



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro
PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo
Fone: (18) 3281-9100
E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br
CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



JUSTIFICATIVA PARA INVERSÃO DE FASES (CARÁTER EXCEPCIONAL QUE DEMANDA MOTIVAÇÃO):

DA INVERSÃO DE FASES: Ainda no contexto da análise do objeto e da importância atribuída a este certame pela municipalidade, entendemos ser pertinente a adoção da inversão das fases, conforme fundamentado no art. 17, §1º da Lei nº 14.133/2021. Assim, propomos que a habilitação dos licitantes preceda a fase de apresentação de propostas e lances, com o objetivo de garantir a qualidade e a segurança do certame, dada a relevância do objeto para a administração.

Cabe ressaltar que, no presente caso, estamos tratando da contratação de empresa especializada para a confecção de alimentação escolar destinada a alunos, o que exige um olhar atento, responsável e diligente da administração. A intenção é minimizar os impactos e riscos durante o processo licitatório, buscando avaliação prévia, no sentido de minimizar os riscos quanto a empresas sem a capacidade adequada para a execução do contrato na licitação. Isso é fundamental, pois a execução inadequada pode afetar diretamente o serviço educacional, especialmente no fornecimento de merenda, além de comprometer a segurança alimentar do público atendido.

Embora a proposta mais vantajosa financeiramente seja crucial, especialmente em modalidades como o pregão, é importante destacar que o foco excessivo no preço pode ser prejudicial em determinados casos. Licitantes que apresentam propostas com valores extremamente baixos muitas vezes não cumprem as exigências de qualificação necessárias, o que pode comprometer a execução do objeto e resultar em danos à execução contratual.

Nesse sentido, é essencial que o processo selecione empresas capazes e com know-how adequado para a execução do contrato, tornando a habilitação uma etapa prioritária. A adoção da inversão de fases, ao dar maior destaque à qualificação dos licitantes desde o início, visa garantir que apenas empresas aptas e idôneas avancem para a fase de apresentação de propostas, evitando que licitantes sem a qualificação necessária participem da competição, mesmo oferecendo preços aparentemente vantajosos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro
PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo
Fone: (18) 3281-9100
E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br
CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



Portanto, considerando o objeto em questão, que trata da contratação de empresa para a confecção e fornecimento de merenda escolar, entendemos que a habilitação prévia assegura a seleção de um fornecedor que, além de apresentar a melhor proposta financeira, tenha a capacidade técnica e operacional para cumprir com a demanda de maneira eficiente e conforme as exigências da administração pública.

Ao final, é importante destacar que o próprio **TCE/SP** reconhece a excepcionalidade prevista na Lei nº 14.133/2021, quanto a inversão de fase, desde que devidamente justificada e com embasamento idôneo, conforme pode ser constatado em seus julgados. Como exemplo, citamos o processo nº **005120.989.25-6** e **023467.989.24-0**.

RAPHAEL VILELA

Secretário de Educação



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 102/2026

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 073/2026

DATA DA REALIZAÇÃO: 08/09/2026

HORÁRIO: a partir das 08:30 horas

LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br

COMUNICADO AOS INTERESSADOS NA PARTICIPAÇÃO DO PREGÃO

O Município de Presidente Epitácio – SP vem mui respeitosamente, trazer ao conhecimento de todos, que não hesitará em penalizar os licitantes que descumprirem o pactuado neste edital conforme artigo 155º e 156º da Lei Federal n.º 14133.2021 e demais leis pertinentes. Eventual inobservância das regras legais, o Município de Presidente Epitácio – SP se pronunciará com clareza e precisão quanto às suas decisões de aplicar multas, suspender e impedir proponentes de participarem de certames licitatórios. Desta feita, no intuito de evitar transtornos, solicitamos aos licitantes interessados que apresentem adequadamente a documentação relativa à habilitação e proposta de preços, firmando lances de forma consciente, séria, concisa, firme, concreta e exequível. Os licitantes deverão entregar o objeto em conformidade com o prazo, preços, padrões de qualidades exigidos no edital e leis pertinentes. Por fim, salientamos que pedidos de recomposição ou realinhamento de preços são exceções à regra, aplicáveis exclusivamente em situações especiais, e somente serão deferidos se estiverem em total consonância com a lei.

PREÂMBULO:

O Excelentíssimo Sr. **André Ferraz Lima**, Prefeito Municipal e o Ilustríssimo Sr. **Raphael Vilela dos Santos**, Secretário Municipal de Educação da Estância Turística de Presidente Epitácio, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto Municipal nº 3.457/2018 de 04/01/2018, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, objetivando o **“Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar com o fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados bem como o fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, em conformidade com o ANEXO I - Termo de referência e seus anexos. O objeto compreende ainda o fornecimento dos utensílios e equipamentos necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no ANEXO II”**, que será regida pela Lei Federal n.º 14.133 de 1 de abril de 2021, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Municipal nº 4.184 de 16 de janeiro de 2024 e Lei Complementar Federal n.º 123/2006, alterada pela Lei 147, de 07 de agosto de 2014 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro
PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo
Fone: (18) 3281-9100
E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br
CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



Recebimento dos Documentos de Habilitação e Propostas: das 08:30 h do dia 14/08/2026 às 08h e 30min do dia 08/09/2026;

Início da Sessão: às 08h e 30min do dia 08/09/2026, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, horário de Brasília - DF.

Poderá, ainda, ser obtido o Edital Completo, pelos interessados na Prefeitura Municipal da Estância Turística de Presidente Epitácio /SP, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 11:00 e da 13:00 às 17:00 horas, pelo endereço eletrônico <http://www.presidenteepitacio.sp.gov.br> - aba "Licitações", ou solicitado via e-mail: licitacoes@presidenteepitacio.sp.gov.br. Quaisquer dúvidas contatar Setor de licitações e Contratos através do telefone (18) 2016-0104.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar com o fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados bem como o fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, em conformidade com o ANEXO I - Termo de referência e seus anexos. O objeto compreende ainda o fornecimento dos utensílios e equipamentos necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no ANEXO II.

1.2- O Valor estimado para esta contratação é de R\$ 14.493.324,34 (quatorze milhões, quatrocentos e noventa e três mil, trezentos e vinte e quatro reais e trinta e quatro centavos).

II - DO CREDENCIAMENTO

2.1. O fornecedor deverá fazer sua adesão ao Portal de Compras Públicas, acessando o seguinte endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, manifestará interesse e apresente a documentação e condições exigidas terá acesso ao Portal.

2.2. O **CREDENCIAMENTO** dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

2.3. O **CREDENCIAMENTO** da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2.4. A Administradora do Pregão Eletrônico conjuntamente com o Pregoeiro e Comissão de contratação darão sequência ao processo de Pregão.

2.5. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a proponente **DEVERÁ MANIFESTAR O PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO PREVISTAS NO EDITAL.**

2.6. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão e posteriormente, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro e / ou pelo sistema ou de sua desconexão.

2.7. 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, excluía 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.

III - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas que atendam a todas as exigências deste Edital e seus Anexos e tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

3.2. Não serão aplicados os benefícios da Lei Complementar nº 123/06 para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, pois o valor estimado para a contratação ultrapassa a receita bruta máxima de enquadramento, nos termos do § 1º, art. 4 da Lei Federal 14.133/21.

3.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “**sim**” ou “**não**” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

3.3.2. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” impedirá o prosseguimento no certame;

3.3.3. 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.

3.3.5. que **CUMPRE OS REQUISITOS PARA A HABILITAÇÃO** definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.3.6. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.3.7. que 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 7º, XXXIII, da Constituição;

3.3.8. que não foi declarada inidônea por ato do Poder Público.

3.4. A falsidade das declarações prestadas exigidas acima caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas neste Edital.

3.5. É vedada a participação de interessados:

3.5.1. que estejam reunidas em consórcio¹.

3.5.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.5.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.5.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

¹ Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em “consórcio” no Pregão Presencial em tela.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



3.5.5. empresas com falência decretada ou concordatária;

3.5.5.1. Poderá ser apresentada certidão positiva de recuperação judicial, hipótese em que necessário se faz que a interessada demonstre seu Plano de Recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos no edital (**vide SÚMULA 50 DO TCE-SP**);

3.5.6. que tenham sido declarados inidôneos ou punidos com suspensão do direito para licitar ou contratar com a Administração Pública;

IV - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para início da Sessão de Disputa de Preços, quando então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

4.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.4. Até o prazo máximo de envio das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

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

V - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema - utilizando sua chave de acesso e senha - concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, sua proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para envio das propostas pela plataforma, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

5.2.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

5.3. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



5.4.. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

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

5.6.1. Valor unitário e total do item;

5.6.2. Marca;

5.6.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações especificadas no Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia;

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.7.1. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, devendo a licitante apresentar declaração neste sentido juntamente com os documentos de habilitação.

5.7.2. Todas as despesas com frete, tributos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10 do TCE-SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

5.7.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.7.4. O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos.

5.7.5. Até o prazo final de envio das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir sua proposta e/ou documentos de habilitação.

5.7.6. A proposta de preços não poderá conter alternativas (exemplo: duas marcas, etc) para cada item cotado, sob pena de desclassificação da empresa.

VI - DA ABERTURA DA SESSÃO, HABILITAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

6.2. O Pregoeiro analisará os documentos de habilitação das licitantes, verificando o cumprimento integral das exigências contidas neste edital, sendo certo que somente as propostas das empresas habilitadas serão abertas.

6.3. Após a fase de habilitação, o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas pelas empresas habilitadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

6.3.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



6.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo na fase de aceitação.

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

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

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

6.6.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

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

6.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um) por cento**.

6.10. **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto,” seguindo o procedimento disciplinado no Decreto 10.024/2019, sobretudo o artigo 32 e seus parágrafos.**

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

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

6.13. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no que trata o item 6.12, a sessão pública será encerrada automaticamente.

6.14. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, no que trata o item 6.12, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º, mediante justificativa.

6.15. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 6.13 e 6.14, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

6.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

6.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

6.19. **Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após**



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

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

6.21.2. por empresas brasileiras;

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

6.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

6.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, conforme Art. 61, §§ 1º e 2º, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

6.27.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, cujo o prazo será estipulado pelo pregoeiro, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

VII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço de referência, conforme pesquisa de preços realizada pelo setor competente deste órgão licitante.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao valor de referência resultado da pesquisa de mercado anexada aos autos ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar **DOCUMENTO DIGITAL COMPLEMENTAR**, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo a ser estipulado no momento da sessão, sob pena de **não** aceitação da proposta.

7.6. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.6.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

7.10. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

VIII - DA INEXEQUIBILIDADE DOS PREÇOS E CRITÉRIOS PARA COMPROVAÇÃO DA EXEQUIBILIDADE

8.1. Havendo indícios de inexecuibilidade da proposta de preços, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos produtos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto, deverá o Pregoeiro conduzir à formulação de diligências, na forma do artigo 59, Inciso IV, § 2º da Lei nº 14.133/2021, com objetivo de ter um razoável grau de certeza quanto à capacidade da licitante em honrar seus compromissos.

8.2. O licitante que apresentar proposta conforme subitem anterior; terá assegurado prazo de 03 dias úteis para comprovação, **de modo objetivo, dos custos em que incorrerá para executar a sua proposta, seguindo os critérios abaixo, podendo, no entanto, se assim o desejar, apresentar outras** justificativas que evidenciem de forma contundente a possibilidade de execução de sua oferta, devendo comprovar as exigências abaixo descritas:

a) Que sua proposta de preços mostra-se semelhante aos valores praticados no mercado, inclusive pelas empresas concorrentes, juntando tabelas de preços de valores praticados por outras empresas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO**

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



b) Apresentar contratos análogos ao licitado e as respectivas notas fiscais, que **a proponente mantenha ou mantivera recentemente com a Administração ou com a iniciativa privada**, comprovando que estão sendo cumpridos regularmente nos valores praticados;

c) Comprovar a exequibilidade dos seus preços através de planilha com composição de custos, onde conste todas as etapas de organização do objeto licitado;

d) Demonstrar a existência de contrato similar de concorrente seu com pessoa jurídica de direito público ou privado, confirmando a prática de valores semelhantes no mercado.

8.3. O licitante deverá comprovar as alíneas supracitadas; devendo fornecer, concomitantemente, o **mínimo** conforme segue: **alíneas “a; b e c” ou “b. c e d”**, podendo apresentar todas do subitem 8.2 simultaneamente, se for possível e viável, conforme sua disponibilidade, contudo, será obrigatória a comprovação do mínimo exigido acima.

IX - DAS DILIGÊNCIAS PARA ANÁLISE DA INEXEQUIBILIDADE

9.1. Na formulação de diligências, será verificado se o sujeito efetivamente se encontra em dia com suas obrigações tributárias e previdenciárias;

9.2. Para subsidiar a análise realizada e certificar a veracidade das informações, a área técnica, devidamente nomeada pela Autoridade Superior, poderá fazer **questionamentos junto à proponente** para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecução; e

9.3. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias

X - DAS AMOSTRAS

10.1. Conforme ANEXO V.

XI – DA HABILITAÇÃO

11.1. 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 impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, e ainda nos seguintes cadastros:

10.1.1. Consulta de Apenados junto ao endereço eletrônico do TCE-SP – Tribunal de Contas do Estado de São Paulo²;

10.1.2. Consulta nos bancos de dados que registram sanções relacionadas ao impedimento de participação de empresas em licitações através da ferramenta disponibilizada pelo Tribunal de Contas da União que permite a consulta consolidada das seguintes certidões: Licitantes Inidôneos (TCU), CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNJ); CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas ambos do Portal da Transparência,³ a fim de comprovar que os participantes não estão inseridos na relação de apenados.

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

² <https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apanados>.

³ <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro

PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo

Fone: (18) 3281-9100

E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br

CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



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

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

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

11.6. Após análise das propostas e documentações, e antes da declaração do vencedor, caso a Pregoeira verificar que o licitante ostenta algum registro impeditivo, o licitante será excluído do certame.

11.7. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

11.10. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

11.11. Não serão aceitos protocolos, nem documentos com prazo de validade vencido.

11.12. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 60 (sessenta) dias corridos contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ e Atestado (s) de Capacidade Técnica.

11.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

11.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

11.2.3. Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada no subitem 11.2.2.;

11.2.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

11.2.5. 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;

11.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

11.3.1. a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

11.3.2. a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.3.3. a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.3.4. a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro
PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo
Fone: (18) 3281-9100
E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br
CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



11.3.4.1. Certidões devem ser emitidas em **NOME/CNPJ** da empresa licitantes, salvo exceções que serão devidamente analisadas.

11.3.5. a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

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

11.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.4.1. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

11.4.1.1. Para participação de empresas que estejam em recuperação judicial, deverá a apresentar, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor. **(SÚMULA Nº 50 TCE-SP).**

11.4.2. Balanço patrimonial demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa. É vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, devendo ainda, a licitante apresentar juntamente com o balanço patrimonial, declaração de que a empresa não sofre qualquer ação que comprometa sua estabilidade econômico-financeira, firmada por um profissional devidamente registrado no conselho regional de contabilidade.

11.4.3. A boa situação financeira será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos a seguir:

$$\text{Liquidez Geral} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,00)

$$\text{Liquidez Corrente} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,00)

$$\text{Endividamento} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

(O resultado deverá ser menor ou igual a 0,50)

11.4.3.1. O atendimento dos índices econômicos previstos deverá ser atestado mediante declaração, em papel timbrado da empresa licitante, assinada por profissional habilitado da área contábil, nos termos do artigo 69, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.4.4. A empresa licitante deverá apresentar comprovação de capital social correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação no período de 12 (doze) meses, de acordo com o art. 69, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.5.1. Certidão de Registro da empresa licitante junto ao Conselho Regional de



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE
PRESIDENTE EPITÁCIO

Rua São Luiz, 01 - 40 – Centro
PRESIDENTE EPITÁCIO - Estado de São Paulo
Fone: (18) 3281-9100
E-mail: compraseduc@presidenteepitacio.sp.gov.br
CEP: 19470-082 – CNPJ: 55.293.427/0001-17



Nutricionistas (CRN).

11.5.2. A comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante será feita mediante apresentação de atestado(s) ou certidão(ões) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem a execução de serviços de natureza similar, pertinente e compatível com o objeto desta licitação, sendo exigida a comprovação de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo do objeto licitado, podendo-se considerar a soma dos serviços executados para a comprovação de experiência, desde que em períodos simultâneos.

11.5.3. A exigência de percentual mínimo de execução tem fundamento no art. 67, §1º e §2º, da Lei nº 14.133/2021, e vista assegurar a execução adequada do contrato, conforme a complexidade e os riscos envolvidos.

11.5.4. A licitante deverá comprovar a existência de profissional nutricionista, devidamente inscrito junto ao Conselho Regional, que atuará como responsável técnico, nos termos do inciso I do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

11.5.4.1. O vínculo entre o profissional e a empresa licitante deverá ser comprovado por meio de documento idôneo, tais como: contrato social, registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), ficha de empregado, ou contrato de trabalho celebrado com profissional autônomo.

11.5.4.2. A comprovação deverá demonstrar que o profissional preenche os requisitos técnicos exigidos e assumirá responsabilidade técnica pela execução dos serviços, em conformidade com a Sumula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

11.5.5. Termo de Vistoria devidamente assinado pela respectiva Secretaria, conforme Edital, ou declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante e seu representante legal acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

11.5.6. Declaração formal da licitante de que os serviços objeto desta licitação serão executados em conformidade o Edital, com o fornecimento dos gêneros alimentícios nas especificações constantes do Anexo V, bem como, que irá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a convocação do Pregoeiro, os laudos, amostras e documentos exigidos no anexo V do edital.

11.5.7. Declaração assinada pela licitante conforme Anexo VII.

11.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

11.6.1. Não tendo a licitante apresentando a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta inabilitada, não sendo permitida sua participação na etapa de lances, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento.

11.6.2. A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

11.6.3. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte (condição válida, também, para pagamento, se for o caso):



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

11.6.3.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com seu CNPJ, ou;

11.6.3.2. Se o licitante for a matriz e o fornecedor for a filial, os documentos deverão ser apresentados com o número de **CNPJ da matriz e da filial**, simultaneamente;

11.6.3.3. Serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

11.6.3.4. Somente será possível participarem do presente certame, se Matriz e/ou Filiais estiverem em dia com o fisco.

11.6.4. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste edital e seus anexos, a Pregoeira considerará o licitante inabilitado.

XII – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

12.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

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

12.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

12.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 52 da Lei nº 14.133/2021).

12.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

12.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

12.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

XIII- DA DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

13.1. Será analisada a proposta da primeira colocada e caso a proposta não seja aceitável ou se a amostra e/ou demais documentos técnicos forem rejeitados, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

13.2. Após a análise das amostras e demais documentos técnicos, e constatado que a licitante detentora da melhor proposta atendeu a todas as exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

XIV – DO RECURSO

14.1. Declarado o vencedor, e somente após a fase de habilitação, classificação e lances, será concedido o prazo de no **MÍNIMO TRINTA MINUTOS**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

14.5. O acompanhamento dos resultados, recursos, atos pertinentes a este edital, inclusive laudo de análise das amostras, poderão ser consultados no endereço: **<https://www.portaldecompraspublicas.com.br>**, que será atualizado a cada nova etapa do pregão, bem como no site do município: **<http://www.presidenteepitacio.sp.gov.br>**.

XV – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. 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.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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



XVI – DO REAJUSTE DE PREÇOS

16.1. Nos termos da legislação vigente, os preços ofertados e aceitos pelo CONTRATANTE, poderão ser reajustados, após periodicidade de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, pela variação do IPCA, tomando-se por data-base vinculada à data do orçamento estimado e com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, nos termos do § 7º, do artigo 25 da Lei nº 14.133/2021.

XVII. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

17.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao Pregoeiro, até **três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**, por meio eletrônico.

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

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

17.4. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste edital do pregão, por meio eletrônico, até **três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**.

17.4.1. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **dois dias úteis**, contado da data de recebimento da impugnação.

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

17.5. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

XVIII. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

18.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

XIX. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

XX. DA ASSINATURA DO CONTRATO

20.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Instrumento Contratual ou instrumento equivalente, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

20.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do instrumento Contratual, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

20.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura do instrumento Contratual poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

XXI – DO PRAZO CONTRATUAL

21.1. A O prazo de vigência do instrumento Contratual será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por até 10 (dez) anos, nos termos da Lei Federal n. 14.133/21.

XXII. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

22.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

22.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

22.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

22.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

22.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

22.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

22.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 104 da mesma Lei.

22.4. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

22.5. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.



XXIII - DO PAGAMENTO

23.1. A CONTRATADA emitirá quinzenalmente Nota Fiscal/Fatura, correspondente aos serviços prestados, e anexará a estas, relatório detalhado da prestação de serviços.

23.2. Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados de acordo com as medições com os cardápios solicitados, através da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada das certidões fiscais (CND, FGTS e CNDT) dentro do prazo de validade, cujo pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a manifestação favorável do servidor responsável, através de atestado na nota fiscal comprovando o recebimento dos materiais e/ou serviços, ficando assegurado a Contratante o prazo máximo de até 05 (cinco) dias para a emissão de tal manifestação.

23.3. Havendo erro na nota fiscal e/ou fatura ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da nota fiscal e/ou fatura será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias a sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data da reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

23.4. Deverá conter a referida Nota Fiscal, os dados bancários tais como, agência, nº da conta bancária e banco, juntamente com o número do Presente Pregão e referido contrato, para fins de pagamento.

23.5. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais.

23.6. Nos termos do artigo 92, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, na hipótese de não se dar remuneração da contratada no prazo previsto em edital e contrato, poderá ocorrer atualização pelo índice IPCA/IBGE.

XXIV. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO.

24.1. O fornecimento do objeto adjudicado será realizado de forma fracionada, em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste edital, seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

24.2. Constatadas irregularidades no objeto, esta Municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder as especificações do termo de referência (Anexo I).

(I) determinando sua substituição;

(II) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

24.3. As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 03 (três) dias contados do recebimento pela adjudicatária da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

24.4. As embalagens externas quando existentes devem apresentar as condições corretas de armazenamento do produto (temperatura, umidade, empilhamento etc).

24.5. Independentemente da aceitação, a empresa licitante garantirá a origem e qualidade dos produtos, além do transporte, carga, descarga e entrega dos itens, no endereço informado na



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

autorização de fornecimento, obrigando-se a repor aquele que apresentar danificados, violados ou em estado estranho de conservação ou for entregue em desacordo com apresentado na proposta.

24.6. A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Prefeitura do Município da Estância Turística de Presidente Epitácio/SP, encarregada de acompanhar a entrega dos produtos prestando esclarecimento solicitado atendendo as reclamações formuladas, inclusive na entrega anexar a Nota Fiscal, para o recebimento do mesmo.

24.7. Só será emitido atestado de recebimento ou atestará na própria nota fiscal o recebimento dos produtos, se atendidas às determinações deste edital e seus anexos.

XXV- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1. A despesa proveniente dessa contratação correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias constante do orçamento vigente:

02. Poder Executivo

02.....

XXVI- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

26.1.1. 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;

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

26.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

26.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

26.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

26.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

26.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

26.1.3.1. 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;

26.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

26.1.5. Fraudar a licitação;

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

26.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

26.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

26.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

26.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

26.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

26.2. 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:

“Joia Ribeirinha”

“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

- 26.2.1. Advertência;
- 26.2.2. Multa;
- 26.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 26.2.4. 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.
- 26.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 26.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 26.3.2. As peculiaridades do caso concreto
 - 26.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 26.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 26.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 26.4. A multa será recolhida em percentual de 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 26.4.1. Para as infrações previstas nos itens 26.1.1, 26.1.2 e 26.1.3, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.
 - 26.4.2. Para as infrações previstas nos itens 26.1.4, 26.1.5, 26.1.6, 26.1.7 e 26.1.8, a multa será de 30% do valor do contrato licitado
- 26.5. 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.
- 26.6. 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.
- 26.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 26.1.1, 26.1.2 e 26.1.3, 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 03 (três) anos.
- 26.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 26.1.4, 26.1.5, 26.1.6, 26.1.7 e 26.1.8 bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 26.1.1, 26.1.2 e 26.1.3 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.
- 26.9. 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, descrita no item 14.1.3, 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.
- 26.10. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

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.

26.11. 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.

26.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

26.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Prefeitura Municipal de Presidente Epitácio.

XXVII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação⁴.

27.2. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

27.3. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão do pregão.

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

27.5. 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.

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

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

27.8. 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.

⁴ Nesse sentido, orienta o **TCU no Acórdão 357/2015-Plenário** - "No curso de procedimentos licitatórios, a Administração Pública deve pautar-se pelo **princípio do formalismo moderado**, que prescreve a adoção de formas simples e suficientes para propiciar adequado grau de certeza, segurança e respeito aos direitos dos administrados, promovendo, assim, a prevalência do conteúdo sobre o formalismo extremo, respeitadas, ainda, as praxes essenciais à proteção das prerrogativas dos administrados".



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO

ESTADO DE SÃO PAULO

PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"

PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17

FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000

Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br

Secretaria de Administração

Divisão de Licitações

27.9. 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.

27.8. 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

27.9. 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

27.10. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Presidente Epitácio revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

27.11. A participação na presente licitação implica a concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital.

27.12. Somente serão aceitos as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste Edital.

27.13. É facultada ao(à) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior do Município de Presidente Epitácio, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

27.14. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no diário oficial eletrônico do município.

27.15. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo(a) Pregoeiro(a), comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

27.16. A participação na presente licitação implica a concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital.

27.17. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

27.18. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

27.19. Após o envio da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

27.20. Os casos omissos serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a) em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

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

"Joia Ribeirinha"

"O pôr do sol mais bonito do Brasil"



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

27.22. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no site: aba Licitações"; acessando o endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, podendo ainda ser solicitado via e-mail: licitacoes@presidenteepitacio.sp.gov.br e ainda, obtidos no setor de licitações, situado a Praça Almirante Tamandaré, nº 16-19, Vila Santa Rosa, Presidente Epitácio/SP, nos dias úteis, no horário das 07:30 as 11:30 e das 13:00 as 17:00 hrs, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

27.23. Será dada a devida publicidade de todos os atos e decisões administrativas referente a este processo licitatório nos sítios eletrônicos do município, no portal de compras públicas e por outros meios que se fizer necessário.

27.24. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

27.25. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Presidente Epitácio/SP

XXVIII - CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

28.1. Para finalidade da efetiva participação da LICITANTE no certame, o MUNICÍPIO fará tratamento dos dados pessoais definidos neste edital, dos representantes legais e outros, e, zelar e responsabilizar-se-á pela proteção de dados e privacidade.

28.2. A LICITANTE obriga-se durante a participação de todas as fases do certame, a atuar em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e dados pessoais sensíveis, em especial a regulamentos municipais e a Lei nº 13.709/2018, empenhando-se em proceder a todo tratamento de dados pessoais que venha a mostrar-se necessário, em conformidade com este edital.

28.3. O MUNICÍPIO e a LICITANTE, quando do tratamento de dados pessoais, o fará de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

28.4. A LICITANTE declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e deverá garantir, por seu representante legal e/ou pelo seu procurador, a confidencialidade dos dados pessoais a que tem acesso, deverá zelar e responsabilizar-se pela proteção dos dados e privacidade, respondendo pelos danos que possa causar.

28.5. É vedado a LICITANTE a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência do certame, para finalidade distinta da participação deste. As Partes deverão, nos termos deste instrumento, cumprir com suas respectivas obrigações que lhes forem impostas de acordo com regulamentos e leis aplicáveis à proteção de dados pessoais.

28.6. A LICITANTE fica obrigada a notificar o MUNICÍPIO, em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação, qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

da

LGPD.

28.7. As partes, em razão das infrações cometidas às normas previstas, ficam sujeitos as sanções administrativas, cíveis e criminais aplicáveis, por qualquer ação ilícita, que causar danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais.

28.8. A LICITANTE será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao Município e/ou a terceiros, diretamente resultantes do descumprimento pela LICITANTE de qualquer das cláusulas previstas neste edital quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

28.9. As partes cooperarão entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Tribunal de Contas e Órgãos de controle administrativo.

28.10. As cláusulas de proteção de dados deste edital, permanecem durante toda execução do objeto ora licitado, sem prejuízo de novas cláusulas definidas no instrumento contratual resultante deste certame, na medida de abrangência dentro de seu escopo, e, ainda que encerrada vigência do instrumento contratual, os deveres previstos devem ser observados pelas Partes, por prazo indeterminado, sob pena de responsabilização.

28.11. Por ocasião da assinatura do contrato, a(s) LICITANTE(S) vencedora(s) do certame, deverão seguir um conjunto de premissas, políticas, especificações técnicas, devendo estar alinhadas com a legislação vigente e as melhores práticas de mercado, afim de assegurarem adequado nível de segurança em relação aos possíveis riscos gerados pelo tratamento de dados pessoais, na sua estrutura organizacional.

XXIX - integram o Presente Edital os seguintes Anexos:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II – Relação de Escolas;

Anexo III – Cardápios;

Anexo IV - Quantitativo Estimado de Cardápios;

Anexo V- Especificação Gêneros Alimentícios;

Anexo VI- Modelo Proposta Comercial

Anexo VII – Declaração Conjunta

Anexo VIII – Formulário de solicitação de merenda;

Anexo IX – Modelo de Contrato;

Anexo X– Termo de ciência e notificação.

Estância Turística de Presidente Epitácio - SP, 13 de agosto de 2026.

ANDRÉ FERRAZ LIMA

Prefeito Municipal

RAPHAEL VILELA DOS SANTOS

Secretário de Educação e Esportes

“Joia Ribeirinha”

“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar com o fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados bem como o fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, em conformidade com o ANEXO I - Termo de referência e seus anexos. O objeto compreende ainda o fornecimento dos utensílios e equipamentos necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no ANEXO II.

A contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar, objeto desta licitação, a fim de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades educacionais do município de Presidente Epitácio, otimizando o planejamento, economicidade e eficiência no tema.

JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO INVERSÃO DE FASES

No contexto da análise do objeto e da importância atribuída a este certame pela municipalidade, entendemos ser pertinente a adoção da inversão das fases, conforme fundamentado no art. 17, §1º da Lei nº 14.133/2021. Contudo, propomos que a habilitação dos licitantes preceda a fase de apresentação de propostas e lances, com o objetivo de garantir a qualidade e a segurança do certame, dada a relevância do objeto para a administração.

Cabe ressaltar que, no presente caso, estamos tratando da contratação de empresa especializada para a confecção de alimentação escolar destinada a alunos, o que exige um olhar atento, responsável e diligente da administração. A intenção é minimizar os impactos e riscos durante o processo licitatório, buscando avaliação prévia, no sentido de minimizar os riscos quanto a empresas sem a capacidade adequada para a execução do contrato na licitação. Isso é fundamental, pois a execução inadequada pode afetar diretamente o serviço educacional, especialmente no fornecimento de merenda, além de comprometer a segurança alimentar do público atendido.

Embora a proposta mais vantajosa financeiramente seja crucial, especialmente em modalidades como o pregão, é importante destacar que o foco excessivo no preço pode ser prejudicial em determinados casos. Licitantes que apresentam propostas com valores extremamente baixos muitas vezes não cumprem as exigências de qualificação necessárias, o que pode comprometer a execução do objeto e resultar em danos à execução contratual.

Nesse sentido, é essencial que o processo selecione empresas capazes e com know-how adequado para a execução do contrato, tornando a habilitação uma etapa prioritária. A adoção da inversão de fases, ao dar maior destaque à qualificação dos licitantes desde o início, visa garantir que apenas empresas aptas e idôneas avancem para a fase de apresentação de propostas, evitando que licitantes sem a qualificação necessária participem da competição, mesmo oferecendo preços aparentemente vantajosos.

Portanto, considerando o objeto em questão, que trata da contratação de empresa para a confecção e fornecimento de merenda escolar, entendemos que a habilitação prévia assegura a

"Joia Ribeirinha"
"O pôr do sol mais bonito do Brasil"



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

seleção de um fornecedor que, além de apresentar a melhor proposta financeira, tenha a capacidade técnica e operacional para cumprir com a demanda de maneira eficiente e conforme as exigências da administração pública. Em objetos complexos, devemos mitigar os riscos com a inversão pois evita que empresas incapazes de executar o objeto proponham preços fictícios.

Ao final, é importante destacar que o próprio TCE/SP reconhece a excepcionalidade prevista na Lei nº 14.133/2021, quanto a inversão de fase, desde que devidamente justificada e com embasamento idôneo, conforme pode ser constatado em seus julgados. Como exemplo, citamos o processo nº 005120.989.25-6 e 023467.989.24-0.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO

Para efeito do objeto da presente licitação ficam estabelecidos os seguintes conceitos:

a) CARDÁPIO BÁSICO - conjunto de uma ou mais refeições solicitadas aos alunos de uma unidade educacional com as especificações descritas nos **ANEXOS III e IV** do presente edital, durante o dia letivo.

b) REFEIÇÃO DO CARDÁPIO - um dos componentes do **CARDÁPIO BÁSICO**, servida como desjejum, almoço, lanche ou como jantar.

c) SOLICITAÇÃO - comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar à empresa contratada, formulada em impresso próprio, anexo a este edital (**ANEXO IX**), contendo a quantidade de refeições que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana, e entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua consumação.

d) CARDÁPIO SOLICITADO - Entende-se por **CARDÁPIO SOLICITADO** aquela cuja solicitação formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios do **PNAE**, bem como respeitando as exigências da **Vigilância Sanitária**, utilizando-se de mão de obra especializada, com aproveitamento das instalações, equipamentos e utensílios já existentes nas unidades escolares a serem atendidas.

As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais. A distribuição deverá ser de segunda a sexta-feira, diretamente nos locais indicados no **ANEXO II**, obedecendo aos calendários do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Alunos com restrições alimentares por motivos de saúde ou religioso também deverão ser atendidos pela **CONTRATADA**, que deverá planejar adquirir, preparar e servir substituição das preparações restritas de acordo com a necessidade individual de cada aluno. A substituição das preparações deverá ser elaborada por nutricionista da **CONTRATADA** e aprovada por nutricionista da



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

CONTRATANTE, e a apresentação e o valor nutricional devem similar/equivalente de modo mais próximo da preparação restrita.

A **CONTRATANTE** deverá manter um cadastro de todos os alunos atendidos com restrições alimentares atualizado com informações mínimas de identificação do aluno (nome, registro do aluno, escola, período que frequenta a escola, restrição alimentar e orientação nutricional para adaptação do cardápio escolar) à disposição da **CONTRATADA**. Só serão atendidos os alunos com restrição alimentar por motivo de saúde comprovados por documento médico ou de outros profissionais de saúde.

A **CONTRATANTE** deverá manter informada também a unidade escolar acerca dos alunos com restrição alimentar que serão atendidos,

A distribuição e o porcionamento aos alunos deverão ocorrer nas unidades educacionais, segundo os horários especificados pelas mesmas, sob responsabilidade da **CONTRATADA**.

A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico-calórico do **PNAE**, bem como, Resoluções do **FNDE** em vigência, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível a solicitação. No caso de ocorrerem envios de merenda aquém da solicitada, a empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.

Para efeito de controle, a contratada poderá, juntamente com a Prefeitura, efetuar a contagem por aluno efetivamente alimentado, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de cardápios servidos.

A contratada deverá manter a higienização dos locais onde serão elaboradas e distribuídas as alimentações escolares; bem como efetuar os procedimentos necessários para separação do lixo, conforme **Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e alterações**.

Caso seja necessário para a viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa **CONTRATADA** deverá realizar, as suas expensas, adequações da cozinha, estoque e refeitório, tais como regulação da torneira, adequação da tomada próxima ao equipamento, instalação do gás no fogão, regulação no registro do fogão etc., mediante previa autorização e aprovação da **CONTRATANTE**.

Quando o número de refeições contadas for inferior a aqueles solicitados, a **CONTRATADA** deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a Prefeitura, levando-se em conta o porcionamento de uma merenda e tendo como base a indicação do **PNAE** e resoluções vigentes do **FNDE**.

As instalações existentes de cada unidade educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser aproveitados, a critério da **Contratante**, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despesa.

Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura, devendo ser apresentada, obrigatoriamente, declaração neste sentido juntamente com sua proposta de preço.

A **contratada** deve manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, elétricas e hidráulicas, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução do fornecimento de alimentação, que deverão ser devolvidos ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

A **contratada** se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva de todo o equipamento e instalações utilizadas pela contratada da área física da cozinha, estoque e refeitório.

As adequações referidas supra incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo e por qualquer motivo, da prestação dos serviços contratados.

Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente a prestação dos serviços objeto deste edital são de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**.

A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio, limpeza e conservação as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizada na execução do fornecimento da alimentação, respeitando as exigências da **Vigilância Sanitária**.

Os utensílios de mesa e cozinha, e os equipamentos e mobiliários de cozinha e refeitório deverão ser inventariados em conjunto pela **CONTRATADA** e pelo representante da unidade educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários pela **CONTRATADA**.

A **CONTRATADA** deverá efetuar prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive para os de propriedade da **CONTRATANTE**.

Ao término do contrato, a **CONTRATADA** deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes a unidade educacional nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela **CONTRATANTE**.

A **CONTRATADA** poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos, utensílios e mobiliários, ou oficialmente cedê-los à **CONTRATANTE**, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

3. DO REGIME DE EXECUÇÃO

O julgamento será feito pelo critério de **Menor Preço Global**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.

O objeto será executado diretamente e conforme necessidade de cada Unidade Escolar.

A **CONTRATADA** deverá fornecerá os **gêneros alimentícios e demais insumos necessários, materiais de limpeza e descartáveis a serem utilizados nos locais de consumo, fornecimento de gás GLP, logística e distribuição da alimentação nas Unidades Escolares e cozinha piloto, treinamentos, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, cuidando da limpeza e conservação das áreas abrangidas, dando apoio técnico à Divisão de Merenda Escolar e implantando manual de boas práticas.**

Caberá ainda a **CONTRATADA**, inclusive em serviços que envolvam as merendeiras vinculadas à **CONTRATANTE**, a realização das atividades de **ORIENTAÇÕES TÉCNICAS** a seguir relacionadas:

Planejamento dos Serviços — análise das necessidades nutricionais dos alunos, análise das adesões aos cardápios, dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo das refeições, compra dos gêneros e insumos, bem como a logística para distribuição dos mesmos nas escolas, programação das manutenções preventivas e corretivas e eventuais substituições dos utensílios.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO

ESTADO DE SÃO PAULO

PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"

PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17

FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000

Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br

Secretaria de Administração

Divisão de Licitações

Gestão de Suprimentos — aquisição dos gêneros, materiais e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado, monitoramento da entrega dos mesmos nas escolas e o respectivo armazenamento, elaboração de plano de contingência para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística, pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado etc.).

Gestão da Logística — programação da distribuição dos insumos nas escolas, distribuição destes insumos, acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).

Gestão de Recursos Humanos — realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pela Divisão de Merenda Escolar.

Gestão da Operação — Orientação e apoio técnico, coleta e controle de estatísticas operacionais, contagem quinzenal do estoque nas escolas, medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da **CONTRATANTE**) e serviços de controle de pragas.

Gestão da Qualidade — Elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas de produção de alimentos e prestação de serviços e Procedimento Operacional Padronizado (POP), avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas, forma de preparo e cortes para deixar a alimentação escolar mais atrativa, orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos.

A **CONTRATADA** deverá realizar a execução integral do objeto do presente certame, qual seja, além das atividades relacionadas nos itens acima, o serviço de preparo das refeições, com os funcionários necessários para tal ato, fornecimento de gêneros e demais insumos e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas de produção, estoque e refeitório.

A proponente vencedora deverá executar os serviços com supervisão de quadro técnico, de acordo com a **Portaria CFN nº306/16** observando os serviços técnicos inerentes à prestação do serviço objeto desse Termo de Referência, como os descritos na **Resolução CFN nº600/18** e na **Resolução CFN nº 788/24**, essa última, em relação às atividades diretamente envolvidas na execução do serviço objeto desse Termo de Referência, bem como:

Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, desde o recebimento, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

Os cardápios previstos neste termo de referência deverão ser executados seguindo as determinações estabelecidas na diretriz nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e de acordo com os critérios estabelecidos também pela Divisão de Merenda Escolar.

Na execução dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios.

Preparar a alimentação com gêneros alimentícios conforme descritivo mínimo apresentado neste termo de referência, dentro do prazo de validade, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a proponente vencedora.

Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com o modelo e as normas em vigência da Vigilância Sanitária.

"Joia Ribeirinha"

"O pôr do sol mais bonito do Brasil"



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Manter quadro técnico para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Educacionais, assegurando a qualidade e segurança dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados, inclusive dos alimentos para alunos com restrições alimentares

Registrar e apresentar à Divisão de Merenda Escolar todas as visitas realizadas pelas nutricionistas e/ou responsável técnico, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.

Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

As medições serão realizadas quinzenalmente de acordo com os cardápios solicitados.

O horário das refeições deverá ser de acordo com o estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

Em qualquer tempo poderão ser incluídas ou excluídas unidades escolares da relação de escolas estabelecidas no Quadro deste termo, observado o disposto no **artigo 125 da Lei Federal 14.133/2021**.

O regime de execução será na modalidade de preço unitário por cardápio solicitado.

A **CONTRATADA** disponibilizará funcionários devidamente treinados, em quantidade suficiente para a execução dos serviços.

Disponibilizar os equipamentos e utensílios necessários a perfeita execução dos serviços e de acordo com a visita técnica, podendo fazer uso dos equipamentos e utensílios já disponíveis nas unidades escolares.

Identificar todos os equipamentos em todas as Unidades Escolares, de forma a diferenciar daqueles de propriedade da **CONTRATANTE**.

Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da **CONTRATANTE**, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. E providenciar a retirada e destinação adequada dos equipamentos e utensílios que não serão mais utilizados no serviço e que não pertençam à **CONTRATANTE**, num prazo máximo de 30 dias.

Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 30 (trinta) dias após o término ou rescisão do contrato.

Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o **capítulo IV— Seção I da Portaria CVS 05/13, item 4.2 da Resolução RDC 216/04 e alterações**.

Realizar as adequações sob as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias.

Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Efetuar, sempre que necessário e rotineiramente, pelo período não superior a 6 meses, a desratização e desinsetização/dedetização das áreas de armazenamento, preparo e distribuição das refeições nas Unidades Escolares e cozinha piloto, de acordo com a legislação sanitária vigente (devendo o comprovante estar em Lugar visível, na cozinha).

Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização pessoal, de alimentos, equipamentos e ambiental referente ao espaço físico da cozinha, estoque e refeitório de todas as Unidades Educacionais e da Cozinha Piloto, se utilizada.

Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato, salvo mediante autorização da **Contratante**.

A área usada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.

O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como, de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão elaborado pela nutricionista da **CONTRATADA** que deverá ser rigorosamente cumprido, e cada unidade escolar e Cozinha Piloto deve possuir uma cópia deste receituário padrão.

Os serviços e o fornecimento de insumos descritos no objeto desta licitação, devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.

A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, sempre visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos devem estar sempre de acordo com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços prestados.

É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável) e capacitado para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

4. QUANTIDADES E CARDÁPIOS

A quantidade de refeições a serem fornecidas diariamente deverá atender o município em sua integralidade. Os quantitativos estimados estão relacionados no **ANEXO IV** do Edital.

A quantidade de merendas servidas poderá ser alterada na mesma proporção percentual, quando houver aumento de alunos de um para outro ano letivo, observado o disposto no **artigo 125 da Lei Federal 14.133/21**.

Poderão ser desenvolvidas variações de composição do cardápio, desde que, devidamente justificado e, obrigatoriamente com o aval da Divisão de Merenda Escolar, a serem aplicadas conforme permitirem as safras dos insumos, sempre com vistas a garantir a melhor qualidade dos produtos oferecidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Poderão ser incluídos ao longo do contrato novos gêneros alimentícios e/ou preparações de acordo com as necessidades da **CONTRATANTE**. Os mesmos deverão ser aprovados pela equipe técnica da Divisão de Merenda Escolar.

5. DA VISITA TÉCNICA

A visita técnica será facultativa com vistas a avaliação dos locais de prestação dos serviços e dos equipamentos e utensílios já existentes em cada unidade escolar, caso seja de interesse, esta deverá ocorrer até um dia útil anterior à data da sessão pública, a qual deverá ser previamente agendada na Secretaria Municipal de Educação, por meio do telefone (18) 3281-9047, a responsável para esse fim será a servidora Rita Mendes Oliveira.

A licitante poderá substituir a visita técnica por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante e por seu representante legal acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Na data e horário agendados, o Responsável Técnico pela vistoria deverá comparecer na Divisão de Merenda Escolar, situada na Rua Pernambuco Nº 12-61 – Vila Cruzeiro do Sul, devidamente munido de comprovação de vínculo com a empresa, ou ainda, de procuração habilitando-o para tais fins.

A vistoria poderá ser acompanhada por funcionário designado pela Divisão de Merenda Escolar, quando necessário para auxiliar na inspeção dos locais onde serão executados os serviços.

Considerando que se trata de visita técnica facultativa, o proponente não poderá, sob qualquer hipótese, alegar ignorância sobre as condições dos ambientes onde serão desenvolvidas as atividades objeto deste memorial, deverá a empresa concorrente apresentar declaração acerca do conhecimento pleno das condições da contratação, sob as penas da lei.

6. DAS MEDIÇÕES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

As medições serão realizadas quinzenalmente e entregues na Secretaria Municipal de Educação que, após conferência, encaminhará à Prefeitura da Estância Turística de Presidente Epitácio para pagamento em até 30 (trinta) dias após liquidação.

Para pagamento, a **CONTRATADA** deverá emitir notas fiscais, referente ao fornecimento de refeições solicitadas e servidas por cardápio, atentando-se que, a fim de cumprir a **Resolução CD/FNDE nº 20/2020**, de 02 de dezembro de 2020, a **CONTRATADA** deverá fornecer notas fiscais específicas para os gêneros alimentícios, separadamente de prestação de serviço.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Em conformidade e de forma complementar ao REGIME DE EXECUÇÃO, cabe a contratada:

Na execução do objeto desta licitação, a contratada obrigar-se-á a atender as condições estabelecidas neste termo de referência.

Adotar todas as medidas e precauções tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários e a terceiros, sendo, porém, sempre responsável por quaisquer consequências decorrentes desses danos e pelos atos por eles praticados.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Fazer a reposição dos produtos entregues fora das condições e especificações solicitadas neste memorial e adequar os serviços que não atendam às exigências estabelecidas, independentemente da aplicação da penalidade eventualmente cabível.

Providenciar o inventário inicial dos equipamentos e utensílios existentes, assim como, relatar as condições físicas das edificações nas cozinhas de cada Unidade Escolar e da Cozinha Piloto.

Identificar e, caso necessário, fazer a devida aquisição dos equipamentos e utensílios a serem complementados, relacionando-os em quantitativos, com vistas ao atendimento das normas técnicas da **ANVISA**, **APPCC** e **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**, exigidas para o bom desempenho dos serviços.

Manter os preços unitários caso a Prefeitura Municipal, em qualquer ocasião, venha modificar as quantidades, reduzindo ou aumentando o volume dos serviços desde que tais modificações feitas não excedam o previsto no **artigo 125 de Lei Federal 14.133/21**.

Aceitar que a Municipalidade promova o fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos em decorrência do **Programa de Agricultura Familiar**, sendo que se tais integrem o cardápio a ser fornecido pela contratada deverá subsistir a respectiva glosa nos pagamentos a serem efetivados, no valor gasto pela **CONTRATANTE** o que não deverá ocorrer acaso tal fornecimento se dê unicamente em caráter complementar ao cardápio objeto do presente certame, observada sempre a legislação federal pertinente, em especial a **Resolução 26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação —FNDE**.

As glosas nos pagamentos a serem efetivados para a Contratada decorrentes do fornecimento de gêneros alimentícios adquiridos do **PNAE** deverão ser precedidas de comprovação real do preço dos produtos adquiridos pela **Contratada** e pela **Agricultura Familiar**.

Uniformizar, capacitar e supervisionar os funcionários sob sua responsabilidade envolvidos no serviço de alimentação escolar, observadas as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, sindicais, de segurança, de higiene e de medicina do trabalho, treinando-os em Boas Práticas de Produção e sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Prefeitura.

Manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, número de profissionais suficiente para realizar a supervisão das Unidades Educacionais, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, e um coordenador responsável, com poderes suficientes para representar - lá em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

Manter a mão de obra que for necessária, de maneira a não prejudicar o andamento dos serviços, garantindo, ainda, que os substitutos tenham a mesma categoria e qualificação profissional;

Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura (fiscalizadores), fazendo seu pessoal contratado cumprir as normas disciplinares e de segurança em vigor, através de recomendações ou instruções escritas;

Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais causados à Prefeitura e/ou a terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou dos seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais;

Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a Prefeitura, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço venha a ser julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da contratada, quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.

Incorporar ao patrimônio público todos os equipamentos e utensílios que forem repostos no decorrer do contrato caso o bem substituído da Municipalidade tenha sido utilizado pela Contratada.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Assegurar o abastecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazo de validade.

Arcar com os ônus decorrentes da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

Colocar à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares.

Acompanhar, direta e indiretamente, a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às normas técnicas.

Manter as edificações das unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária.

Realizar manutenção em caixa d'água e tubulações, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.

Fornecer água e energia elétrica, sem ônus para a Contratada.

Notificar por escrito a licitante vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

Informar previamente a Contratada sobre a quantidade e espécie de gêneros alimentícios adquiridos por intermédio do Programa de Agricultura Familiar, de modo que a mesma possa integrar estes ao seu cardápio ou promover a sua distribuição em caráter complementar, obedecida a legislação federal aplicável.

Informar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, quanto a dispensa das aulas, para efeito de suspensão da elaboração das refeições ou de significativa diminuição das quantidades habituais.

A fiscalização e o acompanhamento da execução contratual será efetuado pela servidora: Rita Mendes Oliveira, a fim de verificar a perfeita execução, com as especificações técnicas dispostas Termo de Referência.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Nos termos da **Lei Federal nº 14.133/21**, poderá ser aplicado sanções, as quais são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

Os procedimentos relativos à apuração e penalização dos inadimplementos das obrigações contratuais serão conduzidos no âmbito do órgão contratante e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão, respeitado o contraditório e ampla defesa.

10. PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

Para a perfeita execução dos serviços a empresa contratada deverá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis a critério da Administração, contar com toda estrutura inerente aos serviços objeto dessa contratação, como profissionais, equipamentos, utensílios e logística.

"Joia Ribeirinha"
"O pôr do sol mais bonito do Brasil"



11. DAS MEDIÇÕES E FISCALIZAÇÃO

A Prefeitura da Estância Turística de Presidente Epitácio, procederá semanalmente os pedidos com as solicitações das refeições de cada cardápio, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar, formulado em impresso próprio e expedidos pelos diretores ou responsáveis das escolas e/ou órgão competente da Secretaria Municipal de Educação, formulados pelo responsável designado pela Prefeitura Municipal, conforme condições estabelecidas na Minuta de Contrato do presente Edital. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição. Caberá também a Prefeitura Municipal a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

Para pagamento a proponente vencedora deverá emitir notas fiscais diferentes, sendo uma especificamente de Gêneros alimentícios, devendo o valor total da fatura ser idêntico a aquele resultante da soma de todos os pedidos de refeições atendidos nas semanas, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.

O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de refeições solicitadas de cada cardápio.

As faturas não aceitas pela Secretaria de Educação da Estância Turística de Presidente Epitácio ou sua preposta, serão devolvidas à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria de Educação da Estância Turística de Presidente Epitácio em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a prestação de serviços, objeto do certame.

A Prefeitura providenciará o pagamento das faturas no prazo de 30 (trinta) dias, que serão contados a partir da data da apresentação da medição quinzenal da respectiva fatura.

12. DAS RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

QUANTO A RESPONSABILIDADE TÉCNICA:

A licitante vencedora deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, conforme a ordem de serviço.

REPRESENTAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA:

Deverá a licitante vencedora manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

DIÁRIO DE SERVIÇOS:

Licitante vencedora deverá comunicar à Divisão de Merenda Escolar imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) a 5 (cinco) semanas, pelo quadro técnico da licitante vencedora, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo III e V, que contenham o cálculo de adequação às necessidades nutricionais exigidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias e submetidos à análise e aprovação da Responsável Técnica do PNAE da Prefeitura, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo V serão permitidos desde que autorizada pela Divisão de Merenda Escolar.

QUANTO AO PESSOAL

Com relação à mão de obra, a **CONTRATADA** se obriga a disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato, observando-se o número de 1 (um) funcionário para cada 350 (trezentos e cinquenta) refeições por período.

CONTRATADA responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social — INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES:

Fica a cargo da licitante vencedora a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura.

A licitante vencedora será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

Licitante vencedora deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 30 (trinta) dias após o término do contrato.

QUANTO A LEGISLAÇÃO:

As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE — Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Licitante vencedora não poderá subcontratar ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, salvo mediante autorização da Contratante.

A licitante vencedora deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

A licitante vencedora deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

A licitante vencedora deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.

Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.

Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

Os profissionais da licitante vencedora designados para trabalhar na execução dos serviços, objeto da presente licitação, não terão vínculo empregatício algum com a Prefeitura da Estância Turística de Presidente Epitácio, sendo de exclusiva responsabilidade da licitante o pagamento de salários e encargos sociais advindos da legislação vigente.

A **contratada** é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade pela **FISCALIZAÇÃO** ou o acompanhamento da Prefeitura.

A **contratada** é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

A **contratada** deverá adotar todas as medidas de segurança necessária para garantir a integridade dos próprios funcionários.

A **CONTRATANTE** poderá, a qualquer momento, durante o período de prestação de serviços, solicitar à **CONTRATADA** que realize às suas expensas, laudo bromatológico de alimentos adquiridos pela **CONTRATADA** para oferta aos alunos, a fim de fiscalizar se as condições nutricionais, sanitárias e de segurança alimentar estão sendo devidamente cumpridas.

REDUÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS:

Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a **Resolução ANVISA nº 216/2004**. Ela determina que os estabelecimentos devam dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local

"Joia Ribeirinha"
"O pôr do sol mais bonito do Brasil"



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

ANEXO II - RELAÇÃO DE ESCOLAS

Escolas estaduais	Número de alunos	Endereço
E.E. Dona Consuelo F. M. Castro (ensino fundamental II)	Integral: 379	Rua Dr. Miguel Coutinho, nº 12-43, Vila Cruzeiro do Sul.
E.E. Prof. Adelino Chuba Guimaro (ensino fundamental I)	Integral: 231	R. Aracajú, 35-40, Jardim Real.
E.E. Profª. Marina Amarante Ribeiro Vasques Sanches (ensino fundamental II, médio)	Integral: 235	Rua Gonçalo Miranda nº 13-44 – Jardim Real.
E.E. Profª Mércia Maria Pretti Soares (ensino fundamental I)	Integral: 295	Endereço: Rua João Pessoa, nº 24-44, Jardim Real.
E.E. Eng. Orlando Drumond Murgel (ensino fundamental II, EJA)	Integral: 220, Noturno (EJA): 61	Rua Curitiba, nº 9-36, Centro
E.E. 18 de Junho (ensino fundamental II, médio)	Integral: 494, Noturno: 199	Rua Paraná, nº 5-44, Centro.
E.E. Prof. Joaquim Rodrigues Filho (ensino fundamental I)	Integral: 212	Rua Antônio Venâncio Lopes nº 20-53 - Vila Esperança.
E.E. Shiguetoshi Yoshihara (ensino fundamental I, II, médio)	Integral: 184	Avenida Nishiro Shiguematsu nº 2-44, Campinal.
E.E. Antônio de Carvalho Leitão (ensino fundamental II, médio)	Integral: 401	Rua Florianópolis, nº. 14-19, Vila Santa Rosa.
E.E. Professor Jacinto de Oliveira Campos (ensino fundamental I)	Integral: 301	Rua Recife, nº. 9-43, Vila Paraná.
E.E. Jardim Real II (ensino fundamental II, médio)	Integral: 265	Rua Noel Rosa nº. 29-45, Jd. Alto do Mirante II.

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Escolas municipais	Número de alunos	Endereço
EMEFEI Semente do Amanhã	Total: 361 Manhã: 208, Tarde: 153	Rua São Paulo, nº. 9-43, Vila Palmira.
EMEFEI Pingo de Gente	Total: 141 <u>Creche</u> : 113 <u>Parcial</u> Manhã: 13, Tarde: 15	Avenida dos Ipês 21-44, Jd. Tropical.
EMEFEI Doce Infância	<u>TOTAL: 171</u> <u>Creche</u> (integral): 58 <u>Parcial</u> Manhã: 55 (pré-escola E (fundamental I) Tarde: 59 (pré-escola E fundamental I)	Rua Zeferino Pereira, nº 37-29, Jardim dos Pioneiros.
EMEFEI Mário Bonifácio	Integral: 63	Agrovila I - Zona Rural.
EMEI Doce Saber	Total: 549 Manhã: 293, Tarde: 256	Rua Antônio Venâncio Lopes nº. 2-59, Centro.
EMEI Distrito Campinal	26	Davi Manoel dos Santos, Nº3-55, Distrito do Campinal.
EMEF Prof. Waldyr Romeo da Silveira	Integral: 324	Rua Florianópolis nº 17-48, Vila Palmira.
EMEJA Prof. Gerson Constante de Oliveira	Parcial: 59	Rua Belém, nº4-17, Vila Palmira.
E. M. Armênio Macário Ribeiro	Total: 334 Manhã: 162 Tarde: 166	Avenida Tibiriçá nº 3-33, Vila Bordon.
Creche Primeiros Passos	34	Rua Davi Manoel dos Santos Nº 03-39, Campinal.
Creche Cativa-me	153	Rua Salvador nº. 02-10, Centro.
Creche José Vicente Jr	74	Rua Cuiabá, nº 21-11, Vila Palmira.

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Creche Ação Criança I	117	Rua João Pessoa nº 29-83, Jardim Real.
Creche Dona Venturosa	79	Rua Cassimiro de Abreu, nº 15-67, Vila Esperança.
Creche José Francisco	56	Travessa Antônio Brandão Teixeira, nº. 04-20, Vila Jeronimo.
Creche Ação Criança II	145	Av. Doutor Sebastião Ferreira da Silva nº. 04-45 - Jardim das Paineiras.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ANEXO III – CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1 - CRECHE 6 A 12 MESES

MÊS:

MERENDA:

Zona: Urbana

Período: Integral

NECESSIDADES ESPECIAIS:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (CARD 1) HORÁRIO 07:30h	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO	LEITE, PÃO DE LEITE	LEITE, BISCOITO MAISENA	LEITE, PÃO DE LEITE	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO
ALMOÇO (CARD 1) HORÁRIO 10:00h	ARROZ, CALDINHO DE FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES	ARROZ, CALDINHO DE FEIJÃO, CARNE BOVINA COM LEGUMES	ARROZ, CALDINHO DE FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES	ARROZ, CALDINHO DE FEIJÃO, CARNE SUINA COM LEGUMES	ARROZ, CALDINHO DE FEIJÃO, CARNE BOVINA COM LEGUMES
LANCHE (CARD 1) HORÁRIO 13:30h	MAÇÃ	MAMÃO	BANANA	MELANCIA	BANANA
JANTAR (CARD 1) HORÁRIO 15:00h	SOPA DE MACARRÃO, CARNE E LEGUMES	CANJA (sopa de arroz, frango e legumes)	SOPA DE FUBÁ, CARNE E LEGUMES	POLENTA CREMOSA, FRANGO AO MOLHO	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E LEGUME AO MOLHO

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

CARDÁPIO 2 - CRECHE - 1 a 4 ANOS

MÊS:

MERENDA:

Zona: Urbana

Período: Integral

NECESSIDADES ESPECIAIS:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (CARD 2) HORÁRIO 07:30h	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO	LEITE, PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CACAU 50%, BISCOITO MAISENA	LEITE, PÃO COM MARGARINA	CHÁ MATE, BISCOITO SALGADO
ALMOÇO (CARD 2) HORÁRIO 10:30h	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, SALADA	ARROZ E FEIJÃO, CARNE BOVINA MOÍDA COM LEGUMES, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, PERNIL COM LEGUMES, SALADA, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, CARNE BOVINA COM LEGUMES, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, SALADA,
COLAÇÃO (CARD 2) HORÁRIO 13:30h	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO	LEITE, PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CACAU 50%, BISCOITO MAISENA	LEITE, PÃO COM MARGARINA	CHÁ MATE, BISCOITO SALGADO
JANTAR (CARD 2) HORÁRIO 15:00h	SOPA DE MACARRÃO, CARNE E LEGUMES	CANJA (sopa de arroz, frango e legumes)	SOPA DE FUBÁ, CARNE E LEGUMES	POLENTA CREMOSA, FRANGO AO MOLHO	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E LEGUME AO MOLHO

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

CARDÁPIO 3 - REGULAR

MÊS:

MERENDA:

Zona: Urbana

Período: Integral

NECESSIDADES ESPECIAIS:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (CARD 3)	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO	CHÁ MATE, PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CACAU 50%, BISCOITO MAISENA	CHÁ MATE, BISCOITO SALGADO	LEITE COM CACAU 50% PÃO COM MARGARINA
ALMOÇO (CARD 3)	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, SALADA	ARROZ E FEIJÃO, CARNE BOVINA MOÍDA COM LEGUMES, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, PERNIL COM LEGUMES, SALADA, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, FRUTA	MACARRÃO COM CARNE E LEGUME, SALADA,

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

CARDÁPIO 4 - INTEGRAL

MÊS:

MERENDA:

Zona: Urbana

Período: Integral

NECESSIDADES ESPECIAIS:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (CARD 4) HORÁRIO 07:30h	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO	CHÁ MATE, PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CACAU 50%, BISCOITO MAISENA	CHÁ MATE, BISCOITO SALGADO	LEITE COM CACAU 50% PÃO COM MARGARINA
ALMOÇO (CARD 4) HORÁRIO 11:30h	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, SALADA	ARROZ E FEIJÃO, CARNE BOVINA MOÍDA COM LEGUMES, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, PERNIL COM LEGUMES, SALADA, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, FRUTA	MACARRÃO COM CARNE E LEGUME, SALADA,
COLAÇÃO (CARD 4) HORÁRIO 15:00h	LEITE COM FRUTA, BISCOITO SALGADO	CHÁ MATE, PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CACAU 50%, BISCOITO MAISENA	CHÁ MATE, BISCOITO SALGADO	LEITE COM CACAU 50% PÃO COM MARGARINA

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

CARDÁPIO 5 - EJA

MÊS:
MERENDA:
Zona: Urbana
Período: Integral

NECESSIDADES ESPECIAIS:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
JANTAR (CARD 5)	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, SALADA	ARROZ E FEIJÃO, CARNE BOVINA MOÍDA COM LEGUMES, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, PERNIL COM LEGUMES, SALADA, FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO COM LEGUMES, FRUTA	MACARRÃO COM CARNE E LEGUME, SALADA,

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

ANEXO IV
QUANTITATIVO ESTIMADO DE CARDÁPIOS

CARDÁPIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
CARDÁPIO 1 – CRECHE 06 A 12 MESES	SVS	65	1.300	13.000
CARDÁPIO 2 – CRECHE 1 A 4 ANOS	SVS	792	15.840	158.400
CARDÁPIO 3 – REGULAR	SVS	1.384	27.680	276.800
CARDÁPIO 4 – INTEGRAL	SVS	3.604	72.080	720.800
CARDÁPIO 5 – EJA	SVS	120	2.400	24.000

ANEXO V
ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITENS ESTOCÁVEIS:

ITENS	DESCRIPTIVO
1.	Alho em pasta – obtido a partir dos bulbos da espécie vegetal, com os seguintes ingredientes: alho, óleo de girassol, glucose, sal, lecitina de girassol, ácido cítrico e antioxidante vitamina c. Embalagem primária deverá ser em stand-up pouch. Contendo de 150g a 1kg, sem necessidade de refrigeração. Validade mínima de 4 (quatro) meses.
2.	Achocolatado em pó instantâneo - achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e minerais: contendo no mínimo açúcar, cacau, extrato de malte de cevada, whey protein concentrado, complexo vitamínico e minerais, aromatizante de baunilha e de chocolate e emulsificante lecitina de soja. Informações nutricionais em 100g: vitaminas (mínimo): C 3mg,

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	b9 3µg; proteína (mínimo) 8g, minerais (mínimo): cálcio 3mg, ferro 60mg, magnésio 10mg, zinco 1mg, iodo 2µg, fosforo 3 mg, cobre 2µg e selênio 23 µg. Embalagem: pote plástico contendo no mínimo 350g. Validade: mínima de 06 (seis) meses.
3.	Açúcar cristal - branco de 1ª qualidade, não escurecido, acondicionado em embalagem primária plástica de até 5kg (um quilo), com todas as informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses.
4.	Amido de milho - produto extraído de milho, deve apresentar um aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e sujidades. Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
5.	Arroz polido, classe longo fino, tipo 1. Deverá apresentar grãos inteiros com no máximo 4% de grãos quebrados ou quirera. Não devem apresentar: matérias estranhas; mal estado de conservação (mofado), e sinais de ataque de insetos. Embalagem: contendo 5kg. Validade: mínima de 01 ano. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
6.	Arroz integral – de primeira qualidade, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. Embalagem: contendo 1kg. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
7.	Barra de Bananada cremosa – constituído por no mínimo banana, damasco desidratado, ácido cítrico e sorbato de potássio. Podendo conter outros ingredientes que não descaracterize o produto. Isento de glúten. Embalagem plástica metalizadas com peso mínimo de 20g. Informações nutricionais na porção de 23g: proteína mínima de 1g e fibra mínima de 1,5g. Validade mínima de 06 (seis) meses.
8.	Biscoito doce sabor coco: composto no mínimo por: fécula de mandioca, farinha de arroz branco, açúcar cristal orgânico, óleo de girassol, coco seco, leite de coco, gordura de palma, banana, farinha de feijão branco, fermento, amido de mandioca, lecitina de girassol, extrato de chá verde e alecrim. Podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Informações nutricionais na porção de 30gr: valor energético: máximo de 132 kcal, carboidratos: máximo de 25g, proteínas: mínimo de 0,5g, fibra alimentar: mínimas de 0,5g. Embalagem: plástica de 100g. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
9.	Biscoito doce sem recheio tipo maria integral, contendo farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal, podendo conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação. Sem lactose. Informações nutricionais em 30g: proteína 2g, fibra 1g, sódio máximo de 125mg. Embalagem plástica contendo até 400g. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
10.	Biscoito salgado tipo cream-cracker – composto no mínimo por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos e biológico. Sem lactose e sem gordura trans, isento de produtos de origem animal. Embalado em pacote de até 400g e com validade mínima de 06 meses. A rotulagem deverá estar de acordo com legislação vigente.
11.	Chocolate em pó 100% cacau, ideal para uso em preparo de bebidas e receitas culinárias. Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 10 meses. O produto deverá estar em



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	conformidade com as leis específicas vigentes.
12.	Chá Mate (250 Grs) Classificação/Características gerais: Constituído pelas folhas, hastes, pecíolos das variedades "lilex brasiliensis ou paraguavensis". Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O mate deverá ser constituído, aproximadamente de 60% de folhas. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá ser colorido artificialmente
13.	Chocolate em pó 50% cacau, ideal para uso em preparo de bebidas e receitas culinárias. Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 10 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
14.	Canela em pó – produto em pó fino, com cheiro característico, sem presença de sujidades ou materiais estranhos embalagem primária de até 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses.
15.	Chocolate em pó 32% cacau: composto no mínimo por: açúcar, cacau em pó (32%), minerais: cálcio, ferro e zinco e vitaminas: C, B3, B2, B6, B1 e A. Informações nutricionais em 20g: carboidratos máximo de 16g, proteínas mínimo de 1g, gorduras totais máximo de 1g, fibra mínimo de 2g, vitaminas mínimos de: A: 358mcg, B1 e B2: 0,70 mg, B3: 9,4mg, B6: 0,76mg, C: 27mg e minerais mínimos de: cálcio: 598 mg, ferro: 8,2mg e zinco: 4mg. Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 10 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
16.	Extrato de tomate - resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele e sem semente. Composto por polpa de tomate, açúcar e sal. Não poderá conter amido e glúten. Poderá conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação e não descaracterizem o produto. Características: cor vermelha, massa mole, brix mínimo 18. Informações nutricionais em 30g: carboidrato máximo 3g, proteína mínimo 1 e fibra mínimo 0,5g. Embalagem: bag plástica contendo de 1kg a 2kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses.
17.	Farinha de mandioca – farinha de mandioca fina crua. Deve apresentar um aspecto uniforme, cor característica, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades. Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 10 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
18.	Farinha de mandioca grossa – tipo farofa: composto no mínimo por: mandioca grossa, cebola crispy, flocos de milho, azeite de oliva, cúrcuma, alecrim, tomilho, manjerona, orégano, segurelha, sálvia, salsa, louro, manjerição, sal e cebolinha. Sem glúten e sem conservantes. Informação nutricional em 35g: máximo 30g de carboidrato e no mínimo 0,5g de fibra alimentar. Embalagem: sacos plásticos de no mínimo 250g. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
19.	Farinha de milho – farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 04 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
20.	Farinha de trigo sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: contendo 1kg. Validade: mínima de 04 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
21.	Feijão carioca tipo 1, classe cores. Os grãos devem ser inteiros, com no máximo 4% de defeitos, não devem apresentar furos de insetos ou carunchos. Embalagem: contendo 1kg. Validade: mínima de 04 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	vigentes.
22.	Feijão preto tipo 1, classe preto. Os grãos devem ser inteiros com no máximo 4% de defeitos, não devem apresentar furos de insetos ou carunchos. Embalagem: contendo 1kg. Validade: mínima de 04 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
23.	Fermento químico em pó, composto por agentes levedantes de alta qualidade. Produto que proporciona crescimento uniforme e leveza às massas, garantindo o padrão esperado de textura e volume. Embalado em pote plástico pesando no mínimo 100g e com validade mínima de 02 meses. A rotulagem deverá estar de acordo com legislação vigente.
24.	Flocos de milho açucarados: composto no mínimo por: milho, açúcar, preparado alimentício a base de leite condensado em pó, (leite condensado, amido de milho, açúcar, fécula de mandioca), espessante: goma guar, antioxidante lecitina de soja, aromatizante, sal, vitaminas: A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, ácido fólico e minerais: ferro e zinco, aromatizante antioxidante, lecitina de soja e bicarbonato de sódio. Isento de glúten. Informações nutricionais em 30g: carboidratos máx. 28 g, proteínas mín. 1,5g, fibra mínima 0,5 g, ferro mín. 4mg, zinco mín. 2mg, vitaminas no mínimo de: A 179µg, B1, B2 e B6 0,35mg, B12 0,69µg, C 13mg, niacina mín. de 4mg, ácido fólico mín. de 70µg. Embalado em pacote de até 2kg e com validade mínima de 06 meses.
25.	Flocos de milho sem açúcar: composto no mínimo por: milho, sal e vitaminas (A, b1, b12, C, ácido fólico) e minerais (ferro e zinco) e antioxidante lecitina de soja. Em 30g de produto deve conter no mínimo 2,2g de proteína, 0,5g de fibra alimentar, 230mcg de vitamina A, 0,35mg de vitaminas B1, B2 E B12, 25mg de vitamina C, 110mcg ácido fólico, 4mg de ferro e zinco 2mg. Embalagem: contendo 500g. Validade: mínima de 08 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
26.	Fubá de milho - fino (mimoso). Enriquecido com ferro e ácido fólico, deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades. Embalagem: contendo até 1kg . Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
27.	Granola proteica: composto no mínimo por: aveia, melado de cana, maçã desidratada em cubos, whey protein (wpc), uva passa, castanha do pará, amendoim, coco em flocos, crips de arroz, crips de proteína, cereal expandido, flocos de milho sem açúcar, gergelim. Em 40g de produto deve conter no mínimo 10g de proteína, 3g de fibra alimentar e no máximo 11mg de sódio. Embalagem: contendo no mínimo 150g. Validade mínima de 3 (três) meses.
28.	Leite em pó instantâneo integral enriquecido, com no mínimo 11 vitaminas e 7 minerais - aspecto pó fino, uniforme e homogêneo, isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas, coloração branca amarelada, característica, sabor e odor agradável, semelhante ao leite fluído, não caramelizado, queimado ou rançoso, ausente de sujidades, larvas e parasitas. Informações nutricionais em 26g: proteína mínima de 6,8g, sódio máximo 104mg, cálcio mínimo 250mg, vitamina a mínimo 230mcg, vitamina d mínimo 4,5mcg e vitamina b7 mínimo 8,4mcg. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura SIF/DIPOA . Embalagem: contendo até 1kg. Validade: mínima de 10 (dez) meses.
29.	Macarrão com ovos – tipo parafuso ou penne, a base de sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, podendo ser acrescido de corantes naturais. Embalagem primária plástica mínima de 500 g. Com validade de no mínimo 6



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	(seis) meses.
30.	Macarrão sem ovos – tipo parafuso ou penne, a base de sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo ser acrescido de corantes naturais. Embalagem primária plástica mínima de 500 g. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses.
31.	Macarrão integral parafuso ou fusill ou mini fusilli ingredientes mínimos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinha de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Deve haver no mínimo 5g de fibras em 80g de produto. Embalado em pacote de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses.
32.	Macarrão integral tipo talharim ingredientes mínimos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo ou albumina. Deve haver no mínimo 5g de fibras totais em 80g. Embalado em pacote de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses.
33.	Milho para canjica branca. Milho para canjica in natura. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Embalagem: contendo até 1kg . Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes
34.	Mistura em pó para preparo de bolo sabor chocolate: composto no mínimo por: amido de milho, açúcar, polvilho doce, ovo em pó, leite em pó integral, óleo vegetal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, fermento químico, albumina em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, soro de leite em pó, aroma natural de chocolate, corante natural de caramelo e espessante goma xantana. Sem glúten. Informações nutricionais em 40g sódio no máximo: 195mg, proteína mínimo de 3,7g, fibra mínimo de 3g. Embalagem saco de bopp metalizado contendo 1 kg. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
35.	Mistura em pó para preparo de bolo sabor laranja: composto no mínimo por: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, ovo em pó, óleo vegetal, polvilho doce, leite em pó integral, albumina, fermento químico, soro de leite em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, aroma natural de laranja, corante natural cúrcuma e espessante goma xantana. Deve ser isento de glúten. Informações nutricionais em 40g: carboidratos no máximo: 25g, proteínas no mínimo: 2,5g, gorduras totais no máximo: 5g, sódio no máximo: 180mg. Embalagem saco de bopp metalizado contendo 1 kg. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
36.	Óleo de soja refinado. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Embalagem: frascos de 900ml. Validade de no mínimo 06 (seis) meses.
37.	Orégano - seco, isento de impurezas e sujidades. Embalagem: contendo até 500g. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
38.	Patê de atum, composto no mínimo por: óleo de soja, atum, amido modificado, açúcar invertido, vinagre, sal, ovo em pó integral e outros ingredientes permitidos por legislação que não descaracterizem o produto, isento de glúten e aditivos. Com textura adequada para espalhamento em pães, biscoitos e torradas. Informações nutricionais em 100g: carboidratos



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	máximo de 6g, proteínas mínimas de 6g e gorduras totais máximo de 26g. Embalagem pouch de filme laminado de pet, alumínio, nylon e polipropileno contendo até 500g. Validade: mínima de 10 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
39.	Sal – sal refinado iodado - produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos com mínimo de 96,8% de cloreto de sódio e sais de iodo. Embalagem: contendo 1kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses
40.	Tempero a base azeite, composto no mínimo por: óleos vegetais, azeite de oliva, cebola, alho. Isento de impurezas e sujidades. Informações nutricionais em 13ml: valor energético máximo de 119 kcal, gorduras totais máximo de 13g. Embalagem: garrafa de vidro contendo 500ml. Validade: mínima de 06 meses.
41.	Temperos em pasta, composto no mínimo por: cebola, alho, óleo de girassol, sal, cenoura, páprica doce, salsinha, aipo, ácido cítrico e ácido ascórbico, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Os ingredientes devem ser triturados e homogeneizados, até a obtenção de uma pasta. Pronto para uso. Ideal para carnes bovinas, suínas, aves ou outros. Versátil no preparo de ensopados, cozidos, grelhados, assados, refogados, molhos e marinadas, substituindo os temperos in natura em igual proporção. Embalagem primária deverá ser em stand-up pouch, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 600g, sem necessidade de refrigeração. Valor nutricional na porção de 15g: proteína mínimo de 0,2g e gorduras totais máximo de 2,5g e sódio máximo de 480g. Validade mínima de 2 (dois) meses.
42.	Trigo para quibe, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades. Embalagem: contendo até 1kg . Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
43.	Vinagre de maçã, acidez mínima 4%, próprio para consumo humano. Embalagem: frasco contendo 750ml. Validade mínima de 6 (seis) meses.

ITENS PERECÍVEIS:
ITENS DESCRITIVO

ITENS	DESCRIPTIVO
1.	Manteiga de palma ingredientes: gordura vegetal de palma, água, sal, aromatizante sintético idêntico ao natural sabor manteiga e corante natural de urucum. Não deverá conter glúten. Embalado pote plástico contendo até 500g. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
2.	Margarina, com mínimo de 60% de lipídios, com sal. Embalado pote plástico contendo até 500g. Validade: mínima de 03 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
3.	Carne bovina moída, tipo acém ou musculo, congelada IQF, sem osso, limpo, livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer outra substância que poderá alterá-la. Deverá ser isenta de sal. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 7%, proteína mínima de 18%, carboidrato máximo de 3%. Embalagem primária em sacos de polietileno pesando de 1 a 2kg. Aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 10 meses.
4.	Carne bovina em cubos, tipo acém ou musculo, congelada IQF, sem osso, limpo, livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer outra substância que poderá alterá-la. Deverá ser isenta de sal. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 7%, proteína mínima de 18%,



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	carboidrato máximo de 3%. Embalagem primária em sacos de polietileno pesando de 1 a 2kg. Aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 10 meses.
5.	Carne bovina em tiras, tipo patinho, congelada IQF, acrescida de ora-pro-nóbis congelada, cortada em tiras padronizados, sem osso, limpo, livres de parasitas, sujidades, larvas e qualquer outra substância que poderá alterá-la. Deverá ser isenta de sal. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 5%, proteína mínima de 24%, carboidrato máximo de 5%. Embalagem primária em sacos de polietileno pesando de 1 a 2kg. Aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 10 meses.
6.	Carne bovina tipo coxão mole em cubos - congelada IQF carne bovina, exclusivamente do corte coxão mole com cubos aproximados de 24 mm x 24mm, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta), acrescido de legumes (cenoura, milho e ervilha), com proporção de 70% de carne e 30% de legumes. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 8%, proteína mínima de 15%, carboidrato máximo de 5%. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, com embalagem de 2kg a 3kg, com legumes embalados separadamente, mesmo estando dentro do pacote da carne. Aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 8 meses.
7.	Carne suína em cubos IQF: carne de suíno, obtida do corte de pernil em cubos, com aproximadamente 24mm x 24mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura. Informações nutricionais em 100g deve conter mínimo de 18g de proteína. A embalagem deverá ser em sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 5kg. Produto com congelamento tipo IQF. Validade mínima de 10 meses.
8.	Carne suína temperada tipo pernil em tiras - congelamento IQF. Carne suína proveniente de corte de pernil, na forma de tiras, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ósseos e outros tecidos inferiores. Contendo carne suína, páprica, alho, cebola, mostarda, limão, alecrim, cebolinha, salsa, orégano, tomilho e colágeno hidrolisado e ora-pro-nóbis. Não poderá conter glúten e pimenta. Com no máximo 5% de gordura. Embalagem em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 05kg. Validade mínima de 10 meses.
9.	Carne de frango, coxa e sobrecoxa desossada congelada IQF. Produto de primeira qualidade, elaborado de acordo com os valores assegurados da qualidade, sem os ossos, cartilagens, pele e gorduras. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 5%, proteína mínima de 20%. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, com embalagem de 1kg a 2kg, aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 8 meses.
10.	Carne de frango, filezinho de Sassami – IQF descrição do produto: produto obtido da parte interna do peito de frango, elaborado de acordo com os valores assegurados da qualidade, sem ossos, cartilagens, pele e gorduras. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 3%, proteína mínima de 20%. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, com embalagem de 1kg a 2kg, aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 8 meses.
11.	Carne de frango, filé de peito em isca com legumes IQF: peito de frango (70%), cortado em iscas, sem adição de temperos, aditivos e conservantes, acrescidos de legumes (30% legumes - cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Informações nutricionais em 100g: gordura máximo de 6%, proteína mínima de 20%.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

Embalagem: saco de polietileno, atóxico, com embalagem de 2kg a 3kg, com legumes embalados separadamente, mesmo estando dentro do pacote da carne. Aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 8 meses.

ITENS PANIFICAÇÃO

ITEM DESCRITIVO

ITEM	DESCRITIVO
12.	Pão tipo hot dog, composto no mínimo por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, sal refinado, gordura vegetal, fermento biológico, complexo de vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B6, D, ferro, zinco e manganês). Informações nutricionais em 50g: carboidratos máximo 40 g, proteínas mínimo 3 g, gorduras totais máximo 1 g, fibra alimentar mínimo 0,5g, vitaminas mínimos de: A 90mcg, B1, B2 e B6: 0,1mg, B3 2mg e minerais mínimos de: ferro 2mg, zinco 1mg, cálcio 58mg, e manganês 0,5mg. Validade mínima: 7 dias a contar da fabricação. Embalado saco plástico contendo 20 unidades de 50g cada, totalizando 1kg de produto. Validade: mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
13.	Bisnaguinha integral com quinoa e chia: produto composto por no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo, água, açúcar refinado, farinha de chia, farinha de quinoa, gordura de palma, sal refinado, fermento biológico seco, melhorador de farinha, propionato de cálcio) e complexo de vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B6, D, ferro, zinco, cálcio e manganês). Produto válido por 7 dias contados a partir da sua data de fabricação impressa na embalagem com no mínimo 75% da validade na entrega. Embalados em sacos de polipropileno transparente, termossoldado, resistente, atóxico, contendo 20 unidades de 25 gramas cada totalizando 500 gramas do produto. Valores nutricionais em 50 gramas: carboidratos máximos 36g, proteínas mínimo 4,8g, fibra alimentar mínimo 3g, Vitaminas mínimo de: A: 85mcg, vitamina B1: 0,3mg, vitamina B2: 0,2mg, vitamina B3 : 2mg, vitamina B6: 0,1mg, vitamina D: 0,45 mcg, ferro: 1,3mg, zinco: 1,27mg, cálcio: 41mg, manganês: 0,20mg.

ITENS HORTIFRUTI

ITEM DESCRITIVO

ITEM	DESCRITIVO
1.	ABACATE Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
2.	ABACAXI Pérola ou Havai, com coroa, pesando no mínimo 1 kg, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, cor, aroma e sabor próprios da espécie.
3.	ABÓBORA Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Cor, aroma e sabor próprios da espécie.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

4.	ABOBRINHA variedade brasileira, com coloração verde clara, tamanho e coloração uniformes. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
5.	ACELGA Tamanho e coloração uniformes, peso mínimo de 1 kg, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
6.	ALFACE Crespa ou lisa com peso médio de 400 a 450 gr., de coloração verde, folhas tenras, estar sem ataques de pragas e doenças, não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidade e material terroso, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.
7.	ALHO Planta bulbosa vivaz, destaca-se pelo bolbo arredondado, comumente designado "cabeça", o qual é composto por 10 a 12 dentes, os quais se encontram envoltos por uma casca de cor branca, cor rosa ou arroxeadas. Não poderão estar brotando, murcho ou passado.
8.	BANANA NANICA Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.
9.	BANANA PRATA Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.
10.	BATATA DOCE Batata doce in natura, lavada, de coloração branca ou rosada, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e coloração uniformes, isenta de parasitas e larvas.
11.	BATATA INGLESA firme e intacta, lavada, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e coloração uniformes, devendo ser grávida, livre de umidade externa, desprovida de odor estranho ao produto, não brotada e sem esverdeamento.
12.	BETERRABA De primeira qualidade, sã, de tamanho médio a grande, firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
13.	CEBOLA Nacional, tamanho médio e uniforme, compacta e firme. Sem defeitos graves como broto visível, mancha negra, deformação, podridão, apresentando aparência fresca, bem desenvolvida, isenta de sujidade, parasitas e matéria estranha, sem danos mecânicos, livre de ataque de pragas e de doenças
14.	CENOURA Sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Cor, aroma e sabor próprios da espécie.
15.	CHEIRO VERDE Salsa e cebolinha de primeira qualidade, sem defeito, com folhas



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas, sãs, serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho. Cor , odor e sabor característicos da espécie, livres de enfermidades, sujidades e insetos.
16.	CHUCHU in natura de primeira qualidade, cor verde claro, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
17.	COUVE variedade manteiga, em maço, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
18.	ESCAROLA Fresca, sem defeito, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
19.	INHAME Deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
20.	LARANJA PERA Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.
21.	LIMÃO TAITI Limão taiti in natura, deverá estar fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Isento de manchas e defeitos grosseiros na casca. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características.
22.	MAÇÃ Fuji ou Gala, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isenta de parasitas, isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, sem danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Firme com coloração vermelha e sem deformação. Deverá apresentar grau de maturação de forma que suporte a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características.
23.	MAMÃO FORMOSA Porte médio, pesando de 1,5 a 2 kg cada unidade, fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação de

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

	forma que suporte a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características.
24.	MANDIOCA De primeira qualidade, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixas plásticas. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato.
25.	MARACUJÁ AZEDO in natura, grupo amarelo, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
26.	MELANCIA in natura, redonda, graúda, sã, fresca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de danos, sujidades, parasitas e larvas. Padrão de 8 a 12 kg.
27.	MELÃO in natura, sem deformação, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte, sem sujidades, parasitas e larvas. Não devem estar danificados por qualquer lesão de origem física, biológica ou mecânica que afetem sua aparência e polpa. Livres de podridão, tamanho médio de 1,5 a 1,9 kg.
28.	OVO DE GALINHA Produto fresco de ave galinácea, tipo médio, livre de manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca ou vermelha, apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, ter peso mínimo de 50 gr. Cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de rachadura na casca.
29.	PEPINO Tipo caipira, deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos, livres de umidade externa anormal, sua coloração deve estar na cor verde escura, deverão estar livres de podridão, desidratação, defeitos provocados por doença. Cor, odor e sabor característicos da espécie.
30.	REPOLHO VERDE Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e íntegro, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitas e larvas.
31.	TOMATE Com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.

AMOSTRAS:

A empresa vencedora deverá entregar no prazo de até **10 (dez) dias**, contados após o encerramento da Sessão, 01 (uma) unidade de amostra dos seguintes itens:

Itens Estocáveis: 2, 5, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 30, 31, 33, 34, 37, 39, 40 e 41.

Itens Perecíveis: 1, 5, 6, 8, 10 e 11.

Item Panificação: 12 e 13.

Conforme as especificações deste Edital, que atenda aos requisitos solicitados.

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

As amostras deverão ser identificadas com o nome da licitante, número do lote e dos itens, bem como o número do processo licitatório e do pregão, devendo a marca dos produtos apresentados ser a mesma ofertada na proposta comercial.

JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ ENTREGAR, A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

Referente aos produtos:

Ficha Técnica: Para todos os itens ofertados, Exceto Hortifruti, contendo nome do produto, marca, registro de produto (quando aplicável), ingredientes, embalagem, composição nutricional (quando exigido) e validade do produto.

Certificado de classificação de Grãos: Para os itens arroz polido, arroz integral, feijão carioca e feijão preto, a empresa vencedora deverá apresentar Certificado de Classificação emitido por Órgão Oficial de Classificação devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial de acordo com a legislação em vigor.

Laudo bromatológico completo: A empresa vencedora deverá entregar, emitido por laboratório oficial, com no máximo **12 meses** de emissão, contendo análises organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas, para os itens ofertados:

Itens Estocáveis: 2, 7, 8, 9, 14, 15, 17, 23, 26, 30, 31, 33, 34, 37, 39, 40 e 41.

Itens Perecíveis: 1, 5, 6, 8, 10 e 11.

Item Panificação: 12 e 13.

As amostras, documentos técnicos e laudo bromatológico deverão ser entregues na Rua Pernambuco Nº 12-61 – Vila Cruzeiro do Sul.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ANEXO VI

MODELO DE CREDENCIAMENTO / PROCURAÇÃO

A (nome da empresa), CNPJ n.º (CNPJ da empresa, com sede à (endereço da empresa), neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto à PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO para praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação no Edital de Pregão Presencial nº XXX/XXXX, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, dar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local, data e assinatura.

Representante Legal RG e CPF
(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ANEXO VII

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar com o fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados bem como o fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais.

DADOS DA LICITANTE	
Razão social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	E-mail:
RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA COMERCIAL	
Nome:	
Cargo:	RG:
E-mail:	



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

QUADRO DE PREÇOS

Cardápio	Preço Unitário (R\$)	Merenda por dia	Merenda por mês	Merenda por Ano	CUSTO TOTAL POR MÊS	CUSTO TOTAL POR ANO
CARDÁPIO 1 – CRECHE 06 A 12 MESES		65	1.300			
CARDÁPIO 2 – CRECHE 1 A 4 ANOS		792	15.840			
CARDÁPIO 3 – REGULAR		1.384	27.680			
CARDÁPIO 4 – INTEGRAL		3.604	72.080			
CARDÁPIO 5 – EJA		120	2.400			
TOTAL		5.965	119.300		R\$	R\$

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ XXXXXX (xxxxxx).

a) Validade da proposta 60 (sessenta) dias.

b) Declara que, por ser de seu conhecimento, se submete a todas as cláusulas e condição do Edital relativa à licitação supra, bem como, às disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021 e demais normas complementares.

c) Declara que os preços acima indicados contemplam todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como as despesas diretas e indiretas, inclusive a implantação, bem como encargos sociais, trabalhista e previdenciário.

Local, data.

REPRESENTANTE LEGAL: CARGO OU FUNÇÃO: RG:

ASSINATURA:



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº XXX/XXXX

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar com o fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados bem como o fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, em conformidade com o ANEXO I - Termo de referência e seus anexos. O objeto compreende ainda o fornecimento dos utensílios e equipamentos necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no ANEXO II.

DADOS DA LICITANTE RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

DECLARO, sob as penas da lei, que:

- a)** A empresa acima identificada atende plenamente as exigências e os requisitos de habilitação constantes no instrumento convocatório do Edital nº XXX/XXX de Pregão Presencial da Prefeitura da Estância Turística de Presidente Epitácio.
- b)** A empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei nº 6.544/89.
- c)** A empresa 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.
- d)** 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho, e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, em cumprimento ao art. 63, §1º, da Lei 14.133/21.

Local, data.

REPRESENTANTE LEGAL: CARGO OU FUNÇÃO: RG:

ASSINATURA:



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO E TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATO Nº XXX/XXXX

PROCESSO Nº XXX/XXXX

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/XXXX

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, as partes, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO**, com endereço na Praça Almirante Tamandaré, nº 16-19, Vila Santa Rosa, na cidade de Presidente Epitácio, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Senhor XXXXXXXXXXXX, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado,, empresa estabelecida na cidade de, à, nº, bairro, Estado de, CEP, telefone, inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada pelo Senhor, portador do CPF n, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si certo e ajustado o que segue e reciprocamente outorgam a saber:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar com o fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados bem como o fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, em conformidade com o ANEXO I - Termo de referência e seus anexos.

1.2. O objeto compreende ainda o fornecimento de utensílios e equipamentos necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no Anexo II do Edital.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR DO CONTRATO

2.1. O valor total do presente contrato é R\$.... (.....), para todos os legais e jurídicos efeitos.

2.2. Os preços unitários para os cardápios contratados são os seguintes:

Cardápio	Preço Unitário (R\$)	Merenda por dia	Merenda por Mês	Merenda por Ano	CUSTO TOTAL POR MÊS	CUSTO TOTAL POR ANO
CARDÁPIO 1 – CRECHE 06 A 12 MESES		65	1.300			
CARDÁPIO 2 – CRECHE 1 A 4 ANOS		792	15.840			
CARDÁPIO 3 – REGULAR		1.384	27.680			
CARDÁPIO 4 – INTEGRAL		3.604	72.080			
CARDÁPIO 5 – EJA		120	2.400			
TOTAL		5.965	119.300		R\$	R\$

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

2.3. Nos preços unitários e totais estão incluídos:

- Abastecimento dos gêneros alimentícios conforme determinado no programa nacional de alimentação escolar, nos cardápios do Anexo III e na especificação dos gêneros do Anexo V;
- Gás glp;
- Material de limpeza;
- Transporte e logística;
- Distribuição nas unidades educacionais;
- Uniformização dos funcionários;
- Armazenamento;
- Fornecimento de mão-de-obra em conformidade com o edital;
- O fornecimento de mão-de-obra de supervisão por nutricionistas no preparo e distribuição das refeições;
- Responsabilidade técnica, acompanhamento dos procedimentos de higienização, porcionamento e controle de segurança alimentar.
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios fornecidos e utilizados, relativo a todas as unidades escolares.

2.4. No valor estão incluídos, além dos lucros todas as despesas e custos como, por exemplo, materiais, mão-de-obra, equipamentos, transportes, seguros, cargas, encargos sociais e trabalhistas, limpeza do local durante a execução dos serviços, custos e benefícios, tributos e quaisquer outras despesas diretas ou indiretamente relacionadas com a execução dos serviços.

2.5. Os referidos preços constituirão, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita execução dos serviços e pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

2.6. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA: DA GLOSA E RETENÇÃO DE PAGAMENTOS

3.1. Caso a **CONTRATADA** não dê integral cumprimento às obrigações assumida no presente instrumento contratual, bem como a **CONTRATANTE** venha a ser arrolada no polo passivo de reclamações, autuações, ações judiciais ou administrativas por conta da atuação da **CONTRATADA**, poderá a **CONTRATANTE** glosar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, isto é, reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à **CONTRATANTE** e das multas aplicadas.

3.2. A glosa não possui natureza sancionatória, tratando-se de medida que visa ao ressarcimento de determinada monta.

3.3. Para a efetivação, em momento posterior, da glosa e retenção, será oportunizado à **CONTRATADA** o direito à ampla defesa e ao contraditório assegurado no artigo 5º, LV, da Constituição Federal.

3.4. Confirmada a glosa e retenção, a critério da **CONTRATANTE**, por oportunidade e conveniência, a fim de eximir sua responsabilidade em reclamações, autuações, ações judiciais ou administrativas por conta da atuação da **CONTRATADA**, poderá utilizar os critérios glosados e retidos da **CONTRATADA** para garantir o juízo, evitando, assim, o agravamento da demanda.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO

ESTADO DE SÃO PAULO

PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"

PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17

FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000

Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br

Secretaria de Administração

Divisão de Licitações

4. CLÁUSULA QUARTA – GARANTIA CONTRATUAL

4.1. Para assinatura do Contrato, a **CONTRATADA** deverá apresentar garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, no importe de R\$ (.....), na modalidade XXXXXXXX, com validade por 30 dias (trinta) dias além do prazo de vigência.

4.2. A garantia será liberada pela Secretaria Municipal de Finanças após o recebimento definitivo dos serviços, mediante pedido formalizado pela empresa, através do Protocolo da Prefeitura da Estância Turística de Presidente Epitácio.

4.3. Se em dinheiro, a garantia será corrigida monetariamente de acordo com a Lei Federal n. 14.133/21.

4.4. Em caso de acréscimo do objeto ou prorrogação da avença, a garantia deverá ser reforçada proporcionalmente.

5. CLÁUSULA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ORDENADOR DE DESPESA

5.1. As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s), consignada(s) no orçamento vigente, e das demais para exercícios futuros.

XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX

5.2. O Ordenador de Despesa desta contratação é a Secretária Municipal de Educação.

6. CLÁUSULA SEXTA - FORMA DE PAGAMENTO

6.1. A **CONTRATADA** emitirá quinzenalmente Nota Fiscal/Fatura, correspondente aos serviços prestados, e anexará a estas, relatório detalhado da prestação de serviços.

6.2. Os pagamentos devidos à **CONTRATADA** serão efetuados de acordo com as medições com os cardápios solicitados, através da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada das certidões fiscais (CND, FGTS e CNDT) dentro do prazo de validade, cujo pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a manifestação favorável do servidor responsável, através de atestado na nota fiscal comprovando o recebimento dos materiais e/ou serviços, ficando assegurado a Contratante o prazo máximo de até 05 (cinco) dias para a emissão de tal manifestação.

6.3. Havendo erro na nota fiscal e/ou fatura ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da nota fiscal e/ou fatura será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias a sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data da reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

6.4. Deverá conter a referida Nota Fiscal, os dados bancários tais como, agência, nº da conta bancária e banco, juntamente com o número do Presente Pregão e referido contrato, para fins de pagamento.

“Joia Ribeirinha”

“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO

ESTADO DE SÃO PAULO

PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"

PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17

FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000

Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br

Secretaria de Administração

Divisão de Licitações

6.5. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais.

6.6. Nos termos do artigo 92, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, na hipótese de não se dar remuneração da contratada no prazo previsto em edital e contrato, poderá ocorrer atualização pelo índice IPCA/IBGE.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Nos termos da legislação vigente, os preços ofertados e aceitos pelo CONTRATANTE, poderão ser reajustados, após periodicidade de 12 (doze) meses, contados da assinatura deste instrumento, pela variação do IPCA, tomando-se por data-base vinculada à data do orçamento estimado e com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, nos termos do § 7º, do artigo 25 da Lei nº 14.133/2021.

8. CLÁUSULA OITAVA – PRAZO E VIGÊNCIA

8.1. O prazo para início dos serviços é de, no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Início dos Serviços, expedida pela CONTRATANTE, ressalvados os motivos de força maior.

8.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua assinatura, e poderá ser prorrogado, observadas as condições estabelecidas dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante termo aditivo, desde que haja interesse da Administração e que a prorrogação seja vantajosa para o interesse público.

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO, MEDIÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. Fica a critério da **CONTRATANTE** a escolha do cardápio, dentro dos estabelecidos no Anexo III.

9.2. A **CONTRATANTE** procederá semanalmente os pedidos com as solicitações das merendas de cada cardápio, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar, formulado em impresso próprio e expedidos pelos diretores ou responsáveis das escolas e/ou órgão competente da Secretaria Municipal de Educação, formulados pelo responsável designado pela Prefeitura Municipal, conforme condições estabelecidas no Contrato e Edital. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição. Caberá também a Prefeitura Municipal a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

9.3. Para pagamento das merendas escolares, a **CONTRATADA** deverá emitir notas fiscais, referentes a: Gêneros alimentação escolar (gás GLP, material de limpeza, distribuição, logística e demais fornecimentos), e mão de obra, devendo o valor total da fatura ser idêntico a aquele resultante da soma de todos os pedidos de merenda atendidos na semana, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.

9.4. O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de merendas solicitadas de cada cardápio.

9.5. As faturas não aceitas pela Secretaria de Educação do Município de Presidente Epitácio ou sua preposta, serão devolvidas à **CONTRATADA** para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

9.6. A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação em hipótese alguma servirá de pretexto para que a **CONTRATADA** suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

9.7. A Prefeitura providenciará o pagamento das faturas no prazo de 30 (trinta) dias, que serão contados a partir da data da apresentação da medição quinzenal da respectiva fatura.

“Joia Ribeirinha”

“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

10. CLÁUSULA DÉCIMA - RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. QUANTO A RESPONSABILIDADE TÉCNICA:

10.1.1. A **CONTRATADA** deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, conforme a ordem de serviço a ser emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

10.2. REPRESENTAÇÃO DA CONTRATADA

10.2.1. Deverá a **CONTRATADA** manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

10.3. DIÁRIO DE SERVIÇOS

10.3.1. A **CONTRATADA** deverá comunicar à Prefeitura, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

10.3.2. Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, pelos técnicos da **CONTRATADA**, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo III e V, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

10.3.3. Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação da Prefeitura, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

10.3.4. A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo V será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da Prefeitura. Caso contrário, a **CONTRATADA** obriga-se a substituí-los pelas especificações do Anexo IV sem quaisquer ônus à Prefeitura.

10.4. QUANTO AO PESSOAL

10.4.1. A **CONTRATADA** responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social — INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

10.4.2. A **CONTRATADA** obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

10.4.3. A **CONTRATADA** obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

10.5. QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

10.5.1. Fica a cargo da **CONTRATADA** a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura.

10.5.2. A **CONTRATADA** será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

10.5.3. A **CONTRATADA** deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

10.6. QUANTO A LEGISLAÇÃO

10.6.1. As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE — Programa Nacional de Alimentação Escolar.

10.6.2. A **CONTRATADA** não poderá, em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merendas até as escolas.

10.6.3. A **CONTRATADA** deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

10.6.4. A **CONTRATADA** deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

10.6.5. A **CONTRATADA** deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

10.6.6. Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.

10.6.7. Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

10.6.8. Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.

10.6.9. Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

10.6.10. Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

10.7. A **CONTRATADA** se obriga a manter durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.8. Correrão por conta da **CONTRATADA** todos os ônus, tributos, taxas, impostos, encargos, contribuições, sejam de caráter trabalhista, previdenciário, acidentário, comercial, social ou outras, quer sejam de competência fazendária ou não, todos os danos e prejuízos que porventura possam a contratação causar à Prefeitura e a terceiros durante a sua execução, em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus prepostos ou subordinados, não respondendo a Prefeitura nem solidária, nem subsidiariamente.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Serão colocados à disposição da **CONTRATADA** todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares, cuja utilização, mediante requerimento da **CONTRATADA**, será autorizada através de termo de permissão de uso.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

11.2. Caso os equipamentos e utensílios já existentes não seja considerada suficiente ou adequada, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura.

11.3. Notificar por escrito a licitante vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

11.4. É de responsabilidade da **CONTRATANTE** a expedição da Ordem de Serviço para início dos serviços;

11.5. Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

11.6. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.

11.7. Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária proporcionando manutenção em caixa d'água e tubulações, caixa de gordura, mediante limpeza periódica, desratização/desinsetização, de acordo com os padrões vigentes.

11.8. Fornecer sem ônus para a **CONTRATADA**, água e luz quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Escolares.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, deixar de executar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as sanções indicadas no subitem seguinte, garantidos o contraditório e a prévia defesa, de acordo com as seguintes disposições.

12.2. 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:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados: a natureza e a gravidade da infração cometida: as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para a Administração Pública; a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. 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.

12.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicados ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, 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.

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

12.6. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo no mínimo de 03 (três) anos e no máximo de 06 (seis) anos, conforme previsão no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

12.7. 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.

12.8. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. A extinção do contrato pode ser, conforme Art. 138 da Lei 14.133/21:

13.1.1. Determinada por ato unilateral e escrita do **CONTRATANTE**, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta.

13.1.2. Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**.

13.1.3. Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - REGISTROS DE OCORRÊNCIAS

14.1. As comunicações de ocorrências ou fatos relacionados à execução do presente contrato serão consideradas como regularmente efetuadas se entregues por correspondência, correio eletrônico ou fax, desde que enviadas aos endereços constantes da qualificação das partes neste instrumento ou a outro prévia e formalmente informado, provando-se o seu recebimento mediante recibo firmado pelo responsável indicado pelas partes para acompanhamento da execução do ajuste.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO.

15.1. A **CONTRATANTE** nomeia como gestor do Contrato Sr.(o)(a) da Secretaria Municipal

15.2. A **CONTRATANTE** nomeia como fiscal do Contrato Sr.(o)(a) da Secretaria Municipal

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

16.1. Fica ajustado, ainda, que se considera parte integrante do presente contrato, como se nele estivessem transcritos:

“Joia Ribeirinha”
“O pôr do sol mais bonito do Brasil”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

16.1.1. Edital nº 055/2025 de Pregão Presencial e Anexo.

16.1.2. Todos os documentos e proposta apresentados pela **CONTRATADA**.

16.2. Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações e disposições regulamentares.

17. DO FORO:

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Presidente Epitácio/SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir eventuais questões decorrentes deste contrato.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Presidente Epitácio/SP, de _____ de 2025.

PARTES e TESTEMUNHAS



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL “ERNESTO COSER”
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações
ANEXO X

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

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO/SP

CONTRATADO: .

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 0XX/2026

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, 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: Presidente Epitácio/SP, XX DE XXXX DE 2026



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: ANDRE FERRAZ LIMA

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 097.421.848-01

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

Nome: ANDRE FERRAZ LIMA

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 097.421.848-01

Assinatura: _____

Nome:

Cargo: SECRETÁRIO DE

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: ANDRE FERRAZ LIMA

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 097.421.848-01

Assinatura: _____

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PRESIDENTE EPITÁCIO
ESTADO DE SÃO PAULO
PAÇO MUNICIPAL "ERNESTO COSER"
PRAÇA ALMIRANTE TAMANDARÉ, Nº 16-19 – C.N.P.J. 55.293.427/0001-17
FONE: (18) 3281-9777 CEP: 19470-000
Site: www.presidenteepitacio.sp.gov.br
Secretaria de Administração
Divisão de Licitações

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

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)*