



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 37/2024

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS CÁRNEOS (CARNES) SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, COM ENTREGA PONTO A PONTO, POR 12 MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

VALOR GLOBAL ESTIMADO: R\$ 5.029.760,02

LICITAÇÃO COM COTA DE 25% DESTINADA A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR N.º 123/2006, COM REDAÇÃO DADA PELA LEI COMPLEMENTAR N.º 147/2014¹.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2024
PROCESSO Nº 915/2024

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE
MODELO DE DISPUTA: ABERTO

ORGÃO REQUISITANTE: COORDENADORIA OPERACIONAL

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: De 23/09/2024 09:00 hs até 04/10/2024 09:00 hs.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Dia 04/10/2024 às 10:00 horas.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).
LOCAL: www.bllcompras.org.br “Acesso Identificado”

O Município de Piracaia torna público para conhecimento dos interessados, que na data e local acima indicados fará realizar licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal 5.303/2023, Decreto Municipal 4.189/2016 e a LC 123/2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os regulamentos municipais relativos à Lei N.º 14.133/2021 constam no site do município e poderão ser consultados no link: www.piracaia.sp.gov.br/legislacao

¹ Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (...) III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS CÁRNEOS (CARNES)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em LOTES, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos LOTES forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. Homologado o procedimento, a Divisão de Licitação, convocará o adjudicatário classificado em primeiro lugar para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se à penalidade deste Edital.
- 2.2. O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Divisão de Licitação.
- 2.2.1. - Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal poderá convocar os adjudicatários remanescentes na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços e efetuar o fornecimento ao respectivo preço registrado, nas seguintes hipóteses:
- 2.2.2 - Inexecução contratual pelo primeiro classificado por qualquer motivo e consequente cancelamento da Ata, inclusive em caso fortuito ou de força maior;
- 2.2.3 - Revisão de preços do primeiro classificado, quando o novo preço resultar superior ao do segundo classificado.
- 2.3 - Os adjudicatários convocados terão o mesmo prazo estabelecido no subitem 2.1 da cláusula 2.1 para assinar a Ata de Registro de Preços com o saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.
- 2.4 - Os detentores das Atas não se eximirão das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução contratual.
- 2.5 - A empresa vencedora deverá executar o fornecimento nos locais e prazos estabelecidos nos Pedidos emitidos pelas unidades requisitantes, em conformidade com este Edital e seus anexos.
- 2.6 - A existência de preço registrado não obriga a Prefeitura a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços, preferência em igualdade de condições.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

2.7 - Os produtos não serão aceitos na hipótese dos mesmos não corresponderem às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser refeitos pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

2.8 - Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 155 da Lei Federal Nº 14133/2021.

2.9. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei 14133/2021, podendo os preços serem reajustados através da variação do IPCA/IBGE do período ou outro índice que venha substituí-lo, sendo que a data-base é vinculada a data do orçamento estimado.

2.10. Para Registro de Preços que contemplem cotas reservadas e cotas abertas à ampla concorrência para um mesmo item, sendo detentoras pessoas jurídicas distintas:

I - O órgão gerenciador organizará os quantitativos individuais destinados aos órgãos participantes;

II – Deverá ser dada prioridade para aquisição dos produtos pelos órgãos participantes das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada seja inadequada para atender às quantidades ou condições do pedido, justificadamente;

III - As adesões serão autorizadas preferencialmente sobre a cota reservada, com a anuência da respectiva detentora, até o limite estabelecido na referida cota em face da totalidade do objeto, sendo as demais adesões autorizadas sobre a cota remanescente, consultada a detentora desta última cota.

2.11. Será permitido o registro de preços de mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

2.12. É vedação à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

2.13 A ATA de registro de preços poderá ser cancelada nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

2.13.1 O cancelamento da ATA de registro de preços pelos motivos elencados no subitem 2.13 alínea “I” ensejará na aplicação das penalidades contantes neste edital, conforme a gravidade da falta, garantida defesa prévia.

2.14 - DA FISCALIZAÇÃO, GESTÃO CONTRATUAL E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

2.14.1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

2.14.2 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

2.14.3 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratada se consequente aceitação.

2.14.4. O recebimento do produto ficará a cargo da unidade requisitante, que anotarão as falhas que observarem e as providências necessárias para saná-las, ou ainda, a recusa da em saná-las.

2.14.5. O fornecedor dos produtos responde, nos termos da legislação civil, pela qualidade do produto, devendo substituir imediatamente aquele que apresentar vício, ainda que sanável.

2.14.6. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação.

2.14.6.1 O recebimento provisório ficará a cargo dos fiscais e o recebimento definitivo a cargo do gestor do contrato.

2.14.7 A gestão dos contratos será de responsabilidade de cada Diretor de Departamento conforme característica do objeto e de responsabilidade da Coordenadoria Geral Administrativa quando se tratar de contratos intersetoriais.

2.14.8 Os fiscais de contratos serão representantes setoriais designados pela autoridade competente através de Comissão.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

3.2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

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

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

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

3.5. ***Para os LOTES DE NÚMERO 09 A 16, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.***

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto,



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2.

4.3. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto e os documentos de habilitação, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.4. No cadastramento da proposta inicial e juntada de documentos, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

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

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valores unitários e valores totais;

5.1.2. Marca/Fabricante;

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

5.2.1. **O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.**

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

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

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

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

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição

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

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

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização após o devido processo legal e gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.9. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.10. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo preço TOTAL DO LOTE.

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa “aberto”, sendo que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.9.1. A etapa 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.

6.9.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.9.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.9.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.9.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.9.6. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.7. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.12. 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.

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

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

6.15. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

6.15.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.16. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.16.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

6.16.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.16.2.1. 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;

6.16.2.2. empresas brasileiras;

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

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

6.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.17.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.17.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.17.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

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

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital.

7.2. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.2.1. contiver vícios insanáveis;

7.2.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.2.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.2.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.2.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.2.6. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário, conforme planilha anexa ao edital;*

7.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.4. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.4.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.5. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.6. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos neste edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio possível de se verificar através da rede de computadores.

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

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

8.10.1. Os documentos de habilitação deverão ser enviados por meio do sistema antes do início da fase competitiva, em formato digital até a data e horário estabelecido no preambulo deste edital.

8.11. Após início da fase competitiva, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

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

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

9. EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

9.1.1 - Como condição para habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado a apresentação dos documentos seguintes.

9.2 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

9.4 - Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

10.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.2.1 Habilitação Jurídica

A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

- a - Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.2.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

A documentação de habilitação fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

- a) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) 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;
- c) Regularidade perante a Fazenda federal
- d) Regularidade perante a Fazenda estadual
- e) Regularidade perante a Fazenda municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- f) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- g) Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- h) O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Declaração modelo anexo V)

10.2.2.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade, mesmo que esta presente alguma restrição;

10.2.2.2 - Na fase de habilitação, deverá ser apresentada e conferida toda a documentação e, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

10.2.2.3 - A prorrogação do prazo previsto no parágrafo anterior deverá ser concedida pelo presidente da comissão ou pregoeiro de licitação quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados;

10.2.2.4 - A não regularização da documentação no prazo previsto no parágrafo anterior implicará decadência do direito à contratação, ensejando a aplicação das sanções cabíveis e a avaliação quanto ao prosseguimento do certame, nos termos do art. 19 do Decreto Municipal n.º 4189/2016.

10.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias contados retroativamente da data designada para a abertura dos envelopes “proposta”.

10.2.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) – As empresas deverão apresentar um (ou mais) **atestado de capacidade técnica** que comprovem a aptidão para o fornecimento pertinente e compatível com o objeto da presente licitação;

10.2.5 – OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme modelo do Anexo IV; (Inciso IV do artigo 63 da Lei 14133/2021);

b) Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP) conforme modelo anexo VI.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

9.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo serão disponibilizados com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico na plataforma onde está sendo realizada a licitação.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

10.1.1. 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;

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

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

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

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

10.1.3.1. 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;

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

10.1.5. fraudar a licitação

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

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

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

10.2. 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:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. 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.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 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.

10.9. 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 10.1.3, 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.

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

10.11. 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.

10.12. 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.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: a) Inserção em campo específico na plataforma onde está sendo realizada a licitação, com vistas a todos os interessados.

b) Protocolo geral da Prefeitura, on-line disponível no site www.piracaia.sp.gov.br no caso de impossibilidade de inserção na forma do subitem anterior.

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

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

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

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

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos: www.piracaia.sp.gov.br e www.bll.org.br.

12.11. Aquisição do objeto deste Pregão será efetivada mediante pedido de fornecimento/autorização de compra, nos termos do Art. 95 da Lei 14.133/2021, emitido pela Divisão de Licitação, Compras e Almoxarifado.

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

12.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

12.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

12.12.2. ANEXO II – Modelo de Proposta sugerido

12.12.3. ANEXO III – Minuta de ata de registro de preços

12.12.4. ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS

12.12.5. ANEXO V – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

12.12.6. ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Piracaia, 20 de setembro de 2024.

JOSE SILVINO CINTRA
Prefeito Municipal



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEPARTAMENTO REQUISITANTE:

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO - Setor de Divisão de Merenda Escolar

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO: *Lei 14.133, art. 6º, XXIII, alínea a: definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;*

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS CÁRNEOS SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA ATENDIMENTOS DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE PIRACAIA, COM ENTREGA PONTO A PONTO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA.

2.1. NATUREZA: Serviço comum de pessoa jurídica.

2.2. DESCRITIVO E QUANTITATIVO E ESTIMATIVA DE PREÇO:

LOTE 1 – CARNE BOVINA IN NATURA					
ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
1	KG	PATINHO MOÍDO IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo Patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 1 kg à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto	11843	R\$ 46,22	R\$ 547.383,46

		deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
2	KG	PATINHO EM ISCAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: carne bovina tipo Patinho cortado em iscas ou cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 1 kg à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com	11840	R\$ 52,60	R\$ 622.784,00

		o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
3	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF: Carne bovina patinho, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 25g de proteína, máximo 3g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg, com validade mínima de 10 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA.	2633	R\$ 52,24	R\$ 137.558,95
4	KG	ALMONDEGA BOVINA IQF 100% . Produto obtido a partir de 100% carne bovina de primeira qualidade moída, moldada na forma arredondada, não deve ser adicionada de outros ingredientes. O tamanho pode variar de 15g a 20g por unidade e ser congelada em IQF (Individually quick frozen - Congelamento individual rápido) e deve ser isenta de osso e cartilagem. A carne deverá apresentar aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termosoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo de 1kg à 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	3225	R\$ 37,74	R\$ 121.711,50
LOTE 2 – CARNE DE AVES IN NATURA					
ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
5	KG	FILE DE COXA E SOBRECOPA EM CUBOS IQF - Descrição do produto: Coxa e sobrecoxa sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cm, congelado, sem osso. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-	11693	R\$ 34,24	R\$ 400.368,32

		<p>químicas: gordura total máxima de 12g em uma porção de 100g. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno liso, com capacidade de 1 à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 12 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>			
6	KG	<p>FILE DE PEITO EM TIRAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: Filé de Peito sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cubos medindo aproximadamente 3x3x3 cm ou tiras medindo aproximadamente 5x1 cm. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 2%, proteína mínima de 31%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, resistente, com capacidade 01 à 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 16 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou</p>	11840	R\$ 34,99	R\$ 414.281,60

		deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
7	KG	CARNE DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO PEITO FLOCADO IQF: Carne de frango com no máximo 5% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína e máximo 3g de gordura total. Embalagem primaria deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA.	2633	R\$ 33,73	R\$ 88.811,09
LOTE 3 – PROCESSADOS					
ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
8	KG	KIBE DE CARNE BOVINA: Produto cárneo industrializado obtido de carne bovina moída, adicionado de trigo integral, acrescido de ingredientes, desde que permitidos pela Instrução Normativa Nº 20, de 31 de julho de 2000 do MAPA. Deverá conter no mínimo 11% de proteína, sendo até 4% de proteína não cárnea. Deve conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto e isento de gordura trans a fim de atender a Resolução 06/2020 do PNAE. A unidade deve pesar aproximadamente 50g e ser congelada em IQF (Individuallyquick frozen - Congelamento individual rápido). Com no máximo 14% de gordura. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Em embalagens de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com vedação termossoldada, sem perfurações, pesando de 1 kg à 2 kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	2685	R\$ 35,30	R\$ 9.4780,50

9	KG	<p>SALSICHA HOT DOG CONGELADA - Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), proteína de soja, carne suína e miúdos suínos, especiarias e aromas naturais (noz moscada e mostarda), aroma naturais de de fumaça, orégano e coentro. Estabilizante: tripolifosfato de sódio; Antioxidante: eritorbato de sódio; Conservante: nitrito de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservantes: Nitrito e Nitrito de Sódio, corante natural: Urucum a carmin de cochonilha. Não contém glúten. Com no máximo 2,5g de Carboidratos, proteína mínima de 6g, gorduras totais máximo de 10g, máximo de 630mg de sódio. Embalagem Primária: deverá conter 03 kg do produto. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, contendo 12 kg do produto. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.</p>	1860	R\$ 16,91	R\$ 3.1452,60
10	KG	<p>HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO – A base de carne bovina, gordura bovina, proteína de soja, proteína de colágeno, água, cebola, alho, sal refinado. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Teor mínimo de proteína deve ser de 15%. Teor máximo de gordura deve ser de 10% e de sódio 500mg/100g. O produto deve ser congelado em IQF (Individually quick frozen) e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Os hambúrgueres devem pesar de 50 a 60 gramas. Embalagem: Primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de fabricação e validade impressos. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Caixas contendo de 30 a 90 unidades. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	1463	R\$ 38,85	R\$ 56.837,55
11	KG	<p>CARNE DE AVES MOIDA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA (CHIKENS COM LEGUMES): Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), emulsificantes, mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural de caramelo (ins 150ª), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar. (ins 412), realçador de sabor glutamato</p>	1785	R\$ 27,22	R\$ 48.587,70

		monosódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. validade de 6 meses a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pebd impresso, medindo 36,5 x 47 cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kg a 12 kg.			
12	KG	CARNE DE TILÁPIA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) CARNE DE PEIXE TIPO TILÁPIA FORMATADO IQF: especificação mínima: carne moída de tilápia, sal, cebola, alho, mostarda podendo conter outros ingredientes permitidos por lei e que não descaracterizem o produto, moldado em formato de temas ou figuras lúdicas; cada unidade pesando em torno de 25g a 30 g cada unidade, congelado individualmente pelo sistema IQF (individually quick frozen). transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C. em uma porção de 130g deverá conter no mínimo 13g de proteína e máximo 16g de gordura total, conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto e ser isento de gordura trans. Embalagem primária: confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 1 kg à 2kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de até 10kgs.	1725	R\$ 36,80	R\$ 63.480,00
13	KG	FILE OU SASSAMI DE FRANGO CONGELADO: O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução	2689	R\$ 29,66	R\$ 79.755,74

		Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade de 12 Kg a 20 kg Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega			
LOTE 4 – CARNE SUÍNA IN NATURA					
ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
14	KG	PERNIL EM ISCAS IQF Carne suína tipo pernil crua e congelada IQF (congelamento rápido e individual) extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de suíno, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Apresentar SEM gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 1 kg à 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção	7347	R\$ 32,62	R\$ 239.659,14

Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.

LOTE 5 – PRODUTOS PRONTO PARA O CONSUMO

ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
15	KG	FILEZINHO EM PARTES GRELHADO CONG. - Descrição do produto: Filezinho/ Sassami sem pele e sem osso, cortado em partes pesando entre 5 e 40g cada pedaço, temperado e grelhado, congelado IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Composição: Filezinho / Sassami, Água, Sal, Amido de Arroz, Dextrose de Milho, Sem Glúten. Contendo no máximo 2% de gordura total e mínimo de 27% de proteína. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, atóxico, com capacidade para 2,5 kg, litografada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 10 kg de peso líquido, fechada com fita gomada ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP.	1725	R\$ 48,40	R\$ 83.490,00
					R\$ 83.490,00

LOTE 6 – CARNE DE PESCADO IN NATURA

ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
16	KG	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE PIRAMUTABA: Filé de Piramutaba cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQF. Conter na porção mínimo de 58 kcal, mínimo de	3600	R\$ 55,94	R\$ 201.384,00

		13g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 kg a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 20 quilos de produto. Validade: 12 meses.			
17	KG	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE TILÁPIA: Filé de tilápia cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQF. Conter na porção mínimo de 77 kcal, mínimo de 10g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 kg à 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.	2685	R\$ 63,27	R\$ 169.879,95
LOTE 7 – DIVERSOS					
ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
18	KG	ERVILHA CONGELADA: Ingredientes: ervilha. Ervilhas congeladas IQF. Informação nutricional na porção: mínimo de 100 kcal, mínimo de 18g de carboidratos, mínimo de 6,8g de proteínas, mínimo de 5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	1245	R\$ 31,77	R\$ 39.553,65
19	KG	MILHO VERDE CONGELADO: Ingredientes: milho verde. Produto congelado IQF. Informação nutricional na porção: mínimo de 90 kcal, mínimo de 16g de carboidratos, mínimo de 3g de proteínas, mínimo de 2,5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	1245	R\$ 34,49	R\$ 42.940,05
20	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO: Ingredientes básicos: farinha de soja integral, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, linhaça. Informação nutricional na porção: mínimo de 220 kcal, mínimo de 25 g de carboidratos, mínimo de 8g de proteínas, mínimo de 3g de fibra. Embalagem primária: Saco de polietileno contendo 1 quilo de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 10 quilos de produto.	3810	R\$ 42,53	R\$ 162.039,30
21	KG	SELETA (JARDINEIRA) DE LEGUMES CONGELADA: Ingredientes: batata e/ou brócolis e/ou cenoura e/ou ervilha e/ou milho verde e/ou vagem. Cortadas em cubos pequenos, congelados IQF. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	1205	R\$ 26,16	R\$ 31.518,29

LOTE 8 – PRODUTOS EM EMBALAGEM POUCH ALUMINIZADA					
ITEM	UNIDADE	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANT	Preço Máximo Unitário	Valor Total Estimado
22	KG	ATUM RALADO EM ÓLEO: Desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, eviscerados, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se em ralado, submersos em óleo comestível. Embalagem primária: flexível aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterelizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado contendo 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.	1545	R\$ 60,99	R\$ 94.229,55
LOTE 9– CARNE BOVINA IN NATURA COTA ME/EPP					
23	KG	PATINHO MOÍDO IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo Patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 1 kg à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para	3947	R\$ 46,22	R\$ 182.430,34

		Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
24	KG	<p>PATINHO EM ISCAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: carne bovina tipo Patinho cortado em iscas ou cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 1 kg à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>	3946	R\$ 52,60	R\$ 207.559,60

25	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF: Carne bovina patinho, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 25g de proteína, máximo 3g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg, com validade mínima de 10 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA.	877	R\$ 52,24	R\$ 45.818,15
26	KG	ALMONDEGA BOVINA IQF 100% Produto obtido a partir de 100% carne bovina de primeira qualidade moída, moldada na forma arredondada, não deve ser adicionada de outros ingredientes. O tamanho pode variar de 15g a 20g por unidade e ser congelada em IQF (Individually quick frozen - Congelamento individual rápido) e deve ser isenta de osso e cartilagem. A carne deverá apresentar aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termosoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo de 1kg à 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	1075	R\$ 37,74	R\$ 40.570,50
LOTE 10 – CARNE DE AVES IN NATURA COTA ME/EPP					
27	KG	FILE DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF - Descrição do produto: Coxa e sobrecoxa sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cm, congelado, sem osso. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 12g em uma porção de 100g. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno liso, com capacidade de 1 à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu	3897	R\$ 34,24	R\$ 133.433,28

		<p>período de validade, contendo 12 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>				
28	KG	<p>FILÉ DE PEITO EM TIRAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: Filé de Peito sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cubos medindo aproximadamente 3x3x3 cm ou tiras medindo aproximadamente 5x1 cm. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 2%, proteína mínima de 31%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, resistente, com capacidade 01 à 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 16 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22</p>	3946	R\$ 34,99	R\$ 138.070,54	

		de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
29	KG	CARNE DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO PEITO FLOCADO IQF: Carne de frango com no máximo 5% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína e máximo 3g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA.	877	R\$ 33,73	R\$ 29.581,21
LOTE 11 – PROCESSADOS COTA ME/EPP					
30	KG	KIBE DE CARNE BOVINA: Produto cárneo industrializado obtido de carne bovina moída, adicionado de trigo integral, acrescido de ingredientes, desde que permitidos pela Instrução Normativa Nº 20, de 31 de julho de 2000 do MAPA. Deverá conter no mínimo 11% de proteína, sendo até 4% de proteína não cárnea. Deve conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto e isento de gordura trans a fim de atender a Resolução 06/2020 do PNAE. A unidade deve pesar aproximadamente 50g e ser congelada em IQF (Individually quick frozen - Congelamento individual rápido). Com no máximo 14% de gordura. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Em embalagens de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com vedação termossoldada, sem perfurações, pesando de 1 kg à 2 kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	895	R\$ 35,30	R\$ 31.593,50
31	KG	SALSICHA HOT DOG CONGELADA - Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), proteína de soja, carne suína e miúdos suínos, especiarias e aromas naturais (noz moscada e mostarda), aroma naturais de de fumaça, orégano e coentro. Estabilizante: tripolifosfato de sódio; Antioxidante: eritorbato de sódio; Conservante: nitrito de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservantes: Nitrito e Nitrito de Sódio, corante natural: Urucum a carmin de cochonilha. Não contém glúten. Com no máximo 2,5g de Carboidratos, proteína mínima de 6g, gorduras totais máximo de 10g, máximo de 630mg de sódio. Embalagem Primária: deverá conter 03	620	R\$ 16,91	R\$ 10.484,20

		kg do produto. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, contendo 12 kg do produto. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.				
32	KG	HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO – A base de carne bovina, gordura bovina, proteína de soja, proteína de colágeno, água, cebola, alho, sal refinado. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Teor mínimo de proteína deve ser de 15%. Teor máximo de gordura deve ser de 10% e de sódio 500mg/100g. O produto deve ser congelado em IQF (Individually quick frozen) e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Os hambúrgueres devem pesar de 50 a 60 gramas. Embalagem: Primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de fabricação e validade impressos. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Caixas contendo de 30 a 90 unidades. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	487	R\$ 38,85	R\$	18.919,95
33	KG	CARNE DE AVES MOÍDA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA (CHIKENS COM LEGUMES): Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), emulsificantes, mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural de caramelo (ins 150 ^a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar. (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. validade de 6 meses a - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pebd impresso, medindo 36,5 x 47 cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita	595	R\$ 27,22	R\$	16.195,90

		arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kg a 12 kg.				
34	KG	CARNE DE TILÁPIA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) CARNE DE PEIXE TIPO TILÁPIA FORMATADO IQF: especificação mínima: carne moída de tilápia, sal, cebola, alho, mostarda podendo conter outros ingredientes permitidos por lei e que não descaracterizem o produto, moldado em formato de temas ou figuras lúdicas; cada unidade pesando em torno de 25g a 30 g cada unidade, congelado individualmente pelo sistema IQF (individually quick frozen). transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C. em uma porção de 130g deverá conter no mínimo 13g de proteína e máximo 16g de gordura total, conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto e ser isento de gordura trans. Embalagem primária: confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 1 kg à 2kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de até 10kgs.	575	R\$ 36,80	R\$ 21.160,00	
35	KG	FILE OU SASSAMI DE FRANGO CONGELADO: O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade de 12 Kg a	896	R\$ 29,66	R\$ 26.575,36	

		20 kg Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega			
LOTE 12 – CARNE SUÍNA IN NATURA COTA ME/EPP					
36	KG	<p>PERNIL EM ISCAS IQF Carne suína tipo pernil crua e congelada IQF (congelamento rápido e individual) extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de suíno, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Apresentar SEM gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 1 kg à 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.</p>	2449	R\$ 32,62	R\$ 79.886,38
LOTE 13 – PRODUTOS PRONTO PARA O CONSUMO COTA ME/EPP					
37	KG	<p>FILEZINHO EM PARTES GRELHADO CONG. - Descrição do produto: Filezinho/ Sassami sem pele e sem osso, cortado em partes pesando entre 5 e 40g cada pedaço, temperado e grelhado, congelado IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Composição: Filezinho / Sassami, Água, Sal, Amido de Arroz,</p>	575	R\$ 48,40	R\$ 27.830,00

		Dextrose de Milho, Sem Glúten. Contendo no máximo 2% de gordura total e mínimo de 27% de proteína. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, atóxico, com capacidade para 2,5 kg, litografada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 10 kg de peso líquido, fechada com fita gomada ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP.			
LOTE 14 – CARNE DE PESCADO IN NATURA COTA ME/EPP					
38	KG	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE PIRAMUTABA: Filé de Piramutaba cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQF. Conter na porção mínimo de 58 kcal, mínimo de 13g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 kg a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 20 quilos de produto. Validade: 12 meses.	1200	R\$ 55,94	R\$ 67.128,00
39	KG	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE TILÁPIA: Filé de tilápia cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQF. Conter na porção mínimo de 77 kcal, mínimo de 10g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 kg à 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.	895	R\$ 63,27	R\$ 56.626,65
LOTE 15 – DIVERSOS					
40	KG	ERVILHA CONGELADA: Ingredientes: ervilha. Ervilhas congeladas IQF. Informação nutricional na porção: mínimo de 100 kcal, mínimo de 18g de	415	R\$ 31,77	R\$ 13.184,55

		carboidratos, mínimo de 6,8g de proteínas, mínimo de 5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.			
41	KG	MILHO VERDE CONGELADO: Ingredientes: milho verde. Produto congelado IQF. Informação nutricional na porção: mínimo de 90 kcal, mínimo de 16g de carboidratos, mínimo de 3g de proteínas, mínimo de 2,5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	415	R\$ 34,49	R\$ 14.313,35
42	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO: Ingredientes básicos: farinha de soja integral, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, linhaça. Informação nutricional na porção: mínimo de 220 kcal, mínimo de 25 g de carboidratos, mínimo de 8g de proteínas, mínimo de 3g de fibra. Embalagem primária: Saco de polietileno contendo 1 quilo de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 10 quilos de produto.	1270	R\$ 42,53	R\$ 54.013,10
43	KG	SELETA (JARDINEIRA) DE LEGUMES CONGELADA: Ingredientes: batata e/ou brócolis e/ou cenoura e/ou ervilha e/ou milho verde e/ou vagem. Cortadas em cubos pequenos, congelados IQF. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	401	R\$ 26,16	R\$ 10.488,66
LOTE 16 – PRODUTOS EM EMBALAGEM POUCH ALUMINIZADA COTA ME/EPP					
44	KG	ATUM RALADO EM ÓLEO: Desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, eviscerados, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se em ralado, submersos em óleo comestível. Embalagem primária: flexível aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterilizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado contendo 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.	515	R\$ 60,99	R\$ 31.409,85

2.3. ESPECIFICAÇÕES:

- a. Os lotes de número 01 a 08 são para ampla concorrência e os lotes de 09 a 16 refere-se a cota de 25% destinados a participação exclusiva de ME/EPP, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- b. As quantidades estimadas relacionadas neste termo de referência são quantidades máximas que poderão ser adquiridas.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- c. A quantidade mínima a ser cotada pelos proponentes é de pelo menos um lote completo.
- d. Não será possível a cotação de quantitativo inferior ou superior ao máximo previsto no edital para cada lote.

2.4. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Os recursos deverão obedecer ao disposto no art. 165, da Lei nº 14.133/2021.

Após a publicação da classificação dos vencedores no diário oficial do município, fica estipulado o prazo para recurso não excedente a 05 (cinco) dias úteis contados da data da publicação do resultado da classificação.

O recurso ou pedido de esclarecimento deve ser protocolado eletronicamente no site <https://www.piracaia.sp.gov.br/>.

Não serão aceitos recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representantes não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

2.5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Divisão de Alimentação Escolar situado a Rua São Miguel, n.º 200, Centro, Piracaia - SP, até 10 (dez) dias úteis da fase de habilitação das 12:00 às 17:00, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Detalhes para apresentação das amostras juntamente com os documentos abaixo:

A) Ficha técnica autenticados de cada item. A ficha técnica deverá conter: identificação do produto e marca; nome, endereço e telefone do fabricante, prazo de validade; composição do produto; informação nutricional, peso do produto nas embalagens primárias e secundárias; condições de armazenamento; condições de transporte, tipo de embalagem, tipo de rotulagem



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

das embalagens, instruções de uso e preparo, informações e assinatura do responsável técnico pelo produto (conforme Legislação Vigente);

B) Cópia autenticada de registro ou certificado ou declaração da empresa fabricante no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, ou SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de Inspeção Municipal ou SISBI – POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de Origem Animal); dos produtos pertinentes, conforme descritivo.

C) Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, no prazo de validade estabelecido oficialmente. O documento deve demonstrar que a empresa licitante está apta para o seu funcionamento regular;

D) Certificados de vistoria de veículos, para transporte de alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de distribuição, é obrigatório a apresentação do CEVS da empresa prestadora do serviço, conforme Portaria CVS 01 de 22 de janeiro de 2007. Na hipótese de alteração da frota própria e/ou terceirizada durante o prazo de vigência do Contrato de Fornecimento, comunicará e apresentará cópia autenticada dos mesmos documentos exigidos;

E) A Empresa vencedora deverá entregar, à Divisão de Alimentação Escolar, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos Laudo bromatológico expedido por laboratório credenciado junto a ANVISA OU MAPA (Ministério da Agricultura) ou pertencentes a Universidades Federais ou Universidades Estaduais, contendo exames (organolépticos, físico químico, microbiológico, microscópico). Os laudos apresentados não poderão ter data de emissão superior a 180 (cento oitenta) dias da apresentação.

F) O resultado da análise da amostra será divulgado em canal oficial em até 5 dias úteis após o recebimento do produto.

G) No caso de reprovação da amostra apresentada, será convocada a empresa classificada em segundo lugar para análise da amostra correspondente.

2.6. DO PRAZO DE CONTRATO:

2.6.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei 14133/2021, podendo os preços serem reajustados através da variação do IPCA/IBGE do período ou outro índice que venha substituí-lo.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- 3. FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO:** *Lei 14.133, art. 6º, XXIII, alínea b: fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;*

Fornecer alimentação escolar de qualidade é um dever do estado, conforme estabelece a Lei 11947/2009, art. 3º: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”.

Além disso, temos o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE regulamentado pela Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, programa esse que nos fornece recursos financeiros indispensáveis para as despesas com alimentação escolar.

Para garantir o acesso a alimentação escolar, é necessário que haja a inclusão de alimentos ricos em nutrientes e valores nutricionais, portanto, deve haver no cardápio de alimentação escolar de produtos cárneos a serem servidos aos alunos das nossas redes municipais e estaduais de ensino público.

A fim da manutenção da alimentação escolar dos alunos matriculados nas escolas do município de Piracaia, com o objetivo de complementar a alimentação diária, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo melhoria no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, respeitando as condições de saúde e as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

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

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1º da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: *"A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução"* e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, oferecendo uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O cardápio foi desenvolvido por nutricionista do município, essa iniciativa busca, igualmente aprimorar o rendimento escolar, assegurar a segurança alimentar e nutricional, além de proporcionar condições de saúde adequadas aos estudantes que demandam atenção específica, respeitando as distintas necessidades biológicas entre as diferentes faixas etárias. Nutrir-se vai além de satisfazer as necessidades físicas do corpo humano. Atualmente, compreendemos que a alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a fase adulta.

A merenda escolar é crucial para muitos alunos que podem enfrentar situações de insegurança alimentar em casa, garantindo pelo menos uma refeição balanceada ao longo do período escolar, ao garantir uma alimentação de qualidade, o PNAE contribui para a inclusão social, minimizando



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

desigualdades e proporcionando condições iguais de acesso à educação.

Portanto, faz-se necessário a abertura de processo licitatório para aquisição de insumos para preparos das alimentações que são fornecidas em merenda escolar.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: *Lei 14.133, art. 6º, XXIII, alínea c: descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;*

Uma solução é o conjunto de todos os elementos (bens, serviços e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação.

A demanda, isto é, o problema ou necessidade existente, muitas vezes, só pode ser resolvida com mais de um objeto. A solução como um todo, neste caso, se dará a partir de um grupo ou conjunto

de objetos, sob pena de restar incompleta. O próprio dispositivo (art. 18, 1º, VII, da Lei nº 14.133/2021) pontua que, neste momento, devem ser observadas as “exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso”.

Portanto, nesse passo há que se diferencia o conceito de demanda x objeto, pois a demanda engloba a necessidade a ser atendida, que pode decorrer no resultado de dois ou mais objetos para que haja o atendimento necessário.

A solução envolve a eventual aquisição (compra) para fornecimento parcelado de PRODUTOS CÁRNEOS, conforme especificações requeridas seguindo a legislação.

A opção pelo SRP, sistema de registro de preços, mostra-se uma alternativa viável, pois decorre da necessidade de aquisições frequentes e eventuais em decorrência da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados e das limitações orçamentárias,



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

e ainda, objetiva evitar a mobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício, permitindo assim que o departamento de Educação através da Divisão de Alimentação Escolar realize suas aquisições com racionalidade e de forma parcelada.

Diante do exposto acima, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento das necessidades de atendimento das Escolas do Município de Piracaia para aquisição de Produtos Cárneos por meio de Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços (SRP). A escolha por este processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração. Será adotado o MENOR valor por lote, podendo ser contratado através do Sistema de Registro de Preços, vislumbrando contratação com vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes por igual período, com base no artigo 84, da Lei 14.133/2021 desde que comprovado o preço vantajoso e atendidas as exigências contratualmente estabelecidas.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea d: requisitos da contratação;

São requisitos básicos para a contratação:

- a. Todos os produtos deverão ser manipulados em condições higiênicas, isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.
- b. Apresentar aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa ou líquida e flácida. Deverão estar isentos de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevrose, cor característica, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com cheiro e sabor próprios.
- c. Todos os produtos deverão atender ao disposto nas legislações específicas para produção e comercialização de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA ou demais órgãos competentes.
- d. A validade dos produtos deverá estar de acordo com a especificação do edital, cabendo



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- ao fornecedor substituir os produtos deteriorados e não-vencidos por outros com a mesma descrição, porém em bom estado de conservação, qualidade adequada e dentro do prazo de validade estabelecido pelo edital.
- e. Deverá atender todas as obrigações principais, sendo que o item ofertado deve atender todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.
- f. A rotulagem deverá estar de acordo com as legislações vigentes, No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, por meio idôneo que contenha as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade e data de fabricação; componentes do produto inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP; valor nutricional impresso; identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade, que deve constar nas embalagens primária e secundária; número do lote; peso líquido do produto; empilhamento máximo. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
- g. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente (Atualmente: Portaria CVS-15 de 07/11/1991 e CVS-5 de 09/04/2013), em carros refrigerados, em perfeito estado de conservação e higiene, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O veículo deve apresentar termômetro de fácil acesso e leitura, temperatura ideal do veículo: -18°C, aceitável: - 15°C. Os produtos deverão ser entregues congelados em temperatura em torno de -12°C. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento e embalagens abertas, rasgadas ou furadas.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

h. A entrega dos produtos deverá ser feita semanalmente, conforme será estipulado no Termo de Referência.

6. **EXECUÇÃO DO OBJETO:** *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea e: modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;*

6.1. EXECUÇÃO:

6.1.1. A execução se dará com a entrega dos produtos, que deverá ser feita semanalmente, conforme necessidades do Departamento Municipal de Educação através Divisão de Alimentação Escolar solicitante, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), emitida pela Contratante, que será encaminhada para o e-mail da licitante vencedora, nas quintas-feiras de cada semana entre 08:00hrs até 18:00hrs.

6.1.2. As entregas dos produtos deverão ser realizadas ponto a ponto, ou seja, em todas às escolas do município de Piracaia, com exceção a duas escolas distantes do centro da cidade EMEFEI (R) Domingos Rizzardi Filho e EMEB. (R) Eurides Badari, sendo os produtos destinados para estas referidas escolas entregues na Divisão de Alimentação Escolar que se encarregara pela entrega das mesmas.

6.1.3. Entregas estas que serão realizadas nas sextas-feiras, no horário das 06:30hrs às 15:30hrs, caso a Contratada não consiga efetuar toda a entrega dos produtos nos horários determinados nas sextas-feiras, deverá retornar no dia útil seguinte ou seja nas segundas-feiras nos mesmos horários para terminar a entrega solicitadas.

6.1.4. A empresa deverá entregar os produtos cárneos nas escola de acordo com a tabela/planilha encaminhada por e-mail pela Divisão de Alimentação Escolar. No ato da entrega deverá apresentar um relatório/romaneio para cada escola em três vias mencionando as especificações de cada um dos itens e após a conferência de cada escola as três vias dos romaneios deverão estar conferidas, datadas e assinadas por cada escola, ficando uma via na escola, outra entregue no final das entregas na Divisão de Alimentação Escolar e a última voltar para a empresa



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

contratada, caso haja alguma devolução ou recusa de algum produto pelas escolas por estarem sem condições de uso a empresa contratada deverá efetuar a reposição 24hrs após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. A empresa contratada se responsabilizará pela entrega ponto a ponto com caminhão/veículo refrigerado de acordo com o especificado neste Termo de Referência.

6.1.5. Os produtos serão recebidos provisoriamente pelos servidores de cada escola do município de Piracaia, sendo que o recebimento provisório não significa aceitação do mesmo, ou seja, nas próximas 24hrs mesmo que não esteja anotado nas três vias do romaneio e a escola verificar que o produto não esteja em condições de uso e consumo a escola notificará a Divisão de Alimentação Escolar, a mesma notificará a empresa vendedora do certame via e-mail e a mesma terá 24hrs após a notificação para reposição do produto. Após transcorrido essas 24hrs da entrega, se dará o aceite definitivo.

6.1.6. A entrega dos produtos/materiais deverá ser efetuada semanalmente, conforme a necessidade da Divisão de Alimentação Escolar solicitante. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, garantia, quantidade e qualidade, respeitando rigorosamente as especificações do Termo de Referência e do edital.

6.1.7. Em caso de não entrega dos produtos, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescente, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.

6.1.8. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega e o descarregamento dos produtos, ponto a ponto, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega/execução destes. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

6.2. PRAZO DE ENTREGA:

6.2.1. Conforme especificação no item anterior, será enviado um pedido (Autorização de Fornecimento) para o fornecedor, que deverá enviar às sextas-feiras para as escolas municipais, sendo a entrega ponto a ponto.

6.3. DO LOCAL DE ENTREGA: A entrega será ponto a ponto, e o endereço para entrega dos objetos deste Termo de Referência serão nos seguintes locais:

- a. **EMEFEI (R) PREF. MANOEL BUENO – ESTAÇÃO DE CANEDOS:** Estrada Pedra Rica, 140
Bairro: Canedos – Telefone: 4011-7142 / 4011-7022
- b. **EE JOSÉ SIQUEIRA BUENO:** Rua Amapá, 355 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-7833 / 4011-7262
- c. **EMEFEI MARIE BATA:** Rua Acre, 60 Bairro: Batatuba – Telefone: 4011-7010 / 4036-3359
- d. **EMEI ANTONIO TELES:** Rua Amapá, 10 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-6419
- e. **EMEF PREFEITO AMARO PEREIRA LEITE (MARICO):** Rua Projetada 1, s/nº Bairro: Vila Teodoro – Telefone: 4036-3379
- f. **EMEFEI ORLANDO JÚLIO GUIMARÃES:** Avenida Roma, 260 Bairro: San Marino – Telefone: 4036-8097
- g. **EMEI IRINEU FERREIRA DA COSTA:** Avenida Veneza, s/nº Bairro: San Marino – Telefone: 4036-3453
- h. **APAE ESCOLA TAGUARAJÁ SOUZA LUZ:** Avenida Jesuína Telitza Ferreira Guimarães, 100
Bairro: Jardim Alvorada – Telefone: 4036-6689 / 4036-6707



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- i. **EMEI MARIA HELENA FERREIRA DE GODOY:** Rua Rosa Spina s/nº Bairro Jardim Sudô

- j. **EMEFEI PROFA. SYLVIA AMÁLIA GUIMARÃES MENDES:** Rua Liliana Cinelli Barros, s/nº
Bairro: Parque dos Pinheiros – Telefone: 4036-4500 / 4036-6001

- k. **EE JOÃO DE MORAES GÓES:** Avenida Papa João XXIII, s/nº Bairro: Centro – Telefone: 4036-7505

- l. **EMEI DR. ANÉSIO GRANADO FERREIRA:** Rua Sebastião de Almeida Barros, 175 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3773

- m. **EMEF SANTO ANTONIO DA CACHOEIRA:** Rua Guilherme Léo, 140 Bairro: Centro – Telefone: 4036-6604

- n. **EMEI LEONOR DE OLIVEIRA FRANCO:** Avenida Francisco Gonçalves Bueno, 121 Bairro: Centro – Telefone: 4036-8460 / 4036-6069

- o. **EMEF CEL. THOMAZ GONÇALVES DA ROCHA CUNHA:** Avenida Dr. Cândido Rodrigues, 100 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3374 / 4036-4269

- p. **EE ELZA PEÇANHA GODOY:** Rua Benedito Vieira da Silva, 582 Bairro: Vila Elza – Telefone: 4036-6000

- q. **EMEFEI ALZIRO BRANDÃO:** Rua Samuel Maia da Silva, 345 Bairro: Morro Vermelho – Telefone: 4036-3349 / 4036-6478



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- r. **EE PROFA. AUGUSTA DE AMARAL PEÇANHA:** Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava – Telefone: 4036-7626
- s. **CEI PROF. LUIZ MARTINS (Zoca) - PRIMEIROS PASSOS:** Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava – Telefone: 4036-3986
- t. **EMEI PROFA. DORA RAMOS GONÇALVES:** Avenida Hebert Lambert Zago, 840 Bairro: Pouso Alegre – Telefone: 4036-6051
- u. **EMEFEI PROFA. MARIA ELOYSA PEÇANHA MORAES:** Rua José Bueno, 20 Bairro: Vila Sabesp – Telefone: 4036-6723 / 4036-7819
- v. **EMEI HELENA MARIA DE ANDRADE NEGRINI:** Rua das Rosas, nº 210 – Pouso Alegre
- w. **EMEF PREF. VALABONSO CÂNDIDO FERREIRA:** Rua Afonso Cândido Lopes, nº 360 – Jardim Santo Afonso
- x. **DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:** Rua São Miguel, 200 Bairro: Centro – Telefone: 4036-2750
- y. **GARAGEM MUNICIPAL, SITO A RUA SETE DE SETEMBRO S/N – CENTRO PIRACAIA/SP.**
- z. **ABRIGO MUNICIPAL “CASA CORAÇÃO DE MÃE” SITO A RUA FRANCISCO ANTONIO DE MORAES Nº 55, BAIRRO POUSO ALEGRE – PIRACAIA – SP**
- aa. **CENTRO DE REFERÊNCIA EM ASSISTENCIA SOCIAL – CRAS, SITO A RUA ACRE Nº 30, BAIRRO BATATUBA – PIRACAIA/SP.**



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

bb. DEPARTAMENTO DE CULTURA – PRAÇA JÚLIO MESQUITA, 138, CENTRO – PIRACAIA/SP

- 6.4. **DO HORÁRIO DE ENTREGAS:** As entregas deverão ser feitas ponto a ponto semanal, às sextas-feiras das 6:30hrs às 15:30hrs, nos endereços mencionados no item 6.3.
- 6.5. **DA FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:** Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições enviadas via e-mail à empresa vencedora do certame, às quintas-feiras de cada semana para entrega na sexta-feira da mesma semana e assim sucessivamente.
- 6.5.1. Os produtos deverão ser enviados junto a nota fiscal da compra e entregue ao requisitante solicitante e deverão conter nas notas fiscais:
- Identificação do número de Pedido;
 - O local de entrega que o requisitante solicitou;
 - Identificação bancária para o pagamento da nota.
- 6.5.2. Quaisquer ajustes operacionais da execução dos pedidos serão tratados pelo e-mail fornecido pelo departamento requisitante.
- 6.5.3. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.
- 6.6. **DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**
- A empresa contratada para o fornecimento deve proporcionar entrega de produtos cárneos, em atendimento as Escolas do Município de Piracaia, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no termo de referência da contratação.
 - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a cada item a ser adquirido.
 - Responsabilizar-Se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- d. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- e. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- g. O registro de preços terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei.
- h. O licitante deverá garantir os requisitos de qualidade, funcionamento e rendimento dos itens entregues conforme edital durante toda a vigência da ata.
- i. Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas, apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso, serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, ficando a Contratada obrigada a substituí-los no prazo de 24hrs (vinte e quatro horas), contados da data do recebimento da notificação escrita e enviada via e-mail, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução, sendo que a Contratada deverá assumir os custos de devolução/frete desses produtos.
- j. Substituir o objeto avariado no prazo estabelecido neste Termo de Referência; d) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- k. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da contratada;
- l. Responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do objeto, bem como a observação às normas técnicas.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

6.7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- b. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido e com as especificações constantes na TR e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- f. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados

7. GESTÃO DE CONTRATO: *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea f: modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;*

- 7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- 7.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 7.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput), legalmente designados e pelo Decreto Municipal nº 12.173.
- 7.6. O (s) fiscal (is) do contrato acompanhará (ão) a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO: *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea g.*

- a. A empresa vencedora apresentará à Prefeitura Municipal de Piracaia, Nota Fiscal/Fatura referente ao produto entregue, devidamente assinada pelo(a) responsável pelo recebimento.
- b. A Prefeitura Municipal de Piracaia terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da apresentação da Nota Fiscal/Fatura de para aceitá-la ou rejeitá-la;
- c. A Nota Fiscal/Fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal de Piracaia será devolvida à empresa vencedora do certame para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição;
- d. A Prefeitura Municipal de Piracaia providenciará o pagamento no prazo de 10 (dez) dias uteis, contados da data do aceite da Nota Fiscal/Fatura.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

9. **ESTIMATIVAS DO VALOR DE CONTRATAÇÃO:** *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea i:*
acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;

A estimativa inicial está contemplado no Estudo Técnico Preliminar, em anexo a este Termo de Referência.

10. **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea j.*

A despesa desta contratação ocorrerá à conta da ficha orçamentária destinada a aquisição de produtos cárneos, quando o contrato for assinado de acordo com a disponibilidade financeira e orçamentaria.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotações próprias da **Prefeitura Municipal de Piracaia**.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 11.1. O critério de seleção e julgamento será o menor preço por lote e o fornecedor terá que atender os requisitos de habilitação estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 11.2. A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica em nome da licitante fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, declarando que a empresa já promoveu o fornecimento da mesma natureza do objeto deste Termo, com entregas satisfatórias, comprovando aptidão para o fornecimento do objeto pertinente de maneira compatível com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 11.3. A qualificação econômico-financeira se dará através da apresentação de certidão negativa de falência e concordata expedida na forma do poder judiciário.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

INTRODUÇÃO

O presente documento tem como objetivo descrever a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

Nesse passo o presente caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: *Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (Art. 7º, inciso I da IN 40/2020 e inciso I do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).*

Fornecer alimentação escolar de qualidade é um dever do estado, conforme estabelece a Lei 11947/2009, art. 3º: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”.

Além disso, temos o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE regulamentado pela Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, programa esse que nos fornece recursos financeiros indispensáveis para as despesas com alimentação escolar.

Para garantir o acesso a alimentação escolar, é necessário que haja a inclusão de alimentos ricos em nutrientes e valores nutricionais, portanto, deve haver no cardápio de alimentação escolar produtos cárneos em atendimento aos alunos das nossas redes municipais e estaduais de ensino público.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

A fim da manutenção da alimentação escolar dos alunos matriculados nas escolas do município de Piracaia, com o objetivo de complementar a alimentação diária, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo melhoria no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, respeitando as condições de saúde e as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

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

Portanto, diante da necessidade desta divisão de alimentação através desta documentação será analisado a melhor solução para esta demanda.

2. ÁREA DEMANDANTE:

- Divisão de Alimentação Escolar – Departamento Municipal de Educação
- Coordenadoria Operacional
- Departamento de Cultura
- Departamento de Assistência Social

3. OBJETO:

Produtos Cárneos para atendimento das escolas do município de Piracaia, Coordenadoria Operacional, Departamento de Cultura e Departamento de Assistência Social.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: *Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade (Art. 7º, inciso II da IN 40/2020 e inciso III do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).*



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

São requisitos básicos para a contratação:

- i. Todos os produtos deverão ser manipulados em condições higiênicas, isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.
- j. Apresentar aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa ou líquida e flácida. Deverão estar isentos de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevrose, cor característica, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com cheiro e sabor próprios.
- k. Todos os produtos deverão atender ao disposto nas legislações específicas para produção e comercialização de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA ou demais órgãos competentes.
- l. A validade dos produtos deverá estar de acordo com a especificação do edital, cabendo ao fornecedor substituir os produtos deteriorados e não-vencidos por outros com a mesma descrição, porém em bom estado de conservação, qualidade adequada e dentro do prazo de validade estabelecido pelo edital.
- m. Deverá atender todas as obrigações principais, sendo que o item ofertado deve atender todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.
- n. A rotulagem deverá estar de acordo com as legislações vigentes, No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, por meio idôneo que contenha as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade e data de fabricação; componentes do produto inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP; valor nutricional impresso; identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade, que deve constar nas embalagens primária e secundária; número do lote; peso líquido do produto; empilhamento máximo. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado –



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

- o. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente (Atualmente: Portaria CVS-15 de 07/11/1991 e CVS-5 de 09/04/2013), em carros refrigerados, em perfeito estado de conservação e higiene, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O veículo deve apresentar termômetro de fácil acesso e leitura, temperatura ideal do veículo: -18°C, aceitável: - 15°C. Os produtos deverão ser entregues congelados em temperatura em torno de -12°C. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento e embalagens abertas, rasgadas ou furadas.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: *Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções.*

Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).

Com base nos requisitos definidos, deve ser feito levantamento para identificar quais soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

O levantamento de mercado não é a pesquisa de preços! O próprio art. 18, §1º, V da Lei nº 14.133/2021 diz que se trata da “análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar”.

Da análise das possíveis soluções para a resolução da necessidade:

- a. Contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento e preparo de merenda escolar, devendo a empresa fornecer todos os alimentos como gêneros alimentícios, cárneos, hortifrutigranjeiros, bem como mão de obra para preparo, entrega, organização, etc.
- b. Planejamento para realização de processos licitatórios pelo sistema de registro de preços, para aquisição de cárneos, hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios.

Da análise das alternativas:

A alternativa A apresenta como solução uma terceirização de serviços, desde que a empresa contratada se responsabilize pelo preparo alimentícios bem como, aquisição de todos os insumos necessários para as alimentações. Um exemplo, o Município de Atibaia (cidade vizinha), que realiza este tipo de contratação.

Na alternativa B, apresenta-se como solução da necessidade, o Município planejar a aquisição de insumos alimentícios através de processos licitatórios na modalidade de sistema de registro de preços.

Considerando as possíveis soluções para a necessidade deste Município, é mais vantajoso o planejamento para aquisição no sistema de registro de preços, pois o Município de Piracaia adota essa metodologia há muitos anos, e há servidores efetivos que realizam o preparo dos alimentos para os alunos nas escolas públicas municipais e estaduais.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Portanto, diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa(s) especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades do Município de Piracaia, no que não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição de produtos cárneos do presente estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: *Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução (Art. 7º, inciso IV da IN 40/2020 e inciso VII do § 1º do art. 18 da 14.133/2021)*

Uma solução é o conjunto de todos os elementos (bens, serviços e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação (1).¹

A demanda, isto é, o problema ou necessidade existente, muitas vezes, só pode ser resolvida com mais de um objeto. A solução como um todo, neste caso, se dará a partir de um grupo ou conjunto de objetos, sob pena de restar incompleta. O próprio dispositivo (art. 18, §1º, VII, da Lei nº 14.133/2021) pontua que, neste momento, devem ser observadas as “exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso”.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Portanto, nesse passo há que se diferencia o conceito de demanda x objeto, pois a demanda engloba a necessidade a ser atendida, que pode decorrer no resultado de dois ou mais objetos para que haja o atendimento necessário.

Desta forma, a solução como um todo constata-se que a solução mais adequada ao atendimento das necessidades de atendimento das Escolas do Município de Piracaia para aquisição de Produtos Cárneos por meio de Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços (SRP). A escolha por este processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração. Será adotado o MENOR valor por item ou lote, de acordo como for especificado no Edital.

7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

“É sabido que a Administração Pública poderá obter o objeto pretendido através da Execução Direta ou da Execução Indireta. Como Execução Direta do objeto pretendido, tem-se a hipótese em que a própria Administração Pública, através de seus próprios meios, ou seja, os seus próprios órgãos e entidades executam o serviço pretendido.

Para que se configure a dita espécie de execução, deverá a Administração Pública, efetivamente, deter a totalidade dos meios necessários à concretização do fim pretendido, ou seja, deverá deter toda a estrutura, expertise técnica, pessoal, etc à conclusão dos serviços pretendidos, sob pena de não se configurar a hipótese em questão, impondo a contratação de terceiro para sua execução, respeitadas as disposições inerentes ao processo licitatório, o que já restou demonstrado acima, que não é possível.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Já a Execução Indireta se dá quando a Administração Pública, para obter o que pretende, necessita contratar terceiros para executar o serviço necessitado ou fornecer o produto almejado.

A realização de processo licitatório do tipo sistema de registro de preços, onde a Administração precisa que um terceiro forneça os produtos para os preparos das refeições da merenda escolar.

Ademais, a escolha por este tipo de contratação se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração.

Portanto, considerando o exposto, será adotado o MENOR valor por item ou lote, de acordo como for especificado no Termo de Referência.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: *Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (Art. 7º, inciso V da IN 40/2020 e inciso IV do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).*

As quantidades foram estimadas tendo como base a demanda nos exercícios anteriores acrescidas das duas novas escolas recém-inauguradas, como também quando uma escola regular vira integral para que o quantitativo requerido seja suficiente para aproximadamente 12 meses de consumo.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Vale ressaltar que a quantia solicitada na licitação anterior não gerou interrupção de atendimento, tampouco falta de produtos cárneos nas escolas do município de Piracaia, mas com duas novas escolas e a possibilidade de escolas com ensino regular virarem integrais os itens tiveram seus quantitativos alterados (para mais ou menos) também utilizando como base a demanda de fornecimento dos anos anteriores evitando assim interrupções de fornecimento.

ESTIMATIVA DOS PRODUTOS CÁRNEOS PARA AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE PIRACAIA

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	Valor Unitário	Valor Total
1	PATINHO MOÍDO IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo Patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 1 kg à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as	15.000 kg	50,36	755.400,00

	seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
2	PATINHO EM ISCAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: carne bovina tipo Patinho cortado em iscas ou cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 1 kg à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	15.000 kg	59,07	886,050,00
3	CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF : Carne bovina patinho, com no máximo 5% de	3000 kg	54,38	163.140,00

	gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 25g de proteína, máximo 3g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg, com validade mínima de 10 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA.			
4	ALMONDEGA BOVINA IQF 100% Produto obtido a partir de 100% carne bovina de primeira qualidade moída, moldada na forma arredondada, não deve ser adicionada de outros ingredientes. O tamanho pode variar de 15g a 20g por unidade e ser congelada em IQF (Individually quick frozen - Congelamento individual rápido) e deve ser isenta de osso e cartilagem. A carne deverá apresentar aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo de 1kg à 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	4000 kg	43,94	175.760,00
5	FILE DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF - Descrição do produto: Coxa e sobrecoxa sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cm, congelado, sem osso. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 12g em uma porção de 100g. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno liso, com capacidade de 1 à 2 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de	15.000 kg	39,51	592.650,00

	<p>papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 12 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>			
6	<p>FILE DE PEITO EM TIRAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: Filé de Peito sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cubos medindo aproximadamente 3x3x3 cm ou tiras medindo aproximadamente 5x1 cm. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 2%, proteína mínima de 31%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, resistente, com capacidade 01 à 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 16 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as</p>	15.000 kg	38,81	582.150,00

	seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
7	CARNE DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO PEITO FLOCADO IQF: Carne de frango com no máximo 5% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína e máximo 3g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA.	3000 kg	37,25	111.750,00
8	KIBE DE CARNE BOVINA: Produto cárneo industrializado obtido de carne bovina moída, adicionado de trigo integral, acrescido de ingredientes, desde que permitidos pela Instrução Normativa Nº 20, de 31 de julho de 2000 do MAPA. Deverá conter no mínimo 11% de proteína, sendo até 4% de proteína não cárnea. Deve conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto e isento de gordura trans a fim de atender a Resolução 06/2020 do PNAE. A unidade deve pesar aproximadamente 50g e ser congelada em IQF (Individually quick frozen - Congelamento individual rápido). Com no máximo 14% de gordura. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Em embalagens de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com vedação termossoldada, sem perfurações, pesando de 1 kg à 2 kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	3000 kg	34,29	102.870,00
9	SALSICHA HOT DOG CONGELADA - Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), proteína de soja, carne suína e miúdos suínos, especiarias e aromas naturais (noz moscada e mostarda), aroma naturais de de fumaça, orégano e coentro. Estabilizante: tripolifosfato de sódio;	2.000 kg	18,74	37.480,00

	<p>Antioxidante: eritorbato de sódio; Conservante: nitrito de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservantes: Nitrito e Nitrato de Sódio, corante natural: Urucum a carmin de cochonilha. Não contém glúten. Com no máximo 2,5g de Carboidratos, proteína mínima de 6g, gorduras totais máximo de 10g, máximo de 630mg de sódio. Embalagem Primária: deverá conter 03 kg do produto. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, contendo 12 kg do produto. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.</p>			
10	<p>HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO – A base de carne bovina, gordura bovina, proteína de soja, proteína de colágeno, água, cebola, alho, sal refinado. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Teor mínimo de proteína deve ser de 15%. Teor máximo de gordura deve ser de 10% e de sódio 500mg/100g. O produto deve ser congelado em IQF (Individually quick frozen) e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Os hambúrgueres devem pesar de 50 a 60 gramas. Embalagem: Primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de fabricação e validade impressos. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Caixas contendo de 30 a 90 unidades. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega</p>	1.300 kg	44,08	57.304,00
11	<p>CARNE DE AVES MOÍDA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA (CHIKENS COM LEGUMES): Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), emulsificantes, mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural de caramelo (ins 150^a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar. (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621),</p>	2000 kg	29,88	59.760,00

	<p>acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316), aromatizantes naturais (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. validade de 6 meses a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pebd impresso, medindo 36,5 x 47 cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kg a 12 kg.</p>			
12	<p>CARNE DE TILÁPIA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) CARNE DE PEIXE TIPO TILÁPIA FORMATADO IQF:</p> <p>especificação mínima: carne moída de tilápia, sal, cebola, alho, mostarda podendo conter outros ingredientes permitidos por lei e que não descaracterizem o produto, moldado em formato de temas ou figuras lúdicas; cada unidade pesando em torno de 25g a 30 g cada unidade, congelado individualmente pelo sistema IQF (individually quick frozen). transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C. em uma porção de 130g deverá conter no mínimo 13g de proteína e máximo 16g de gordura total, conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto e ser isento de gordura trans.</p> <p>Embalagem primária: confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 1 kg a 2kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de até 10kgs.</p>	2000 kg	39,21	78.420,00
13	<p>FILÉ OU SASSAMI DE FRANGO CONGELADO: O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e - 18°C.</p>	3000 kg	31,61	94.830,00

	<p>Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade de 12 Kg a 20 kg Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega</p>			
14	<p>PERNIL EM ISCAS IQF Carne suína tipo pernil crua e congelada IQF (congelamento rápido e individual) extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de suíno, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Apresentar SEM gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega. <u>Embalagem primária</u>: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 1 kg à 2 kg. <u>Embalagem secundária</u>: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do</p>	9000 kg	36,92	332.280,00

	registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM.			
15	<p>FILEZINHO EM PARTES GRELHADO CONG. - Descrição do produto: Filezinho/ Sassami sem pele e sem osso, cortado em partes pesando entre 5 e 40g cada pedaço, temperado e grelhado, congelado IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Composição: Filezinho / Sassami, Água, Sal, Amido de Arroz, Dextrose de Milho, Sem Glúten. Contendo no máximo 2% de gordura total e mínimo de 27% de proteína. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, atóxico, com capacidade para 2,5 kg, litografada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 10 kg de peso líquido, fechada com fita gomada ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISF.</p>	2000 kg	51,37	102.740,00
16	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE PIRAMUTABA: Filé de Piramutaba cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQF. Conter na porção mínimo de 58 kcal, mínimo de 13g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 kg a 2 kg. Embalagem</p>	4500 kg	64,10	288.450,00

	secundária: caixas de papelão contendo até 20 quilos de produto. Validade: 12 meses.			
17	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – ISCAS DE TILÁPIA: Filé de tilápia cortado em iscas ou tiras, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Apresentar odor e sabor característicos agradáveis, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo IQF. Conter na porção mínimo de 77 kcal, mínimo de 10g de proteínas, não conter carboidratos. Apresentar no máximo 10% de perda de peso após descongelamento. Embalagem primária: Sacos de polietileno pesando de 1 kg à 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo até 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.	3.000 kg	68,95	206.850,00
18	ERVILHA CONGELADA: Ingredientes: ervilha. Ervilhas congeladas IQF. Informação nutricional na porção: mínimo de 100 kcal, mínimo de 18g de carboidratos, mínimo de 6,8g de proteínas, mínimo de 5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	1.500 kg	37,45	56.175,00
19	MILHO VERDE CONGELADO: Ingredientes: milho verde. Produto congelado IQF. Informação nutricional na porção: mínimo de 90 kcal, mínimo de 16g de carboidratos, mínimo de 3g de proteínas, mínimo de 2,5g de fibras. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	1.500 kg	37,57	56.355,00
20	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO: Ingredientes básicos: farinha de soja integral, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, linhaça. Informação nutricional na porção: mínimo de 220 kcal, mínimo de 25 g de carboidratos, mínimo de 8g de proteínas, mínimo de 3g de fibra. Embalagem primária: Saco de polietileno contendo 1 quilo de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 10 quilos de produto.	5.000 kg	45,34	226.700,00
21	SELETA (JARDINEIRA) DE LEGUMES CONGELADA: Ingredientes: batata e/ou brócolis e/ou cenoura e/ou ervilha e/ou milho verde e/ou vagem. Cortadas em cubos pequenos, congelados IQF. Embalagem primária: Sacos de polietileno contendo de 1 a 1,2 quilos. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçado. Validade 12 meses.	1.500 kg	27,09	40.635,00
22	ATUM RALADO EM ÓLEO: Desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, eviscerados, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se em ralado, submersos em óleo comestível. Embalagem primária: flexível	2.000 kg	65,89	131.780,00



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

	aluminizada (tipo pouch), hermeticamente fechada e esterilizada, estável à temperatura, contendo 500 gramas a 2,5 quilos de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado contendo 10 quilos de produto. Validade: 12 meses.			
--	--	--	--	--

ENTREGA

Entrega ponto a ponto semanal, às sextas-feiras das 6:30hrs às 15:30hrs.

ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES DE PIRACAIA

1. **EMEFEI (R) PREF. MANOEL BUENO – ESTAÇÃO DE CANEDOS:** Estrada Pedra Rica, 140 Bairro: Canedos – Telefone: 4011-7142 / 4011-7022
2. **EE JOSÉ SIQUEIRA BUENO:** Rua Amapá, 355 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-7833 / 4011-7262
3. **EMEFEI MARIE BATA:** Rua Acre, 60 Bairro: Batatuba – Telefone: 4011-7010 / 4036-3359
4. **EMEI ANTONIO TELES:** Rua Amapá, 10 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-6419
5. **EMEF PREFEITO AMARO PEREIRA LEITE (MARICO):** Rua Projetada 1, s/nº Bairro: Vila Teodoro – Telefone: 4036-3379
6. **EMEFEI ORLANDO JÚLIO GUIMARÃES:** Avenida Roma, 260 Bairro: San Marino – Telefone: 4036-8097
7. **EMEI IRINEU FERREIRA DA COSTA:** Avenida Veneza, s/nº Bairro: San Marino – Telefone: 4036-3453
8. **APAE ESCOLA TAGUARAJÁ SOUZA LUZ:** Avenida Jesuína Telitza Ferreira Guimarães, 100 Bairro: Jardim Alvorada – Telefone: 4036-6689 / 4036-6707
9. **EMEI MARIA HELENA FERREIRA DE GODOY:** Rua Rosa Spina s/nº Bairro Jardim Sudô
10. **EMEFEI PROFA. SYLVIA AMÁLIA GUIMARÃES MENDES:** Rua Liliana Cinelli Barros, s/nº Bairro: Parque dos Pinheiros – Telefone: 4036-4500 / 4036-6001



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

11. **EE JOÃO DE MORAES GÓES:** Avenida Papa João XXIII, s/nº Bairro: Centro – Telefone: 4036-7505
12. **EMEI DR. ANÉSIO GRANADO FERREIRA:** Rua Sebastião de Almeida Barros, 175 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3773
13. **EMEF SANTO ANTONIO DA CACHOEIRA:** Rua Guilherme Léo, 140 Bairro: Centro – Telefone: 4036-6604
14. **EMEI LEONOR DE OLIVEIRA FRANCO:** Avenida Francisco Gonçalves Bueno, 121 Bairro: Centro – Telefone: 4036-8460 / 4036-6069
15. **EMEF CEL. THOMAZ GONÇALVES DA ROCHA CUNHA:** Avenida Dr. Cândido Rodrigues, 100 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3374 / 4036-4269
16. **EE ELZA PEÇANHA GODOY:** Rua Benedito Vieira da Silva, 582 Bairro: Vila Elza – Telefone: 4036-6000
17. **EMEFEI ALZIRO BRANDÃO:** Rua Samuel Maia da Silva, 345 Bairro: Morro Vermelho – Telefone: 4036-3349 / 4036-6478
18. **EE PROFA. AUGUSTA DE AMARAL PEÇANHA:** Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava – Telefone: 4036-7626
19. **CEI PROF. LUIZ MARTINS (Zoca) - PRIMEIROS PASSOS:** Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava – Telefone: 4036-3986
20. **EMEI PROFA. DORA RAMOS GONÇALVES:** Avenida Hebert Lambert Zago, 840 Bairro: Pouso Alegre – Telefone: 4036-6051
21. **EMEFEI PROFA. MARIA ELOYSA PEÇANHA MORAES:** Rua José Bueno, 20 Bairro: Vila Sabesp – Telefone: 4036-6723 / 4036-7819
22. **EMEI HELENA MARIA DE ANDRADE NEGRINI:** Rua das Rosas, nº 210 – Pouso Alegre
23. **EMEF PREF. VALABONSO CÂNDIDO FERREIRA:** Rua Afonso Cândido Lopes, nº 360 – Jardim Santo Afonso



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

24. **DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:** Rua São Miguel, 200 Bairro: Centro – Telefone: 4036-2750

9. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: *Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (Art. 7º, inciso VI da IN 40/2020 e inciso VI do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).*

O valor da final da contratação, considerando que seja empenhado e adquirido o total das quantidades dos itens é de aproximadamente R\$ 5.139.529,00 (Cinco milhões, cento e trinta e nove mil e quinhentos e vinte nove reais), conforme tabela de estimativa dos produtos cárneos acima.

A estimativa de preço foi feita com base em pesquisas de mercado, através de empresas que prestam os serviços destinados a contratação do presente.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: *Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável. (Art. 7º, inciso VII da IN 40/2020 e inciso VIII do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).*

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item ou lote se for o caso especificado no Edital. A divisão do objeto por item ou lote com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item ou lote, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens ou lote.

O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: *Contratações correlatas e/ou interdependentes. (Art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020 e inciso XI do § 1º do art. 18 do 14.133/2021).*

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. A Instrução Normativa nº 3, de 11 de fevereiro de 2015, traz no inciso XII do art. 2º, o conceito e alguns exemplos de serviços correlatos ao agenciamento de passagens aéreas - transportes terrestres e aquaviários, aluguel de veículos, hospedagem, seguro de viagem, dentre outros. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

As contratações correlatas ou interdependentes são aquelas que repercutem ou sofrem repercussão da contratação em estudo. Devem ser pautadas e analisadas os impactos e influencias tanto no aspecto econômico quanto em logística, tais como a necessidade de comprar acessórios ao bem desejado, realização de manutenção periódica no equipamento, dentre outros.

Nesse sentido, na presente solução, para a sua completa prestação, será necessário a realização de processo para aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiro, cárneos, por exemplo. Pois, o objetivo destas aquisições são os preparos alimentícios com valores nutricionais com base nos cardápios que são elaborados pelas nutricionistas desta divisão de merenda escolar.

12. ALINHAMENTO COM PAC

Fundamentação: *Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão; (Art. 7º, inciso IX da IN 40/2020)*

Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).

O conteúdo do plano de contratações visa a organizar as compras públicas durante o exercício financeiro. Entretanto, ele não é imutável. A bem da verdade, tanto a confecção do PAC quanto a sua observância não são, sob um prisma puramente legal, obrigatórios.

Nesse passo, é possível traçar um paralelo com as leis orçamentárias. Elas também são instrumentos de enorme relevância para o planejamento administrativo.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

A Prefeitura Municipal de Piracaia, publicou o Plano Anual de Contratações tanto no sítio oficial, quanto disponibilizou no Portal Nacional de Contratações Públicas, podendo ser acessado e conferido que a presente contratação está em consonância com o Plano do Município.

https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_24_0_1_22032024133603.pdf Decreto nº. 5.419, de 21 de março de 2.024 - Plano Anual de Contratações de 2024 e publicado no PNCP conforme link: <https://pncp.gov.br/app/pca/45279627000161/2024>

Não se deve olvidar que o Município de Piracaia recebe as verbas XXXXXXXXXX para destinação e uso para a merenda escolar.

13. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: *Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7º, inciso X da IN 40/2020) Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;(inciso IX do § 1º do art. 18 da 14.133/2021)*

A solução deverá permitir o alcance dos seguintes resultados:

A presente contratação tem como objetivo viabilizar a aquisição/contratação dos itens descritos nesta solução com o melhor preço do item ou do lote, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades do Departamento de Educação através da Divisão de Alimentação de Piracaia/SP, bem como viabilizar a aquisição de produtos cárneos, cuja obrigação de fornecimento imposta ao Município pelo FNDE e PNAE em face do direito a uma alimentação balanceada e saudável por faixa etária, constitucionalmente assegurado, e da responsabilidade solidária entre os entes públicos de resguardar esse direito.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

14. – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: *Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (Art. 7º, inciso XI da IN 40/2020 e inciso X do § 1º do art. 18 da 14.133/2021)*

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Piracaia, será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço.

Após a homologação da licitação e posteriormente assinadas as Atas de Registro de Preços os itens licitados poderão ser adquiridos.

Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: *Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento. (Art. 7º, inciso XII da IN 40/2020) Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da 14.133/2021).*

O dispositivo legal diz que o ETP deve conter a “descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável”.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

A empresa contratada deverá atender a todos os critérios de sustentabilidade existentes no âmbito da administração pública e a todas as normas ambientais vigentes, durante toda a contratação.

Os principais impactos ambientais de aquisição de produtos cárneos podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluente, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.

Em regra, os impactos ambientais provenientes da contratação são mínimos, visto que o Município dispõe de coleta seletiva de lixo seco para as embalagens plásticas e materiais de descarte em lixo comum.

Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: *Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020) Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da 14.133/2021)*

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução ora descrita, ou seja, a **AQUISIÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA ATENDIMENTOS AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE PIRACAIA/SP**, mostram-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentalmente necessária.

Diante do exposto, DECLARAMOS A VIABILIDADE da contratação pretendida.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/20__ - PROCESSO Nº xxx/20__

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS CÁRNEOS (CARNES) SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, COM ENTREGA PONTO A PONTO, POR 12 MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto da presente licitação, **Pregão Eletrônico nº .../20__**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

PREÇO (RADEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preços unitários e totais, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ XXXXXXXXXXXXXXX (Por extenso)

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA:

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

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

Esta proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (§ 1º do artigo 63 da Lei 14133/2021).



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL:

LOCAL E DATA:

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO III - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº xx/202X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/2024

PROCESSO Nº xxx/2024

REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇOS UNITÁRIOS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS CÁRNEOS (CARNES) SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, COM ENTREGA PONTO A PONTO, POR 12 MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

Aos dias do mês de de 201___, o Exmo. Sr. Prefeito Municipal, Dr. José Silvino Cintra, brasileiro, casado, CPF....., R.G., residente na, n., Bairro, Piracaia SP, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, CEP: _____, por seu representante legal, Sr. _____, portador do R.G. _____ e CPF sob o nº _____, (DECLARADO FINANCIADOR / NÃO FINANCIADOR DE CAMPANHA ELEITORAL NO MUNICÍPIO), acordam proceder, nos termos da Lei Federal Nº. 14.133/2021, Decreto municipal nº 4.189/2016, e Decreto Municipal Nº 4.106/2015, bem como a LC 123/06 com alterações posteriores, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal Nº. 14.133/2021 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, **observadas as demais normas legais aplicáveis do edital do Pregão eletrônico em epígrafe**, ficando registrados os preços conforme segue:

1– DO OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS

1.1 A presente tem os preços registrados, conforme segue:

Item	Quant	Unidade	Descrição	MARCA	Preço Unitário

O licitante deve proporcionar a entrega de material para atender as necessidades do Departamento de Saúde da Prefeitura Municipal de Piracaia, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no termo de referência da contratação.

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

O licitante deverá garantir os requisitos de qualidade, funcionamento e rendimento dos itens entregues conforme edital durante toda a vigência do contrato.

2 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 - A **CONTRATADA** se obriga e se compromete para com a **CONTRATANTE**, a fornecer parceladamente, em atendimento as solicitações da unidade requisitante da Prefeitura/pedido de compras, os produtos descritos na clausula primeira, de conformidade com o **Pregão nº./20__**, com a proposta e demais elementos **do processo nº./20__**, que ficam fazendo parte integrante e inseparável deste instrumento, como se aqui estivessem transcritos.

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

2.3 - A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

2.4 A contratada se compromete a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

2.5 Responsabilizar-Se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

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

3. DA CONTRATAÇÃO, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

3.1. Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições escritas, no prazo de 10 (dez) dias corridos, após o recebimento da requisição.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

3.2. O prazo para assinatura da ata de registro de preços será de 05 (cinco) dias úteis da convocação pelo Setor de Licitação, sob pena de decair do direito a contratação, podendo, ainda, sujeitar-se às penalidades deste Edital.

3.2.1. O prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Divisão de Licitação.

3.3. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

3.4- **Condições de entrega:** Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições escritas, no prazo de 10 (dez) dias corridos após o recebimento da requisição.

Local de entrega:

- a. **EMEFEI (R) PREF. MANOEL BUENO – ESTAÇÃO DE CANEDOS:** Estrada Pedra Rica, 140
Bairro: Canedos – Telefone: 4011-7142 / 4011-7022
- b. **EE JOSÉ SIQUEIRA BUENO:** Rua Amapá, 355 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-7833 / 4011-7262
- c. **EMEFEI MARIE BATA:** Rua Acre, 60 Bairro: Batatuba – Telefone: 4011-7010 / 4036-3359
- d. **EMEI ANTONIO TELES:** Rua Amapá, 10 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-6419
- e. **EMEF PREFEITO AMARO PEREIRA LEITE (MARICO):** Rua Projetada 1, s/nº Bairro: Vila Teodoro – Telefone: 4036-3379
- f. **EMEFEI ORLANDO JÚLIO GUIMARÃES:** Avenida Roma, 260 Bairro: San Marino – Telefone: 4036-8097
- g. **EMEI IRINEU FERREIRA DA COSTA:** Avenida Veneza, s/nº Bairro: San Marino – Telefone: 4036-3453



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- h. **APAE ESCOLA TAGUARAJÁ SOUZA LUZ:** Avenida Jesuína Telitza Ferreira Guimarães, 100
Bairro: Jardim Alvorada – Telefone: 4036-6689 / 4036-6707

- i. **EMEI MARIA HELENA FERREIRA DE GODOY:** Rua Rosa Spina s/nº Bairro Jardim Sudô

- j. **EMEFEI PROFA. SYLVIA AMÁLIA GUIMARÃES MENDES:** Rua Liliana Cinelli Barros, s/nº
Bairro: Parque dos Pinheiros – Telefone: 4036-4500 / 4036-6001

- k. **EE JOÃO DE MORAES GÓES:** Avenida Papa João XXIII, s/nº Bairro: Centro – Telefone: 4036-7505

- l. **EMEI DR. ANÉSIO GRANADO FERREIRA:** Rua Sebastião de Almeida Barros, 175 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3773

- m. **EMEF SANTO ANTONIO DA CACHOEIRA:** Rua Guilherme Léo, 140 Bairro: Centro – Telefone: 4036-6604

- n. **EMEI LEONOR DE OLIVEIRA FRANCO:** Avenida Francisco Gonçalves Bueno, 121 Bairro: Centro – Telefone: 4036-8460 / 4036-6069

- o. **EMEF CEL. THOMAZ GONÇALVES DA ROCHA CUNHA:** Avenida Dr. Cândido Rodrigues, 100
Bairro: Centro – Telefone: 4036-3374 / 4036-4269

- p. **EE ELZA PEÇANHA GODOY:** Rua Benedito Vieira da Silva, 582 Bairro: Vila Elza – Telefone: 4036-6000



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- q. **EMEFEI ALZIRO BRANDÃO:** Rua Samuel Maia da Silva, 345 Bairro: Morro Vermelho –
Telefone: 4036-3349 / 4036-6478
- r. **EE PROFA. AUGUSTA DE AMARAL PEÇANHA:** Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava
– Telefone: 4036-7626
- s. **CEI PROF. LUIZ MARTINS (Zoca) - PRIMEIROS PASSOS:** Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro:
Capuava – Telefone: 4036-3986
- t. **EMEI PROFA. DORA RAMOS GONÇALVES:** Avenida Hebert Lambert Zago, 840 Bairro:
Pouso Alegre – Telefone: 4036-6051
- u. **EMEFEI PROFA. MARIA ELOYSA PEÇANHA MORAES:** Rua José Bueno, 20 Bairro: Vila
Sabesp – Telefone: 4036-6723 / 4036-7819
- v. **EMEI HELENA MARIA DE ANDRADE NEGRINI:** Rua das Rosas, nº 210 – Pouso Alegre
- w. **EMEF PREF. VALABONSO CÂNDIDO FERREIRA:** Rua Afonso Cândido Lopes, nº 360 – Jardim
Santo Afonso
- x. **DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:** Rua São Miguel, 200 Bairro: Centro – Telefone:
4036-2750
- y. **GARAGEM MUNICIPAL, SITO A RUA SETE DE SETEMBRO S/N – CENTRO
PIRACAIA/SP.**
- z. **ABRIGO MUNICIPAL “CASA CORAÇÃO DE MÃE” SITO A RUA FRANCISCO
ANTONIO DE MORAES Nº 55, BAIRRO POUSO ALEGRE – PIRACAIA – SP**



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

- aa. **CENTRO DE REFERÊNCIA EM ASSISTENCIA SOCIAL – CRAS, SITO A RUA ACRE Nº 30, BAIRRO BATATUBA – PIRACAIA/SP.**
- bb. **DEPARTAMENTO DE CULTURA – PRAÇA JÚLIO MESQUITA, 138, CENTRO – PIRACAIA/SP**

4 - DA FISCALIZAÇÃO, GESTÃO CONTRATUAL E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

4.2 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.3 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratada se consequente aceitação.

4.4. O recebimento do produto ficará a cargo da unidade requisitante, que anotarão as falhas que observarem e as providências necessárias para saná-las, ou ainda, a recusa da em saná-las.

4.5. O fornecedor dos produtos responde, nos termos da legislação civil, pela qualidade do produto, devendo substituir imediatamente aquele que apresentar vício, ainda que sanável.

4.6. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação.

4.6.1 O recebimento provisório ficará a cargo dos fiscais e o recebimento definitivo a cargo do gestor do contrato.

4.7 A gestão dos contratos será de responsabilidade de cada Diretor de Departamento conforme característica do objeto e de responsabilidade da Coordenadoria Geral Administrativa quando se tratar de contratos intersetoriais.

4.8 Os fiscais de contratos serão representantes setoriais designados pela autoridade competente através de Comissão.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

5. DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetuado em 10 (dez) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Ordem de Fornecimento, em conta bancária cuja titularidade seja a do fornecedor, após a apresentação da nota fiscal/fatura.

5.1.1 Em caso de atraso no pagamento por prazo superior a 30 (trinta) dias, a partir de então, incidirá correção monetária, bem como juros moratórios à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados proporcional ao tempo em relação ao atraso verificado.

5.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

5.3 - As Notas Fiscais referente a entrega do objeto desta licitação deverão ser emitidas eletronicamente e constar a indicação do banco, agência e número de conta em que os pagamentos serão efetuados e o número do pedido de compras.

5.4 Prefeitura Municipal de Piracaia terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da apresentação da Nota Fiscal/Fatura de para aceitá-la ou rejeitá-la;

5.5 A Nota Fiscal/Fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal de Piracaia será devolvida à empresa vencedora do certame para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição;

5.6 – Os preços serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, **podendo os preços serem reajustados através da variação do IPCA/IBGE do período ou outro índice que venha substituí-lo**, sendo que a data-base é vinculada a data do orçamento estimado.

6. – VIGÊNCIA

6.1 – **O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei 14133/2021, podendo os preços serem reajustados através da variação do IPCA/IBGE do período ou outro índice que venha substituí-lo**, sendo que a data-base é vinculada a data do orçamento estimado.

6 - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

6.1 - Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

6.1.1 - Pela recusa injustificada de retirar a Ordem de Fornecimento/Contrato dentro do prazo estabelecido ou de recebê-la dentro de sua validade, multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ordem de Fornecimento/Contrato.

6.1.2 - Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

6.1.2.1 – O atraso injustificado na entrega dos produtos, sem prejuízo do disposto no **subitem 6.1.1**, sujeitará a contratada/detentora à multa de mora calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

- a) De 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias corridos;
- b) Superados os 15 (quinze) dias corridos, a partir do 16º a multa será de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30 (trinta) dias corridos;
- c) A partir do 30º (trigésimo) dia de atraso entende-se como inexecução total da obrigação;

6.1.3 – Pela inexecução total da obrigação, multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato/Ata de registro de Preços;

6.1.4 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

6.1.5 - Pela recusa de assinar o contrato/ata de registro de preço, multa de 30% (vinte por cento) sobre o valor total dos itens adjudicados.

7 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE além das demais previstas neste instrumento:

7.1 - Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA, efetuando os pagamentos de acordo com a cláusula de pagamento.

7.2 - Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução da contratação;

7.3 - Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação;

7.4 - Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

7.5 - Fiscalizar a execução por um representante da CONTRATANTE, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento e de tudo dará ciência à Administração;

7.6 - A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução.

8 – DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 – O contratado é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste instrumento.

8.2 - Os produtos não serão aceitos na hipótese dos mesmos não corresponderem às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser refeitos pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

8.3 - A ATA de registro de preços poderá ser cancelada nas seguintes hipóteses:

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

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

III - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

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

8.3.1 O cancelamento da ATA de registro de preços pelos motivos elencados no subitem 8.3 alínea “I” ensejará na aplicação das penalidades contantes neste edital, conforme a gravidade da falta, garantida defesa prévia.

8.4 – INTEGRAM A PRESENTE ATA PARA TODOS OS FINS: O Edital, a proposta da empresa vencedora e a Ata de Sessão do Pregão.

8.5 - As despesas originadas pela aquisição dos produtos, no momento da aquisição, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da contratante, codificada sob a seguinte classificação funcional programática e da categoria econômica: 3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO.

8.6 A legislação aplicável à execução deste termo é a Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Municipal 5303/2023, Decreto Municipal 4189/2016 e a LC 123/2006, inclusive quanto aos casos omissos.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

8.7 Aquisição do objeto será efetivada mediante pedido de fornecimento/autorização de compra, nos termos do Art. 95 da Lei 14.133/2021, emitido pela Divisão de Licitação, Compras e Almoxarifado.

Nada mais, encerra-se a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Piracaia, __ de _____ de 2.0__.

MUNICÍPIO DE PIRACAIA
José Silvino Cintra
Prefeito Municipal

EMPRESA VENCEDORA



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(CONTRATOS)

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE PIRACAIA**

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

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 extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções 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: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

Nome: Dr. José Silvino Cintra

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 187.777.738/29

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

Nome: Dr. José Silvino Cintra

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 187.777.738/29

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Dr. José Silvino Cintra

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 187.777.738/29

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Dr. José Silvino Cintra

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 187.777.738/29

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/20__

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº _____ instaurada pela Prefeitura Municipal de _____, que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do Inciso IV do artigo 63 da Lei 14133/2021;

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

Local e data,

Assinatura

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/202_

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99.

Local e data,

Assinatura

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

OBS. 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/202x

DECLARAÇÃO

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte.(Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa) , CNPJ / MF nº , sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão , que estou (amos) sob o regime de ME/EPP , para efeito do disposto na LC 123/2006.

Declaramos que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Local e data,

Assinatura

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



CIDADE TURÍSTICA DE PIRACAIA
“Paço Municipal DR. CÉLIO GAYER”
DEPARTAMENTO ADMINISTRAÇÃO

Av. Dr. Candido Rodrigues, nº 120 - Fone: (011) 4036-2040.
www.piracaia.sp.gov.br

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/202x

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, doravante representada por [nome completo do representante legal] _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, DECLARA, para os fins devidos, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e no edital da licitação em epígrafe.

Local e data,

Assinatura

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.