	100	Kg	R\$ 14,13	R\$ 1.413,00
16	SALSICHA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3 kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias.	90	KG	R\$ 26,91	R\$ 2.421,90
17	Carne bovina moída, congelada (IQF): descrição completa: corte: patinho, moído, congelado em formato IQF. Devem ser eliminados os excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve apresentar aspecto próprio da espécie, não estar amolecida e nem pegajosa, apresentar cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor característico. Será permitida quantidade de gordura até no máximo 10%. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, transparente, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento, a vácuo, com 1 ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de	60	Kg	R\$ 28,5650	R\$ 1.713,90



	conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade: no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.				
18	Patinho em cubos: carne bovina de 1ª congelada em cubos 2 x 2 cm de traseiro patinho. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.	80	KG	R\$ 36,0725	R\$ 2.885,80
19	Almôndegas de Carne Bovina congelada: obtida a partir de recortes de carne bovina, isento de pele, veias, aponeuroses, cartilagens, vísceras, contendo como ingredientes: carne bovina, água, condimentos naturais, sem pimenta e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. As almôndegas de carne deverão possuir formato e tamanho uniformes com peso aproximado de cada almôndegas de 15 gramas, embalados em sacos de polietileno, atóxico, com 2 (dois) quilos, constando nome do fabricante, marca, peso, SIF ou SISP, lote, validade	80	KG	R\$ 34,4267	R\$ 2.754,14
Valor Total				R\$ 31.259,36	

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações do Brasil (Plataforma BLL), telefone: (41) 3097-4600 – até o horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.

5.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações do Brasil, além daquelas em regime de consórcio, desde que cumprida as disposições do artigo 15 da Lei 14.133/2021.

5.3. O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

5.4. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema.

OBSERVAÇÃO: O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará à Bolsa de Licitações, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

5.5. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema,



informar no campo próprio o seu regime de tributação, para fazer valer o direito de prioridade no desempate. (Artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006). O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.8. Não poderão disputar esta licitação:

5.8.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

5.8.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

5.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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



trabalhista;

5.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

5.8.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

5.8.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

5.9. O impedimento de que trata o item **5.8.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

5.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **5.8.2** e **5.8.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

5.12. O disposto nos itens **5.8.2** e **5.8.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

5.14. A vedação de que trata o item **5.8.10** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

6.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a



proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens **5.6** e **5.7** deste Edital.

6.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

6.4.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que 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 e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

6.4.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7, XXXIII, da Constituição;

6.4.3. 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;

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

6.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

6.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.7. A falsidade da declaração de que trata os itens **6.4** e **6.6** sujeitará o licitante às



sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

6.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

6.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.12.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item **6.11** possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:



7.1.1. O valor unitário, podendo ser considerado no máximo 04 (quatro) casas após a vírgula e o valor total do item

7.1.2. Os valores dos custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais ou qualquer outros que incidam direta ou indiretamente, já deverão estar incorporados e somados ao valor do produto ou destacados;

7.1.3. O valor ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.1.4. O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

7.1.5. Especificação completa do produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação;

7.1.6. Data e assinatura do Representante Legal da proponente;

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

7.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.4. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.6.1. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.6.2. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item **4.6**.

7.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do



art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

7.8. CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL:

7.8.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear, através de Termo de Credenciamento, operador devidamente credenciado em qualquer corretora de mercadorias associada à Bolsa Brasileira de Licitações do Brasil, ou pela própria Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras do site www.bll.org.br

7.8.2. A participação do licitante no Pregão Eletrônico se dará diretamente pela BLL, ou por meio de corretora contratada para representá-lo, que deverá manifestar em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

7.8.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

7.8.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações do Brasil.

7.8.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.8.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7.9. DA PARTICIPAÇÃO NA PLATAFORMA BLL:

7.9.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador direto, ou da corretora de mercadorias) e subsequente cadastramento para participar do pregão e encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

7.9.2. Caberá ao licitante participante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



7.9.3. Quaisquer dúvidas em relação ao acesso no sistema operacional (BLL) poderão ser esclarecidas pelo número (41) 3097-4600 ou pelo e-mail: contato@bll.org.br, ou ainda, através de uma corretora de mercadorias associada.

7.9.4. É VEDADO AO FORNECEDOR IDENTIFICAR-SE EM SUA PROPOSTA AO LANÇÁ-LA NO SISTEMA OU NO DECORRER DA SESSÃO DO PREGÃO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DO LICITANTE.

7.10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES:

7.10.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preço, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando a Pregoeira a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

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

7.10.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro, sendo que o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação as propostas que cobrir a melhor oferta, será de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

7.10.5. Fica a critério da Pregoeira a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante.

7.10.6. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, da maior oferta registrada. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

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

7.10.8. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.10.9. Na etapa de lances, o modo de disputa será no **MODO ABERTO**. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez minutos) e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública (Art. 31 e Art. 32, inciso I, do Decreto 10.024/2019).



7.10.10. Sobre o tempo extra do Modo aberto de disputa, dispõe o Art. 32 do Decreto 10.024/19:

“§ 1º A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários. § 2º Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no caput e no § 1º, a sessão pública será encerrada automaticamente”.

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

7.10.12. Findada a etapa de lances, antes de anunciar o vencedor, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de melhor preço por item, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

7.10.13. O sistema informará a proposta de melhor preço por item imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela pregoeira acerca da aceitação do lance de menor preço por item.

7.10.14. Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os Artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, a pregoeira aplicará os critérios para desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte. Após o desempate, poderá a pregoeira ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública. Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 - Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

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

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

7.10.17. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço por item.

8. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO



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

8.1.1. Na proposta deverá, obrigatoriamente, ser informado no campo próprio as ESPECIFICAÇÕES, MARCAS e quando for o caso, informar se a empresa é ME/EPP. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações dos produtos neste campo implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

8.1.2. Na hipótese do licitante ser microempresa ou empresa de pequeno porte, será necessário à informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica, sob pena do licitante enquadrado nessa situação não utilizar os benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006. **(Anexo III).**

8.2. O objeto deverá estar em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos.

8.3. A validade mínima da proposta será de **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

8.4. Em sua omissão, a proposta será considerada válida pelo período acima, a contar da data da sessão pública do Pregão, independentemente de qualquer outra manifestação da licitante.

8.5. SÃO VEDADAS PROPOSTAS PARA UM MESMO ITEM/LOTE FORMULADAS POR ESTABELECIMENTOS DISTINTOS DE UMA MESMA LICITANTE (DISPUTA ENTRE MATRIZ E FILIAL OU ENTRE FILIAIS, POR EXEMPLO). O DESCUMPRIMENTO IMPLICARÁ A DESCLASSIFICAÇÃO DE AMBAS PROPONENTES

9. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

9.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital e anexos.

9.2. Após a etapa de envio de lances, e após a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicar-se-á os critérios estabelecidos no artigo 60, da Lei nº 14.133/21, in verbis:

“Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;



II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.3. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.4. Na hipótese de não classificação nos termos previstos no subitem 9.2, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

9.5. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.6. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de maior desconto, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela Pregoeira acerca da aceitação do lance de maior desconto;

9.7. Se a proposta ou o lance de maior desconto não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;

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

9.9. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar porcentagem final (valor) superior ao estimado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



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

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que o impeça de participar deste certame ou da futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica emitida no site do TCU; (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>);

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça. (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Certificado de Apenado emitido pelo site do TCE-SP; (<https://www4.tce.sp.gov.br/publicações/apenados/apenados.shtm>)

10.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

10.3. Os documentos de habilitação deverão ser originais ou apresentados por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada, mecânica ou eletronicamente (preferencialmente por este último), ou acompanhada de Declaração de Autenticidade por Advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (internet), quando possível.

10.4. Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível.

10.4.1. Pregoeiro(a) poderá realizar a atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.4.2. A verificação pelo pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.5. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:



10.5.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

10.5.2. Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos, desde que expedidos a no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data designada para a abertura da sessão pública.

10.5.3. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

10.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

10.7. No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está presente alguma restrição, devendo regularizá-las no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.8. A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

10.9. Se a empresa 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.

10.10. Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.

10.11. PARA FINS DE HABILITAÇÃO, AS LICITANTES PROVISORIAMENTE VENCEDORAS DEVERÃO ENCAMINHAR ELETRONICAMENTE VIA PLATAFORMA WWW.BLLCOMPRAS.ORG.BR OS SEGUINTE DOCUMENTOS, NO PRAZO MÁXIMO DE 01 (UMA) HORA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO:

10.11.1. DA HABILITAÇÃO JURIDICA



a) Ato Constitutivo da empresa (Anexar um dos listados abaixo de a.1 até a.5, de acordo com o enquadramento da sua empresa).

a.1) Registro Comercial: no caso de empresa individual;

a.2) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e sua consolidação e posteriores alterações contratuais: em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

a.3) Ato Constitutivo: devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

a.4) Decreto de Autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento: expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

a.5) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual: no caso das empresas enquadradas como microempreendedor individual;

b) RG e CPF do Responsável legal da empresa (Pode ser substituído pela CNH ou documento compatível).

10.11.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Comprovante de Inscrição no CNPJ: Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Certidão Conjunta Federal: Certidão Conjunta Negativa de Débitos (CND) ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa (CPEND), relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União inclusive créditos tributários relativos às contribuições sociais, expedida pela Secretaria da Receita Federal (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

c) Certidão Estadual/Distrital: Certidão Negativa (ou positiva com efeito de Negativa) de Débitos Tributários Inscritos na Dívida Ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado sede da licitante;

d) Certidão Municipal: Certidão Negativa (ou positiva com efeito de Negativa) de regularidade para com a Fazenda Municipal Mobiliária da sede da Proponente;

e) Certidão Regularidade FGTS: Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal (ou positiva com efeito de Negativa);

f) Certidão de Débitos Trabalhistas: Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão



negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa;

10.11.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA.

a) Certidão negativa de falência / recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

i.1) Empresas que estejam em recuperação judicial, será exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital, conforme Súmula 50 do TCE-SP.

i.2) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.

10.11.4. DECLARAÇÕES:

a) Declaração de inexistência de fato impeditivo;

b) Declaração de cumprimento dos requisitos. Anexo III– sem os benefícios da Lei Complementar Federal 123/06 alterado pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16, ou com os benefícios da Lei Complementar Federal 123/06 alterado pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16, observado o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21;

c) Declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

d) Declaração Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

e) Declaração relativa à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social;

f) Declaração que não possui servidor público municipal no quadro societário da empresa;

g) Declaração de responsável para assinatura da Ata/Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento;

h) Termo de Ciência e Notificação (facultativo).

10.11.4.1. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme Art. 155, inciso VIII.

10.12. Havendo dúvida sobre a veracidade de algum documento, será exigida a apresentação dos originais, não digitais.



10.13. Os documentos exigidos para fins de habilitação, quando não aplicado o item deverão ser apresentados por meio eletrônico, via plataforma www.bllcompras.org.br, concomitantemente ao cadastro da proposta inicial.

10.14. Havendo dúvida sobre a veracidade de algum documento, será exigida a apresentação dos originais, não digitais.

11. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA READEQUADA

11.1. A Empresa vencedora deverá anexar na Plataforma, até a data e horário limite do Edital, a sua Proposta de Preços e, em até **2 (duas)** horas após a solicitação do(a) pregoeiro(a), a Proposta de Preços escrita readequada, se for o caso, com os valores oferecidos após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone, e-mail comercial da empresa, e-mail pessoal do administrador, número de agência e conta bancária **(Anexo V)**.

11.1.1. Caso a proposta esteja assinada por representante, deverá anexar a procuração com os devidos poderes para representar a empresa.

11.2. Na proposta escrita, deverá conter:

a) O valor unitário, podendo ser considerado no máximo 04 (quatro) casas após a vírgula e o valor total do item;

b) Os valores dos custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais ou qualquer outros que incidam direta ou indiretamente, já deverão estar incorporados e somados ao valor do produto ou destacados;

c) O valor ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

d) O prazo de validade que não poderá ser inferior a **60 (sessenta)** dias, contados da abertura das propostas virtuais;

e) Especificação completa do produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação;

f) Data e assinatura do Representante Legal da proponente;

11.3. Atendidos todos os requisitos, será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer(em) o **MENOR PREÇO POR ITEM** conforme exigências deste edital e seus anexos.

11.4. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado neste Edital.

11.5. Serão desclassificadas as propostas que:



- a) Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do objeto licitado;
- b) Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão da Pregoeira;
- c) Contenham mais de 04 (quatro) casas decimais em seus valores;
- d) conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor;
- e) identifique o licitante;

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

11.7. Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

12. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

12.1. Diante da exigência de apresentação de amostras, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, **no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data da sessão, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

12.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Edital relacionado, a proposta do licitante será recusada.

12.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro colocado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

12.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **10 (dez) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

13. DOS RECURSOS

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

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



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

13.3.1. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de até 30 minutos, para que qualquer licitante manifeste sua intenção, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou da habilitação ou inabilitação, no sistema eletrônico;

13.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados, posteriormente à intenção manifestada na Plataforma BLL, no prazo do item **13.2**, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.bll.org.br.

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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



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

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

15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor, homologará o procedimento licitatório e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura do contrato.

16. DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

16.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **3 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato Administrativo, cuja vigência encontra-se nele fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

16.3. O Contrato Administrativo poderá ser assinado por meio de assinatura digital.

16.4. O Contrato Administrativo será divulgado no PNCP.

16.5. Na hipótese de o convocado não assinar Contrato Administrativo no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17. DO CRITÉRIO DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato, no caso de obras, serviços e compras e 50%, no caso de reforma de edifícios ou equipamentos.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.



19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designada a **Sr.ª Gislaine Sara de Azevedo**, como representante da Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

19.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

19.4. A fiscalização do contrato tem ainda, por obrigação:

19.4.1. Zelar pela execução do contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

19.4.2. Avaliar os produtos nos quesitos de qualidade, atentando-se para que todas as especificações exigidas constantes na descrição dos mesmos sejam compatíveis a atendidas;

19.4.3. Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido;

19.4.4. A fiscalização exercida pela Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens do Termo de Referência.

19.5. Da entrega e critério de aceitação do objeto:

19.5.1. O objeto desta licitação deverá ser solicitado quinzenalmente, tendo a empresa um período de 5 (cinco) dias corridos a contar da emissão da autorização de compras por requisição do gestor, para entrega do produto;

19.5.2. Por ocasião da entrega, o representante da CONTRATADA colherá no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), do servidor do CONTRATANTE responsável pelo recebimento;

19.5.3. A CONTRATADA está sujeita à fiscalização dos produtos licitado no ato da entrega e posteriormente, reservando-se à Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna/SP, através do responsável, o direito de não receber o objeto, caso eles não se encontrem em condições satisfatórias;



19.5.4. Constatadas irregularidades nos produtos, a CONTRATANTE poderá, se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

19.5.5. A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo de entrega dos produtos licitado, salvo em caso de alterações solicitadas pela Prefeitura, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48 (quarenta e oito) horas antes da respectiva entrega;

19.5.6. O transporte dos materiais necessários para a execução do serviço será de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora, sem que qualquer custo adicional possa ser incluído posteriormente;

19.5.7. A empresa vencedora deste certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere esta licitação de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento divergências, e não estarem em conformidade com as referidas especificações;

19.5.8. Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações exigidas, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

20. DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

20.1. Todas as despesas decorrentes de entrega/troca dos produtos e/ou encargos trabalhistas correrão por conta da Contratada.

21. AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

a) Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia.

b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto nos termos do Código de Defesa do Consumidor;

c) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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



e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

g) A contratada deverá apresentar a planilha de composição de custos, onde será demonstrado separadamente os valores de frete, impostos e demais encargos sobre o produto oferecido.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

22.1. São obrigações da Contratante:

a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

f) O objeto desta contratação consiste em futuro contrato administrativo, deste modo, o ajuste deverá ser cumprido integralmente pela licitante vencedora. Em caso de inadimplemento será cabível aplicação das sanções de acordo com a infração praticada, bem como nos dispostos na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

g) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1. As despesas para atender a esta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias, do presente exercício na classificação abaixo:

Fonte de Recurso: 01 Tesouro

02.05.01 – Fundo Municipal de Assistência Social

08.244.0006.2020 – Manutenção de Ações Desenv. F.M.A.S.

3.3.90.30 – Material de Consumo



24. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

24.1. O pagamento pelos produtos que compõem o objeto desta licitação ocorrerá após empenho e consequente liquidação da despesa, em até 30 (trinta) dias da aceitação da competente nota fiscal de entrega do objeto;

24.2. Na ocorrência da rejeição de nota fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no segundo parágrafo deste item passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação, desde que devidamente regularizados;

24.3. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente na Prefeitura, tal prazo estender-se-á até o primeiro dia útil subsequente.

24.4. No caso de inadimplemento da obrigação o valor da parcela em atraso será atualizado monetariamente pelo IPCA-E, incidente entre a data do inadimplemento e o efetivo pagamento;

24.5. Para o fim de correção monetária, será considerada como data do vencimento o primeiro dia útil subsequente ao 30º(trigésimo) dia, contado da data da apresentação da Nota Fiscal ou de sua regularização, na forma do Parágrafo Terceiro.

24.6. Contratante se reserva no direito de não efetuar o pagamento se o objeto ofertado não corresponde as especificações técnicas;

24.7. Em caso de irregularidades do objeto ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir das correspondentes regularizações.

24.8. Os arquivos na extensão “.xml” referente à Nota Fiscal Eletrônica deverão ser encaminhados para o e-mail: nfe@paraibuna.sp.gov.br

25. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

25.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

25.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

25.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

25.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

25.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

25.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

25.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

25.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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



25.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

25.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

25.1.5. fraudar a licitação

25.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

25.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

25.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

25.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

25.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

25.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

25.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

25.2.1. advertência;

25.2.2. multa;

25.2.3. impedimento de licitar e contratar e

25.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

25.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

25.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

25.3.2. as peculiaridades do caso concreto

25.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

25.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

25.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

25.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 20% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

25.4.1. Para as infrações previstas nos itens **25.1.1**, **25.1.2** e **25.1.3**, a multa será de 0,5% a 10% do valor do contrato licitado.

25.4.2. Para as infrações previstas nos itens **25.1.4**, **25.1.5**, **25.1.6**, **25.1.7** e **25.1.8**, a multa será de 5% a 20% do valor do contrato licitado.

25.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.



25.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

25.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **25.1.1**, **25.1.2** e **25.1.3**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

25.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **25.1.4**, **25.1.5**, **25.1.6**, **25.1.7** e **25.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **25.1.1**, **25.1.2** e **25.1.3**, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

25.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

25.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

25.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

25.12. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

25.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

26. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO



26.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

26.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

26.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: eletronico@paraibuna.sp.gov.br ou licitacao@paraibuna.sp.gov.br.

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

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

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

27. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

27.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações, conforme artigo 137 da Lei 14.133/21:

I - Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.



27.2. Sem prejuízo das hipóteses acima arroladas, o contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I - Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no [art. 125 desta Lei](#);

II - Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III - Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

IV - Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V - Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

27.3. A rescisão contratual poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

b) Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputa, desde que haja interesse da administração;

c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

27.4. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão pela Administração, sem prejuízos das sanções cabíveis.

27.5. Na hipótese de rescisão determinada por ato unilateral e escrito da Administração, ficarão assegurados à Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna, os direitos elencados no artigo 139 da Lei Federal nº14.133/2021, sem prejuízos das sanções cabíveis.

28. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

28.1. O Licitador, observadas razões de conveniência e oportunidade, devidamente justificadas, poderá anular ou revogar a qualquer momento o presente procedimento, por motivo de ilegalidade, mediante despacho fundamentado.

28.2. A anulação ou revogação do procedimento licitatório abrange à do instrumento contratual.

28.3. A Proponente não terá direito à indenização em decorrência da anulação ou revogação do procedimento licitatório.



29. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

29.1. A vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107, da Lei 14.133/2021.

29.2. O Contrato somente terá eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

30. DO REAJUSTE

30.1. Após o interregno de 1 ano, e segundo consta do artigo 92, §3º da Lei nº 14.133/2021, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, pela variação do Índice IPCA-E Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, com a data base vinculada a data do orçamento estimado.

31. DA RECOMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

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

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

32. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

32.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

32.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

32.5. 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.



32.6. 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.

32.7. 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.

32.8. 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.

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

32.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.paraibuna.sp.gov.br.

33. INTEGRAM O PRESENTE EDITAL:

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

Anexo I – Termo de Referência.

Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III – Modelo de Declaração Unificada;

Anexo IV – Modelo de Procuração “Extra Judicia”

Anexo V - Modelo de Declaração de responsável para assinatura do Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento;

Anexo VI – Minuta de Contrato;

Anexo VII - Autorização de fornecimento/ordem de execução de serviço;

Anexo VIII – Termo de Ciência e Notificação;

Anexo IX – Legislação.

Estância Turística de Paraibuna, 02 de julho de 2024.

VICTOR DE CASSIO MIRANDA
Prefeito Municipal



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REFERENTE: Aquisição de carnes para atender o CATS/Centro de Atendimento Terapêutico e Social.

INTRODUÇÃO: Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na legislação federal e municipal correspondente.

1. OBJETO

Compra de carnes para a alimentação dos atendidos no CATS, alimento este que será utilizado no preparo das refeições servidas aos atendidos, durante todo o ano de 2024.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Aquisição destes produtos se faz necessários, tendo em vista tratar-se de item primordial para desenvolvimento das pessoas que frequentam a unidade do CATS deste município, principalmente pelo fato de serem elementos que compõem a alimentação que é servida diariamente aos mesmos, alimentação essa de grande teor nutricional.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QTDE	Unid.
01	Coxão mole em iscas sem gordura: produto de 1ª qualidade, carne bovina resfriada, traseiro sem osso - iscas de coxão mole, sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Características das iscas: de 07 cm a 08 cm de comprimento, aproximadamente 01 cm de espessura e 15 g de peso líquido, em formato retangular. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	60	KG
02	Filé de Peito de Frango: resfriado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente,	40	KG



	isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg. APRESENTAR AMOSTRA		
03	Filé de tilápia: de primeira qualidade, limpo, sem couro, sem espinhas ou escamas, congelados a no mínimo -12°C, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18°C, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com adição de água no máximo de 6%. O pescado deverá estar íntegro, sem apresentar alterações, mutilações, traumas ou deformidades e não poderá apresentar cheiro e sabor anormais. Não deverá apresentar lesões, doenças microbianas ou estar infestado por parasitos. Deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída a base de polietileno, atóxico, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 800g. Validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, razão social, numero de lote, data de embalagem, data da validade, peso líquido, quantidade, informações nutricionais do produto e inscrição no SIF ou órgão fiscalizador competente. Deverá ser entregue congelado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostras.	60	Kg
04	Paleta moída: produto de 1ª qualidade, carne bovina, tipo moída, dianteira, sem osso tipo paleta. Carne limpa, sem pelanca, sem sebo e com no máximo 10% de gordura. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e de 1 kg e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	60	KG
05	Carne suína em cubos, congelada (IQF): descrição completa: características: lombo suíno em cubos, sem osso, sem excessos de gordura, congelado deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas esverdeadas. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, com embalagem de 1kg ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado. Validade: no mínimo 04 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra	90	Kg
06	Linguiça Toscana: preparado com carne suína e bovina em perfeito estado de conservação e acrescidas de demais ingredientes conforme legislação vigente. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal, assim como a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve apresentar aspecto, cor e odor próprio. Deve ser transportada em condições adequadas de higiene e conservação, que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	100	KG



07	Paleta em cubos Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra	60	KG
08	FÍGADO BOVINO: Deverá ser servido sem pele e sem nervos em porções uniformes e padronizadas. A matéria prima deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epíplon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.	25	KG
09	Frango congelado ou resfriado: peças. Especificação do produto: frango inteiro, resfriado ou congelado, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente vedado, com aproximadamente 3 kg / 3 ^{1/2} por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, com miúdos íntegros, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco).	90	KG
10	Hambúrguer de carne bovina congelado: É um produto obtido pela parte comestível da carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, proteína animal de colágeno, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante caramelo e ingredientes que não descaracterizem o produto. Toda matéria-prima utilizada deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalado em filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente com etiqueta identificando, mantido a temperatura de -12°C e apresentar-se em formato redondo e ovalado com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico com 56 gramas cada. Sódio Max. 450mg por 100g. Caixa com 36 unidades. Apresentar amostra.	50	Caixa
11	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 e 2 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	70	KG
12	Peito de Frango: Sem osso e sem pele obtida através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.	90	KG
13	Presunto cozido tradicional sem gordura, em peças com 3 a 4 kg, embalado à vácuo individualmente, com características próprias, acondicionados em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. E suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (Decreto 12.486 de 20/10/78), instrução normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações.	40	Peças



14	Queijo mussarela em peças entre 3 a 4 kg, sem fecho de metal, embalado a vácuo individualmente com características próprias, acondicionado em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria número 364, de 04 de setembro de 1997, de consistência semi suave, textura fibrosa, elástica e fechada o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte.	40	Peças
15	Coxinha da asa congelada - cortes congelados. Descrição completa: características: cortes congelados de frango (coxinha da asa), podendo ser adicionado de: água, sal, amido e outros aditivos permitidos em legislação vigente (exceto pimenta). Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem de 1kg, contendo as informações: nome do Produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela Nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	100	Kg
16	SALSICHA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3 kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias.	90	KG
17	Carne bovina moída, congelada (IQF): descrição completa: corte: patinho, moído, congelado em formato IQF. Devem ser eliminados os excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve apresentar aspecto próprio da espécie, não estar amolecida e nem pegajosa, apresentar cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor característico. Será permitida quantidade de gordura até no máximo 10%. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, transparente, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento, a vácuo, com 1 ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade: no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	60	Kg
18	Patinho em cubos: carne bovina de 1ª congelada em cubos 2 x 2 cm de traseiro patinho. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.	80	KG



19	Almôndegas de Carne Bovina congelada: obtida a partir de recortes de carne bovina, isento de pele, veias, aponeuroses, cartilagens, vísceras, contendo como ingredientes: carne bovina, água, condimentos naturais, sem pimenta e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. As almôndegas de carne deverão possuir formato e tamanho uniformes com peso aproximado de cada almôndegas de 15 gramas, embalados em sacos de polietileno, atóxico, com 2 (dois) quilos, constando nome do fabricante, marca, peso, SIF ou SISP, lote, validade	80	KG
----	--	----	----

4. AMOSTRA DOS PRODUTOS

4.1. Diante da exigência de apresentação de amostras, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, **no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data da sessão, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

4.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Edital relacionado, a proposta do licitante será recusada.

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

4.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **10 (dez) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

5. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

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

5.1 - Disposições Gerais

a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;



d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

f) O objeto desta contratação consiste em futuro contrato administrativo, deste modo, o ajuste deverá ser cumprido integralmente pela licitante vencedora. Em caso de inadimplemento será cabível aplicação de sanções de acordo com a infração praticada, bem como os dispostos na Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.

g) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que, vinculados a execução do termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia.

b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto nos termos do Código de Defesa do Consumidor

c) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

g) Efetuar a entrega ponto a ponto, conforme descrito no anexo I;

h) A contratada deverá apresentar a planilha de composição de custos, onde será demonstrado separadamente os valores de frete, impostos e demais encargos sobre o produto oferecido.



7. VALOR ESTIMADO

A pesquisa de preço para aferição do valor estimado para esta aquisição foi realizada por meio do Banco de Preços (www.bancodeprecos.com.br), Licitações de outras Prefeituras que atuam no ramo de mercado do objeto.

8. COMPOSIÇÃO DOS VALORES

Nos preços, além do lucro, deverá estar contemplado todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto da licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

9. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO LICITADO

9.1. O objeto da licitação deverá ser solicitado quinzenalmente, tendo a empresa um período de 5 (cinco) dias corridos a contar da emissão da autorização de compras por requisição do gestor, para entrega do produto.

9.2. Por ocasião da entrega, o representante da Contratada colherá no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

9.3. Contratada está sujeita à fiscalização do objeto licitado no ato da entrega e posteriormente, reservando-se à Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna/SP, através do responsável, o direito de não receber o objeto, caso eles não se encontrem em condições satisfatórias.

9.4. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

9.5. A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo de entrega do objeto licitado, salvo em caso de alterações solicitadas pela Prefeitura, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48 (quarenta e oito) horas antes da respectiva entrega.

9.6. O transporte dos materiais necessários para execução do serviço será de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora, sem que qualquer custo adicional possa ser incluído posteriormente.

9.7. A empresa vencedora deste certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere esta licitação de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estarem conformidade com as referidas especificações.

9.8. Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.



10. DO LOCAL DE ENTREGA

Os Produtos deverão ser entregues no CATS, localizado na Rua Alberto Carneiro Pinto, s/nº, bairro do Comércio, Paraibuna/SP.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros para aquisição do objeto desta contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária do exercício corrente e consignadas em compatibilidade no exercício subsequente:

Fonte: 01 Recuso Próprio / Tesouro

02.05.01 Fundo Municipal de Assistência Social

08.244.0006.2020- Manutenção de Ações F.M.A.S

3.3.90.30.00- Material de Consumo

12. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado de acordo com o serviço executado, devendo ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento nota fiscal pela Direção Contábil. Conforme legislação vigente, ficam obrigadas a emitir a Nota Fiscal Eletrônica - NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à Contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ocorrer no prazo de até 2 (dois) dias úteis; Caso a Contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. DO FISCAL

Fica designado para gerir a execução do contrato a servidora **Gislaine Sara de Azevedo** como representante da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna.

a) Zelar pela fiel execução do contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

b) Avaliar os produtos nos quesitos de qualidade, atentando para que todas as especificações constantes na descrição dos mesmos sejam atendidas.



c) Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido

d) A fiscalização exercida pelo Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência.

15. PERÍODO DE VIGÊNCIA

15.1- O futuro Contrato Administrativo vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei 14.133/21.



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA-SP
A/C Pregoeira e Equipe de Apoio
REF: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024

Para fins de elaboração de ata de registro de preços do processo licitatório em pauta, informo os dados abaixo:

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	
CNPJ nº:	
Inscrição Estadual nº:	
Endereço Completo:	
Cidade/Estado:	
DDD/Telefone:	
E-mail:	
Dados Bancários:	

DADOS DA PESSOA QUE FICARÁ ENCARREGADA DA ASSINATURA DA ATA:	
Nome:	
RG:	
CPF:	
Telefone:	
E-mail pessoal:	

DADOS PARA ENVIO DE PEDIDOS DE COMPRA	
Telefone / Celular / WhatsApp para contato sobre pedidos e entregas	
E-mail para envio dos pedidos de compras:	
Nome e Contato de pessoa responsável por pedidos e entregas:	

No uso das atribuições legais, encaminhamos a Proposta de Preços para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Marca	QTDE	Unid.	Valor por Item	Valor total por Item
01	Coxão mole em iscas sem gordura: produto de 1ª qualidade, carne bovina resfriada, traseiro sem osso - iscas de coxão mole, sem		60	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Características das iscas: de 07 cm a 08 cm de comprimento, aproximadamente 01 cm de espessura e 15 g de peso líquido, em formato retangular. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.					
02	Filé de Peito de Frango: resfriado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg. APRESENTAR AMOSTRA		40	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
03	Filé de tilápia: de primeira qualidade, limpo, sem couro, sem espinhas ou escamas, congelados a no mínimo -12°C, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18°C, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com adição de água no máximo de 6%. O pescado deverá estar íntegro, sem apresentar alterações, mutilações, traumas ou deformidades e não poderá apresentar cheiro e sabor anormais. Não deverá apresentar lesões, doenças microbianas ou estar infestado por parasitos. Deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída a base de polietileno, atóxico, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 800g. Validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, razão social, numero de lote, data de embalagem, data da validade, peso líquido, quantidade, informações nutricionais do produto e inscrição no SIF ou órgão fiscalizador competente. Deverá ser entregue congelado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostras.		60	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00



04	Paleta moída: produto de 1ª qualidade, carne bovina, tipo moída, dianteira, sem osso tipo paleta. Carne limpa, sem pelanca, sem sebo e com no máximo 10% de gordura. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e de 1 kg e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.		60	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
05	Carne suína em cubos, congelada (IQF): descrição completa: características: lombo suíno em cubos, sem osso, sem excessos de gordura, congelado deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas esverdeadas. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, com embalagem de 1kg ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado. Validade: no mínimo 04 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra		90	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00
06	Linguiça Toscana: preparado com carne suína e bovina em perfeito estado de conservação e acrescidas de demais ingredientes conforme legislação vigente. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal, assim como a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve apresentar aspecto, cor e odor próprio. Deve ser transportada em condições adequadas de higiene e conservação, que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.		100	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
07	Paleta em cubos Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto:		60	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra					
08	FÍGADO BOVINO: Deverá ser servido sem pele e sem nervos em porções uniformes e padronizadas. A matéria prima deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epíplon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.	25	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
09	Frango congelado ou resfriado: peças. Especificação do produto: frango inteiro, resfriado ou congelado, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente vedado, com aproximadamente 3 kg / 3 ^{1/2} por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, com miúdos íntegros, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco).	90	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
10	Hambúrguer de carne bovina congelado: É um produto obtido pela parte comestível da carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, proteína animal de colágeno, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante caramelo e ingredientes que não descaracterizem o produto. Toda matéria-prima utilizada deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalado em filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente com etiqueta identificando, mantido a identificando, mantido a temperatura de -12°C e apresentar-se em formato redondo e ovalado com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico com 56 gramas cada. Sódio Max. 450mg por 100g. Caixa com 36 unidades. Apresentar amostra.	50	Caixa	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
11	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 e 2 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	70	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	



12	Peito de Frango: Sem osso e sem pele obtida através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.		90	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	Presunto cozido tradicional sem gordura, em peças com 3 a 4 kg, embalado a vácuo individualmente, com características próprias, acondicionados em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. E suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12.486 de 20/10/78), instrução normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações.		40	Peças	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	Queijo mussarela em peças entre 3 a 4 kg, sem fecho de metal, embalado a vácuo individualmente com características próprias, acondicionado em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria número 364, de 04 de setembro de 1997, de consistência semi suave, textura fibrosa, elástica e fechada o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte.		40	Peças	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	Coxinha da asa congelada - cortes congelados. Descrição completa: características: cortes congelados de frango (coxinha da asa), podendo ser adicionado de: água, sal, amido e outros aditivos permitidos em legislação vigente (exceto pimenta). Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem de 1kg, contendo as informações: nome do Produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela Nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.		100	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	SALSICHA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem		90	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3 kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias.					
17	Carne bovina moída, congelada (IQF): descrição completa: corte: patinho, moído, congelado em formato IQF. Devem ser eliminados os excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve apresentar aspecto próprio da espécie, não estar amolecida e nem pegajosa, apresentar cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor característico. Será permitida quantidade de gordura até no máximo 10%. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, transparente, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento, a vácuo, com 1 ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade: no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	60	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
18	Patinho em cubos: carne bovina de 1ª congelada em cubos 2 x 2 cm de traseiro patinho. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.	80	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
19	Almôndegas de Carne Bovina congelada: obtida a partir de recortes de carne bovina, isento de pele, veias, aponeuroses, cartilagens, vísceras, contendo como ingredientes: carne bovina, água, condimentos naturais, sem pimenta e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. As almôndegas de carne deverão possuir formato e tamanho uniformes com peso aproximado de cada almôndegas de 15 gramas, embalados em sacos de polietileno, atóxico, com 2 (dois) quilos, constando nome do fabricante, marca, peso, SIF ou SISF, lote, validade	80	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
Valor Total					R\$ 0,00	

Preço global da proposta: R\$ ____ (_____)

Validade da proposta: 60 dias contados da data da sua emissão.

Declaro, para os devidos fins:

- Que a participação nesta presente licitação importa em total, irrestrita e irretratável submissão aos termos e condições estabelecidas no Edital e que sendo vencedor da licitação, assumiremos integral responsabilidade pelo perfeito e completo fornecimento do objeto licitado de acordo com as especificações



propostas.

- Que estou ciente do prazo de entrega descrito no edital e termo de referência deste processo;
- Ter ciência que a administração municipal não aceitará atrasos injustificados para entregas dos produtos.
- Que estou ciente que os atrasos injustificados nas entregas dos produtos/serviços poderão sofrer processos de sanção.
- Que os serviços serão conferidos no ato da entrega e poderão ser recusados caso não atenda às especificações do edital;
- Ter ciência que o prazo de pagamento das notas fiscais emitidas é de até 30 (trinta) dias;
- Ter ciência que a Administração Municipal poderá entrar em contato com todas as formas de contato informados nesta proposta;
- Que qualquer mudança de contato (telefone, celular, e-mail) será comunicada oficialmente à Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente proposta.

_____, ____ de ____ de 2024.

Assinatura e qualificação do representante legal
(CARGO, CPF, RG)

Obs: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa _____ sediada na Rua (Av., Al., etc.) _____, cidade _____, estado _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, DECLARA, para fins de habilitação no processo em pauta, sob as penas da lei:

a) Que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação previstos no ato convocatório do Pregão Eletrônico em pauta, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame;

b) Que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes;

c) Que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do Artigo 68 da Lei n. 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

d) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, em atendimento ao artigo 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021;

e) Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

f) Que, em caso de eventual contratação com a Municipalidade, ESTÁ APTA a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e);

g) Que não possui em seu quadro de pessoal na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna;



h) Que os sócios / proprietários da empresa não possuem parentesco por consanguinidade ou afinidade até 3º grau com qualquer servidor público ou dirigente da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna, responsável(is) pela licitação;

i) Que atualmente está enquadrada como empresa: () ME () EPP () Outros

j) Que esta empresa () é () não é - optante pelo Simples Nacional.

Por ser verdade, assina o presente.

_____, ____ de ____ de 2024.

Assinatura e qualificação do representante legal
(CARGO, CPF, RG)

Obs: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024
MODELO DE PROCURAÇÃO "EXTRA JUDICIA"

À PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA-SP
A/C Pregoeira e Equipe de Apoio
Pregão Eletrônico nº 0013/2024

OUTORGANTE: A empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na Rua, nº, bairro

....., na cidade de, Estado de, neste ato representado pelo(a) (sócio/diretor/procurador), Sr(a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, na cidade de, Estado de

....., -----

OUTORGADO: Sr(a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de; -----

PODERES: Ao qual confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório em pauta, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna/SP, podendo, para tanto, prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

Por ser verdade assina a presente.

Estância Turística de Paraibuna, xx de xxxx de 2024

Assinatura e qualificação do representante legal
(CARGO, CPF, RG)

Obs: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024

MODELO DE QUADRO DE DADOS PARA ASSINATURA DE CONTRATO

As informações constantes abaixo deverão ser atualizadas, pois serão consideradas para a elaboração do Contrato e seu respectivo Termo de Compromisso de Fornecimento. Tais dados deverão estar de acordo com os que integrarão à respectiva Nota Fiscal, para fins de faturamento. Seu teor é de exclusiva responsabilidade da empresa licitante.

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:	
CNPJ:	INSC. ESTADUAL:
INSC. MUNICIPAL:	E-MAIL:
TELEFONE: (....)	FAX: (....)
ENDEREÇO COMPLETO (logradouro, nº, bairro, cidade, estado):	
SÓCIO(S) REPRESENTANTE(S) DA EMPRESA – ADMINISTRAÇÃO:	
1 - NOME COMPLETO:	
RG (com órgão e estado emissor):	
CPF:	
2 - NOME COMPLETO:	
RG (com órgão e estado emissor):	
CPF:	
QUEM ASSINARÁ O CONTRATO:	
(Caso não tenha sido comprovado no processo licitatório poderes para assinatura do respectivo contrato, será necessário à apresentação de procuração com <u>poderes específicos para assinar contratos</u>).	
NOME COMPLETO:	
ESTADO CIVIL: NACIONALIDADE:	
CARGO QUE OCUPA NA EMPRESA:	
RG (com órgão e estado emissor):	
CPF:	
ENDEREÇO / DOMICÍLIO COMPLETO (logradouro, nº, bairro, cidade, estado):	

_____, ____ de ____ de 2024.

Assinatura e qualificação do Representante legal
(CARGO, CPF, RG)

Obs: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



ANEXO VI

MINUTA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL PARA
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES)
PARA O CATS DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PARAIBUNA, QUE CELEBRAM ENTRE SI A PREFEITURA
MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA
E A EMPRESA _____

CONTRATO N°

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1245/2024

EDITAL N°. 0016/2024

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 0013/2024

CONTRATANTE: PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF N°. 46.643.474/0001-52, Inscrição Estadual isenta, com sede nesta cidade, na Rua Humaitá, 20, Centro, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal, Sr. **VICTOR DE CASSIO MIRANDA**, brasileiro, solteiro, Administrador de Empresas, portador da cédula de identidade N°. 28.111.766-4 - SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob N°. 251.880.488-92, residente na Avenida Dr. Lincoln Feliciano da Silva – Paraibuna/SP.

CONTRATADA: EMPRESA _____, com sede na Rua _____, nº __, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ nº _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____ - SSP/SP, inscrito(a) no CPF sob nº _____, residente e domiciliado(a) à Rua _____, nº __, Bairro _____, no município de _____/____.

As partes acima identificadas têm entre si justo o presente contrato compreendendo o objeto do presente edital, nos termos da proposta constante do processo de licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº **0013/2024** – Processo Administrativo nº **1245/2024**, ao qual se acha vinculado e nos termos da Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, dos Decretos Municipais nºs 4.129 de 11 de janeiro de 2024, e 3.717 de 30 de junho de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital.



CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente processo tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES) PARA O CATS DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

PARÁGRAFO ÚNICO – O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107, da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR/PREÇO

O valor total do presente contrato é de R\$ _____
(_____), conforme proposta de preços apresentada pela **CONTRATADA**, como segue:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Marca	QTDE	Unid.	Valor por Item	Valor total por Item
01	Coxão mole em iscas sem gordura: produto de 1ª qualidade, carne bovina resfriada, traseiro sem osso - iscas de coxão mole, sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Características das iscas: de 07 cm a 08 cm de comprimento, aproximadamente 01 cm de espessura e 15 g de peso líquido, em formato retangular. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, numero de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.		60	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
02	Filé de Peito de Frango: resfriado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada e deverá conter os dados		40	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg. APRESENTAR AMOSTRA					
03	Filé de tilápia: de primeira qualidade, limpo, sem couro, sem espinhas ou escamas, congelados a no mínimo -12°C, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18°C, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com adição de água no máximo de 6%. O pescado deverá estar íntegro, sem apresentar alterações, mutilações, traumas ou deformidades e não poderá apresentar cheiro e sabor anormais. Não deverá apresentar lesões, doenças microbianas ou estar infestado por parasitos. Deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída a base de polietileno, atóxico, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 800g. Validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, razão social, número de lote, data de embalagem, data da validade, peso líquido, quantidade, informações nutricionais do produto e inscrição no SIF ou órgão fiscalizador competente. Deverá ser entregue congelado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostras.	60	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
04	Paleta moída: produto de 1ª qualidade, carne bovina, tipo moída, dianteira, sem osso tipo paleta. Carne limpa, sem pelanca, sem sebo e com no máximo 10% de gordura. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e de 1 kg e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriado nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	60	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
05	Carne suína em cubos, congelada (IQF): descrição completa: características: lombo suíno em cubos, sem osso, sem excessos de gordura, congelado deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas esverdeadas. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, com embalagem de 1kg ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres:	90	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00	



	"mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado. Validade: no mínimo 04 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra					
06	Linguiça Toscana: preparado com carne suína e bovina em perfeito estado de conservação e acrescidas de demais ingredientes conforme legislação vigente. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal, assim como a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve apresentar aspecto, cor e odor próprio. Deve ser transportada em condições adequadas de higiene e conservação, que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra.	100	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
07	Paleta em cubos Durante o processamento deve ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e nervos), sendo permitido até 10% do peso total entregue. Deve ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. A embalagem deverá ser de sacos de polietileno e deverá conter os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data da validade, quantidade do produto e inscrição no SIF. Deverá ser entregue resfriada nos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Apresentar amostra	60	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
08	FÍGADO BOVINO: Deverá ser servido sem pele e sem nervos em porções uniformes e padronizadas. A matéria prima deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epíplon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.	25	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
09	Frango congelado ou resfriado: peças. Especificação do produto: frango inteiro, resfriado ou congelado, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente vedado, com aproximadamente 3 kg / 3 ^{1/2} por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, com miúdos íntegros, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco).	90	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	



10	Hambúrguer de carne bovina congelado: É um produto obtido pela parte comestível da carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, proteína animal de colágeno, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante caramelo e ingredientes que não descaracterizem o produto. Toda matéria-prima utilizada deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalado em filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente com etiqueta identificando, mantido a identificando, mantido a temperatura de -12°C e apresentar-se em formato redondo e ovalado com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico com 56gramas cada. Sódio Max. 450mg por 100g. Caixa com 36 unidades. Apresentar amostra.		50	Caixa	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 e 2 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.		70	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	Peito de Frango: Sem osso e sem pele obtida através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.		90	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	Presunto cozido tradicional sem gordura, em peças com 3 a 4 kg, embalado a vácuo individualmente, com características próprias, acondicionados em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. E suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12.486 de 20/10/78), instrução normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações.		40	Peças	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	Queijo mussarela em peças entre 3 a 4 kg, sem fecho de metal, embalado a vácuo individualmente com características próprias, acondicionado em caixas de papelão devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF. Com validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria número 364, de 04 de setembro de 1997, de consistência semi suave, textura fibrosa, elástica e fechada o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte.		40	Peças	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	Coxinha da asa congelada - cortes congelados. Descrição completa: características: cortes congelados de frango (coxinha da asa), podendo ser adicionado de: água, sal, amido e outros aditivos permitidos em legislação vigente (exceto pimenta).		100	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios, não estar amolecida, pegajosa e sem manchas. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem de 1kg, contendo as informações: nome do Produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela Nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.					
16	SALSICHA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 05 (Decreto 12.342/78), constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP. Deverá estar congelada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: mistura de aves, carne bovina e adicionada de ingredientes e condimentos, água, proteína de soja, sal, fécula de mandioca ou amido, condimentos e corantes naturais, isento de pimenta, sem glúten, sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Com reduzido teor de sódio e gordura. Características: aspecto, cor (rosada), odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, termossoldado, lacrado, pesando até 3 kg. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Em todas as entregas o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias.		90	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	Carne bovina moída, congelada (IQF): descrição completa: corte: patinho, moído, congelado em formato IQF. Devem ser eliminados os excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve apresentar aspecto próprio da espécie, não estar amolecida e nem pegajosa, apresentar cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor característico. Será permitida quantidade de gordura até no máximo 10%. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, transparente, hermeticamente fechado, resistente ao transporte e armazenamento, a vácuo, com 1 ou 2kg, contendo as informações: nome do produto, validade, endereço do produtor, número do lote ou data de embalagem, modo de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, CNPJ e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, congelado à (-18°C) a (-12°C)". Validade: no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.		60	Kg	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	Patinho em cubos: carne bovina de 1ª congelada em cubos 2 x 2 cm de traseiro patinho. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de		80	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	aproximadamente 2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.					
19	Almôndegas de Carne Bovina congelada: obtida a partir de recortes de carne bovina, isento de pele, veias, aponeuroses, cartilagens, vísceras, contendo como ingredientes: carne bovina, água, condimentos naturais, sem pimenta e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. As almôndegas de carne deverão possuir formato e tamanho uniformes com peso aproximado de cada almôndegas de 15 gramas, embalados em sacos de polietileno, atóxico, com 2 (dois) quilos, constando nome do fabricante, marca, peso, SIF ou SISP, lote, validade		80	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Valor Total					R\$ 0,00	

PARÁGRAFO ÚNICO – Este contrato fica vinculado ao **Pregão Eletrônico nº 0013/2024**, referente ao Processo nº 1245/2024, bem como seus anexos.

CLÁUSULA QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES

PARÁGRAFO ÚNICO – A CONTRATADA compromete-se a manter, durante a vigência da presente, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

PARÁGRAFO ÚNICO – A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

a) Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia.

b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto nos termos do Código de Defesa do Consumidor;

c) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;



g) A contratada deverá apresentar a planilha de composição de custos, onde será demonstrado separadamente os valores de frete, impostos e demais encargos sobre o produto oferecido.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

PARÁGRAFO ÚNICO – São obrigações da Contratante:

- a)** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b)** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do bem recebido com as especificações constantes no Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c)** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d)** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- e)** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- f)** O objeto desta contratação consiste em futuro contrato administrativo, deste modo, o ajuste deverá ser cumprido integralmente pela licitante vencedora. Em caso de inadimplemento será cabível aplicação das sanções de acordo com a infração praticada, bem como nos dispostos na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- g)** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas para atender a esta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias, do presente exercício na classificação abaixo:

Fonte de Recurso: 01 Tesouro

02.05.01 – Fundo Municipal de Assistência Social

08.244.0006.2020 – Manutenção de Ações Desenv. F.M.A.S.

3.3.90.30 – Material de Consumo

CLÁUSULA OITAVA – DA AUTORIZAÇÃO DE COMPRA



PARÁGRAFO PRIMEIRO – As Autorizações de Compras dos produtos, objeto desta licitação, serão expedidas pelo Departamento solicitante, de conformidade com o contrato firmado entre as partes.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A Autorização de Compras poderá ser entregue por qualquer meio que possibilite a comprovação de seu recebimento.

CLÁUSULA NONA – DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designada a **Sr.ª Gislaine Sara de Azevedo**, como representante da Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

PARÁGRAFO QUARTO – A fiscalização do contrato tem ainda, por obrigação:

a) Zelar pela execução do contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

b) Avaliar os produtos nos quesitos de qualidade, atentando-se para que todas as especificações exigidas constantes na descrição dos mesmos sejam compatíveis a atendidas;

c) Ao Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens fornecidos em desacordo com o estabelecido;

d) A fiscalização exercida pela Contratante não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução dos itens do Termo de Referência.

PARÁGRAFO QUINTO - Da entrega e critério de aceitação do objeto:

a) O objeto desta licitação deverá ser solicitado quinzenalmente, tendo a empresa um período de 5 (cinco) dias corridos a contar da emissão da autorização de compras por requisição do gestor, para entrega do produto;



b) Por ocasião da entrega, o representante da CONTRATADA colherá no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), do servidor do CONTRATANTE responsável pelo recebimento;

c) A CONTRATADA está sujeita à fiscalização dos produtos licitado no ato da entrega e posteriormente, reservando-se à Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraibuna/SP, através do responsável, o direito de não receber o objeto, caso eles não se encontrem em condições satisfatórias;

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

e) A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo de entrega dos produtos licitado, salvo em caso de alterações solicitadas pela Prefeitura, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48 (quarenta e oito) horas antes da respectiva entrega;

f) O transporte dos materiais necessários para a execução do serviço será de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora, sem que qualquer custo adicional possa ser incluído posteriormente;

g) A empresa vencedora deste certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere esta licitação de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento divergências, e não estarem em conformidade com as referidas especificações;

h) Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações exigidas, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

PARÁGRAFO ÚNICO – A CONTRATADA não poderá subcontratar, total ou parcialmente, o objeto do presente contrato, sem a anuência da autoridade competente, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado, mediante o qual se mantenha a integral responsabilidade da mesma contratada pelo fornecimento satisfatório do objeto licitado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O pagamento pelos produtos que compõem o objeto desta licitação ocorrerá após empenho e consequente liquidação da despesa, em até 30 (trinta) dias da aceitação da competente nota fiscal de entrega do objeto.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Na ocorrência da rejeição de nota fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no segundo parágrafo deste item passará a ser



contado a partir da data da sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente na Prefeitura, tal prazo estender-se-á até o primeiro dia útil subsequente.

PARÁGRAFO QUARTO - No caso de inadimplemento da obrigação o valor da parcela em atraso será atualizado monetariamente pelo IPCA - E - FIPE, incidente entre a data do inadimplemento e o efetivo pagamento.

PARÁGRAFO QUINTO - Para o fim de correção monetária, será considerada como data do vencimento o primeiro dia útil subsequente ao 30º (trigésimo) dia, contado da data da apresentação da Nota Fiscal ou de sua regularização, na forma do Parágrafo Terceiro.

PARÁGRAFO SEXTO - Contratante se reserva no direito de não efetuar o pagamento se o objeto ofertado não corresponde as especificações técnicas.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Em caso de irregularidades do objeto ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir das correspondentes regularizações.

PARÁGRAFO OITAVO - Os arquivos na extensão ".xml" referente à Nota Fiscal Eletrônica deverão ser encaminhados para o e-mail: nfe@paraibuna.sp.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CRITÉRIO DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO ÚNICO – A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato, no caso de obras, serviços e compras e 50%, no caso de reforma de edifícios ou equipamentos.

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA - DO REAJUSTE

PARÁGRAFO ÚNICO – Após o interregno de 1 ano e nos termos do artigo 92, §3º da Lei nº 14.133/2021, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, pela variação do Índice IPCA-E FIPE - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial, com a data base vinculada a data do orçamento estimado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RECOMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

II - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra;

e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

IV - recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

V - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

VI - fraudar a licitação

VII - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

VIII - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

IX - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O licitante ou contratado será responsabilizado administrativamente, conforme previsto no edital, quando:

a) Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

b) Der causa à inexecução parcial ou total do contrato que cause dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos de interesse coletivo;

c) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado aceito pela Administração;



- d) Deixar de entregar a documentação exigida ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- e) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo, cometer ou participar de fraude de qualquer natureza na contratação ou execução do contrato;
- g) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- h) Entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar e

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

PARÁGRAFO QUARTO - Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública.

PARÁGRAFO QUINTO - As multas serão aplicadas:

I - Para as infrações previstas no item I, a multa será de 0,5% a 10% do valor da parcela inexecutada, no caso de inexecução parcial, ou do contrato, no caso de inexecução total.

II - Para as infrações previstas nos itens III, III, IV, V, VI, VII, VIII e IX, a multa será de 5% a 20% do valor do contrato licitado.

PARÁGRAFO SEXTO - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

PARÁGRAFO OITAVO - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens I, II e III, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



PARÁGRAFO NONO - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **V, VI, VII, VIII e IX**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **I, II e III**, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

PARÁGRAFO DÉCIMO - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;



- III - Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV - Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V - Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI - Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII - Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII - Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX - Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Sem prejuízo das hipóteses acima arroladas, o contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

- I - Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no [art. 125 desta Lei](#);
- II - Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- III - Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- IV - Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- V - Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A rescisão contratual poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b) Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputa, desde que haja interesse da administração;



c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

PARÁGRAFO QUARTO - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão pela Administração, sem prejuízos das sanções cabíveis.

PARÁGRAFO QUINTO - Na hipótese de rescisão determinada por ato unilateral e escrito da Administração, ficarão assegurados à Prefeitura da Estância Turística de Paraibuna, os direitos elencados no artigo 139 da Lei Federal nº14.133/2021, sem prejuízos das sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O Licitador, observadas razões de conveniência e oportunidade, devidamente justificadas, poderá anular ou revogar a qualquer momento o presente procedimento, por motivo de ilegalidade, mediante despacho fundamentado.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A anulação ou revogação do procedimento licitatório abrange à do instrumento contratual.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A Proponente não terá direito à indenização em decorrência da anulação ou revogação do procedimento licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

PARÁGRAFO ÚNICO - É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD).

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA ANTICORRUPÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituem prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

PARÁGRAFO SEGUNDO - As partes comprometem-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção,



em especial a Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013, e, no que lhe forem aplicáveis, os seguintes tratados internacionais:

a) *Convenção sobre o Combate da Corrupção de Funcionários Públicos Estrangeiros em Transações Comerciais Internacionais (Convenção da OCDE) - Decreto n.º 3.678/2000;*

b) *Convenção Interamericana Contra a Corrupção (Convenção da OEA) - Decreto n.º 5.410/2002;*

c) *Convenção das Nações Unidas Contra a Corrupção (Convenção das Nações Unidas) - Decreto n.º 5.678/2006*

PARÁGRAFO TERCEIRO - A contratada declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei n.º 12.846/2013;

PARÁGRAFO QUARTO - A contratada se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei n.º 12.846/2013;

PARÁGRAFO QUINTO - A contratada, no desempenho das atividades objeto deste instrumento, compromete-se perante ao Órgão Gerenciador a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei n.º 12.846/2013, art. 5º.

PARÁGRAFO SEXTO - Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da contratada, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar:

a) Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa - PAR, com aplicação das sanções administrativas cabíveis;

b) Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei n.º 12.846/2013.

PARÁGRAFO SÉTIMO - A contratada obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA LEGISLAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Aplicam-se à execução deste contrato, especialmente aos casos omissos, as normas emanadas da Lei Federal 14.133/21 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 4.129/24, e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO



PARÁGRAFO ÚNICO – Fica eleito o Foro da Comarca da Estância Turística de Paraibuna, para dirimir as dúvidas oriundas da execução do presente acordo, não se admitindo a sua substituição por nenhum outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e acordados, firmam o presente termo em 01 (uma) via para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Estância Turística de Paraibuna, ____ de _____ de 2024.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA

Victor de Cassio Miranda
Prefeito Municipal

RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA

Assinatura do Responsável
Contratada

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAIBUNA

Gislaine Sara de Azevedo
Acompanhamento e Fiscalização



ANEXO VII

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/ORDEN DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº.: 1245/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº.: 0013/2024

INTERESSADO: DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

CONTRATADA:

OBJETO:

VALOR: .

VIGÊNCIA:

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF Nº. 46.643.474/0001-52, Inscrição Estadual isenta, com sede nesta cidade, na Rua Humaitá, 20, Centro, doravante simplesmente denominada **CONTRATANTE**, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal em Exercício, Sr. **VICTOR DE CASSIO MIRANDA**, brasileiro, solteiro, Administrador de Empresas, portador da cédula de identidade Nº. 28.111.766-4 - SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob Nº. 251.880.488-92, residente na Avenida Dr. Lincoln Feliciano da Silva – Paraibuna/SP.

CONTRATADA: EMPRESA _____, com sede na Rua _____, nº __, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ nº _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____ - SSP/SP, inscrito(a) no CPF sob nº _____, residente e domiciliado(a) à Rua _____, nº __, Bairro _____, no município de _____/____.

Pela presente Autorização de Fornecimento/ Autorização de Ordem de Execução de Serviço a CONTRATADA deverá fornecer o objeto deste Contrato, bem como executar o serviço de instalação vinculado, de acordo com sua proposta de preços, respeitando todo Termo de Referência relacionado a esta contratação.

Estância Turística de Paraibuna, dd de mmmm de 2024.

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE PARAIBUNA**

Victor de Cassio Miranda
Prefeito Municipal

RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA

Contratada



ANEXO VIII
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024

TERMO DE CIENCIA E NOTIFICAÇÃO

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA/SP

CONTRATADA: xxxxxxxx

CONTRATO Nº.: xx/2024

OBJETO: xxxx

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº. 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº. 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº. 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);



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

2.Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso, e, de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Estância Turística de Paraibuna, xx de xxxx de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Victor de Cassio Miranda

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 251.880.488-92

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: Victor de Cassio Miranda

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 251.880.488-92

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

PELO CONTRATANTE:

Nome: Victor de Cassio Miranda

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 251.880.488-92

Assinatura: _____

PELA CONTRATADA:

Nome:

Cargo:



CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Gestão

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas,



caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*.

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAIBUNA/SP

CNPJ Nº: 46.643.474/0001-52

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): xx/2024

DATA DA ASSINATURA: xx/xx/2024

VIGÊNCIA: xx/xx/2024 à xx/xx/2024

OBJETO: xxxxx

VALOR (R\$): xxxxxxxx

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) estudo técnico preliminar e termo de referência;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários.



LOCAL e DATA: Estância Turística de Paraibuna, xx de xxxx de 2024.

RESPONSÁVEL:

Nome:

Cargo

E-mail:

Assinatura: _____



ANEXO IX
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2024
LEGISLAÇÃO

Os documentos legais utilizados para fundamentar este Pregão poderão ser consultados através dos links abaixo:

Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos	https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/l14133.htm
Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.	https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d10024.htm
Decreto Municipal nº 4.129, de 11 de janeiro de 2024 – Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que dispõe sobre Licitação e Contratos administrativos, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e funcional do Município da Estância Turística de Paraibuna.	https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_63_0_1_23012024101431.pdf
Decreto Municipal nº 3.717, de 30 de junho de 2021 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, bem como o uso da 000134 dispensa eletrônica âmbito da Administração Pública Municipal.	https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_63_0_1_24032022170608.pdf
Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.	https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm
Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)	https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13709.htm
Lei Federal nº 12.846, de 01 de agosto de 2013 - Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.	https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm
Súmulas do TCE-SP	https://www.tce.sp.gov.br/legislacao/resolucao/atualiza-e-aperfeicoa-repositorio-sumulas-jurisprudencia