

### EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

Licitação formalizada pela Lei Federal nº 14.133/2021

Processo Administrativo nº 13578/2025

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90/2025 Número do Edital no Comprasnet: 90090/2025

**UASG: 986835** 

O Município de Pederneiras, Estado de São Paulo, com sede à Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, torna público para conhecimento de todos os interessados que será realizado na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo "**MENOR PREÇO**" que se encontra aberto e que será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 atualizada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Lei Municipal nº 3.305, de 17 de dezembro de 2015, pelos decretos municipais constantes deste instrumento, que podem ser consultados através do link *leismunicipais.com.br/prefeitura/sp/pederneiras*, pelas demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente edital.

Data da sessão: 22/08/2025

Horário: 09h (horário de Brasília/DF).

Sistema Eletrônico Utilizado: Comprasnet (compras.gov.br)

Endereço Eletrônico: www.gov.br/compras Modo de disputa: Aberto e Fechado Critério de julgamento: Menor preço

Endereço para retirada do Edital: pederneiras.sp.gov.br, comprasnet.gov.br e pncp.gov.br

Origem dos recursos: Próprio

A licitação será dirigida pelo Pregoeiro Oficial do Município auxiliado pela equipe de apoio, ambos designados por ato próprio do Poder Executivo Municipal.

### 1 - OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem por objeto a seleção da(s) proposta(s) mais vantajosa(s) para a contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, pelo regime de menor preço por item, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo I Termo de Referência deste Edital e seus anexos.
- 1.2 A licitação é composta conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação de seu interesse.
- 1.3 Compõem este Edital os anexos:
- Anexo 01 Termo de Referência;
- Anexo 02 Modelo de Proposta:
- Anexo 03 Modelo de Declarações;
- Anexo 04 Modelo de Declaração de enquadramento de ME/EPP/MEI/EQUIPARADA;
- Anexo 05 Minuta de Contrato e;
- Anexo 06 Termo de Ciência e Notificação.

### 1.4 – Vistoria do local onde será implantado os serviços:

É facultativa e se o licitante por ela optar, deverá agendá-la pelo telefone (14) 3252-2155/3284-1553, na Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social, com a senhora Mariana.

### 2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 2.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.3 A 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 promotor da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



- 2.4 Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.
- 2.5 Será concedido tratamento favorecido para ME/EPP/MEI/EQUIPARADA, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 2.6 Não poderão participar desta licitação aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s); além do(s) interessado(s) que:
- 2.6.1 Encontrar-se em situação de falência ou recuperação judicial/extrajudicial, sem o plano de recuperação homologado pela Justiça, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País;
- 2.6.2 Em dissolução ou em liquidação;
- 2.6.3 Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção de:
- 2.6.3.1 Impedimento de licitar e contratar com o Município de Pederneiras/SP nos termos do artigo 156, inciso III e §4º, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 2.6.3.2 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, na forma prevista no artigo 156, inciso IV e §5°, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 2.6.3.3 As regras de impedimento de participação na licitação definidas nos subitens 2.6.3.1 e 2.6.3.2, também serão aplicadas ao licitante que atue em substituição a outra pessoa jurídica, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.6.4 Pessoa jurídica cujo sócio, diretor, presidente, proprietário ou empresário mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura Municipal de Pederneiras/SP ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 2.6.5 Que sejam controladoras, controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, nos termos da Lei federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976;
- 2.6.6 Que se enquadrem nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do artigo 14, da Lei nº 14.133/21;
- 2.6.7 Pessoa jurídica, sócios e/ou diretores proibidos de contratar com o Poder Público nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 Lei de Improbidade Administrativa;
- 2.6.8 Pessoa jurídica que, nos cinco anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes em casos vedados pela legislação.
- 2.7 A ME/EPP/MEI/EQUIPARADA, além da apresentação da declaração formal, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar no campo próprio o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate, conforme arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

### 3 - DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1 - É vedada a subcontratação do objeto do contrato.

### 4 - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

- 4.1 Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os pedidos de esclarecimentos ou providências do ato convocatório do Pregão em **até 03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para abertura das propostas, preferencialmente pelo e-mail compras@pederneiras.sp.gov.br.
- 4.2 Em caso de impugnação ao ato convocatório, a decisão sobre a petição se dará no prazo de **até 3 (três) dias úteis**, cuja resposta será encaminhada via e-mail ao impugnante e divulgada no sítio eletrônico oficial do Município de Pederneiras/SP, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 4.3 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do Pregão;
- 4.4 Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante;

### 5 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:



- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) Abrir Processo Administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

### 6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1 Os licitantes apresentarão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrarse-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 6.2 Os documentos de habilitação poderão ser apresentados através do SICAF ou serem anexados nos campos próprios do Sistema, conforme as disposições contidas na Cláusula 8ª deste edital.
- 6.3 A licitante enquadrada como ME/EPP/MEI/EQUIPARADA deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.
- 6.4 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como ME/EPP/MEI/EQUIPARADA sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.
- 6.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 6.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 6.8 Os documentos que compõem a proposta e outros que forem anexados somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

### 7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 7.1 A licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 7.1.1 Item, que deverá ser compatível com o Termo de Referência. Havendo diferença entre as especificações do item com o descritivo do CATMAT, prevalecerão as contidas no Termo de Referência.
- 7.1.2 Preço unitário do item, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.
- 7.1.2.1 O preço unitário deverá conter no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais que porventura venham a ser ofertadas.
- 7.1.3 Indicação de marca, modelo e procedência que identifiquem o produto cotado (quando for o caso), em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital.
- 7.1.4 Prazo de entrega conforme disposições contidas no Termo de Referência, contada a partir da data de recebimento, pela contratada, do pedido emitido pela Secretaria Municipal de Compras e Licitações;
- 7.1.5 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data da sessão de processamento do Pregão Eletrônico.
- 7.1.6 O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Termo de Referência do Edital.
- 7.1.7 Não serão admitidas cotações inferiores à quantidade prevista neste Edital, nem com a preterição do Município de Pederneiras.



- 7.2 A proposta de preços, preenchida conforme modelo de Proposta de Preços deste edital, além dos preços, marca/modelo (quando for o caso) e descrição detalhada, deverá ainda conter:
- a) Razão social, endereço completo e CNPJ da licitante, referência ao número do Pregão.
- b) Meios de comunicação disponíveis para contato, por exemplo, telefone e endereço eletrônico.
- c) Qualificação do preposto autorizado a firmar o contrato, tais como, nome completo, CPF, carteira de identidade.

### 8 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DE LANCES E DA ANÁLISE DE DOCUMENTOS

- 8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 8.1.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 8.1.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o Licitante.
- 8.1.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.1.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sendo contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.1.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 8.1.7- O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os Licitantes.
- 8.1.8 Iniciada a etapa competitiva, os Licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

### 8.1.9 - O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

- 8.1.10 Os Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 8.1.11 O Licitante somente poderá oferecer lance de menor valor ao último por ele registrado pelo sistema.
- 8.1.12 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo) para o item.
- 8.1.13 Será utilizado o modo de disputa "aberto e fechado", onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 8.1.14 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 8.1.15 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.1.16 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 8.1.17 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.
- 8.1.18 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 8.1.19 O lance final não deverá estar com valor superior ao máximo fixado no edital (referente ao valor unitário do item) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.
- 8.2 Durante o transcurso da sessão pública, os Licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do Licitante.
- 8.2.1 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.
- 8.2.2 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.2.3 O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e anexos.
- 8.2.4 Caso o Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



- 8.2.5 A ordem de apresentação pelos Licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto.
- 8.2.6 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei Federal nº 14.133/21, nessa ordem:
- 8.2.6.1 Aplicação da regra do artigo 44, da Lei Complementar nº 123/2006, se houver microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de até 5% (cinco por cento) acima da proposta melhor classificada, caso em que terá a referida empresa a oportunidade de cobrir a oferta de primeiro lugar, observado o rito previsto na Cláusula 10 deste Edital.
- 8.2.6.2 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 8.2.6.3 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 na NLLC;
- 8.2.6.4 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme o regulamento definido no Decreto Federal nº 11.430/2023;
- 8.2.6.5 Desenvolvimento de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 8.2.7 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 8.2.7.1 Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;
- 8.2.7.2 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 8.2.7.3 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09;
- 8.3 Será desclassificada a proposta que:
- 8.3.1 Contiver vícios insanáveis;
- 8.3.2 Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou demonstrar-se inexequível;
- 8.3.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio Licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
- 8.3.2.2 O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir da licitante que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do *caput* do artigo 59, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8.3.3 Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.3.4 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.
- 8.4 O Pregoeiro poderá solicitar ao Licitante que apresente imediatamente documentação complementar, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou prospectos, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.5 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.6 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao Licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 8.6.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais Licitantes.
- 8.6.2 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
- 8.6.3 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.
- 8.6.4 Após a negociação pelo Pregoeiro, o resultado será divulgado a todos os licitantes.
- 8.6.5 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, apresente a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, que deverá ser anexada na plataforma ou, na indisponibilidade da mesma, ser encaminhada para o *e-mail* compras@pederneiras.sp.gov.br.
- 8.6.5.1 Poderá ser solicitado pelo Pregoeiro que proposta esteja acompanhada, eventualmente, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital.
- 8.6.5.2 A não apresentação da proposta atualizada dentro do prazo estabelecido, sem motivos devidamente justificados e fundamentados, ensejará, além da desclassificação da oferta, a aplicação das sanções previstas neste edital.
- 8.7 Após o envio da proposta atualizada, a licitante classificada em primeiro lugar será notificada pelo Pregoeiro a apresentar, no prazo de até 2 (duas) horas, os documentos relativos à Habilitação, que deverão ser



anexados na plataforma ou, na indisponibilidade da mesma, serem encaminhados para o *e-mail* compras@pederneiras.sp.gov.br, cuja relação encontra-se na Cláusula 11 deste Edital.

- 8.7.1 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF ou que já tenham sido anexados no Sistema quando da apresentação da proposta inicial, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.
- 8.7.2 O prazo para envio dos documentos poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro, mediante justificativa devidamente fundamentada do licitante.
- 8.7.3 Fica facultado ao Pregoeiro a consulta/obtenção de documentos de habilitação ausentes do SICAF ou que não forem anexados ao Sistema, quando assim entender que o ato demonstra-se o mais vantajoso para o processo, sendo necessária a formalização da consulta/obtenção do documento no chat próprio do Sistema.
- 8.8 Após finalizado o prazo para o envio dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 8.8.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- 8.8.2 atualização de documento cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 8.9 Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.10 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preco melhor.
- 8.11 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.
- 8.12 Na sequência, observar-se-á para a nova licitante o disposto nos itens 8.4 a 8.6, deste Edital.
- 8.13 Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

### 9 - PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 9.1 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 9.2 No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio as especificações e marcas dos objetos ofertados; a não inserção de especificações e marcas dos serviços e/ou produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.
- 9.2.1 O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas neste instrumento e seus anexos.
- 9.3 Na hipótese do licitante ser ME/EPP/MEI/EQUIPARADA, é indispensável que seja declarada formalmente sua condição e que as informações pertinentes no Sistema estejam atualizadas, sob pena da decadência dos benefícios do direito de preferência para o desempate e outros estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006.

### 10 - APLICAÇÃO DO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

- 10.1 Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:
- 10.2 Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:
- a) A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via "chat" de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.
- b) No caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea "a".



- c) Não sendo vencedora a ME/EPP/MEI/EQUIPARADA melhor classificada, na forma da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 10.3 As ME/EPP/MEI/EQUIPARADA deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo apresentando alguma restrição.
- 10.4 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 10.5 A não-regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 10.6 A obtenção de benefícios a que se refere esta cláusula fica limitada às ME/EPP/MEI/EQUIPARADA 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, cuja declaração deverá ser apresentada para fins de habilitação.

### 11 - HABILITAÇÃO

### 11.1 - Habilitação Jurídica

- a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI.
- c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de marco de 2020.
- e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

### 11.2 - Prova de Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, relativa aos Tributos Mobiliários;
- d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS;
- f) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, nos termos da Lei nº 12.440/2011; emitida por meio eletrônico pelo Tribunal Superior do Trabalho.

### 11.3 - Prova da Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor da sede do proponente, com prazo de validade em vigor (inexistindo prazo de validade na referida certidão será aceita aquela cuja expedição/emissão não ultrapasse a 90 (noventa) dias da data de abertura dos envelopes de habilitação).
- a.1) Nas hipóteses em que a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais (2023 e 2024).



- b.1) As empresas constituídas a menos de 02 (dois) anos deverão apresentar os documentos relativos ao último exercício social.
- b.2) As empresas constituídas no exercício financeiro de 2025 poderão substituir os seus demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- c) A boa situação financeira da empresa comprovar-se-á mediante o cálculo dos seguintes índices, pelos membros da Comissão Municipal de Licitações:

- Liq	uidez Geral – LG
LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
- Solv	vência Geral – SG
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
- Liq	uidez Corrente – LC
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

- d) O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui **patrimônio Líquido** igual ou superior a **R\$ 97.000,00 (noventa e sete mil reais).**
- e) As empresas dispensadas da elaboração de demonstrações contábeis completas deverão apresentar demonstrativo dos índices, apurados nos termos da alínea "b" acima, assinado por profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- f) O Patrimônio Líquido deverá ser igual ou superior a R\$ 97.000,00 (noventa e sete mil reais), devendo a comprovação ser feita à data da apresentação da documentação, na forma da lei.

### 11.4 - Prova de Qualificação Técnica

- 11.4.1 Comprovação de aptidão da empresa para execução dos serviços mediante:
- a) Prova de registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN), da empresa licitante e de seus responsáveis técnicos, dentro do prazo de validade.
- b) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devendo comprovar o fornecimento de quantidades equivalentes a no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado no objeto desta licitação.
- objeto do Contrato
- nome do(s) profissional(is) responsável(is) pela(s) obra/serviços
- quantificação principal



- local
- período de execução
- b.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome, o cargo do signatário e telefone para contato.
- b.2) A comprovação a que se refere a alínea "c" poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos atestados ou certidões quanto dispuser o licitante, relativos a fornecimentos realizados concomitantemente.
- b.3) O pregoeiro poderá realizar diligência para comprovar a origem e o conteúdo do(s) atestado(s) apresentado(s) pelos licitantes.
- b.4) A diligência poderá ser dispensada quando o licitante apresentar, junto com o atestado de desempenho anterior, o acervo técnico do profissional responsável pelo serviço objeto do atestado (expedido pela entidade profissional competente), em que conste os serviços e seus dados técnicos, a razão social da empresa licitante e o nome do contratante, dados estes que deverão ser compatíveis com os expressos no atestado.
- c) Comprovação do vínculo empregatício do profissional (responsável técnico), que se dará mediante cópia do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.
- OBS.: Os profissionais indicados pela licitante deverão participar do fornecimento do objeto licitado durante toda a execução do contrato, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração Municipal. A Administração Municipal poderá também pedir a substituição de pessoal que não atenda às qualificações mínimas exigidas.

### 11.5 - Declarações, elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal, sendo:

- a) declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos.
- b) declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.
- c) declaração de que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.
- d) declaração de que, em caso de eventual contratação com a Municipalidade, está apta a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e).
- e) declaração de que não possui em seu quadro de pessoal, na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais da Prefeitura de Pederneiras/SP.
- f) 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.
- g) 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 das propostas.
- h) Declaração para o caso de:
- h.1) ME/EPP/MEI/EQUIPARADA: declaração de que, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que é microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate neste procedimento licitatório e de que, neste ano-calendário, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP.
- h.2) empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento do recebimento da Autorização de Fornecimento deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;
- h.3) empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento do recebimento da Autorização de Fornecimento deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.



### 11.6 - Disposições Gerais sobre a Habilitação

- a) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- b) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz. A prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS e a certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, deverão estar em nome da matriz.
- c) Para efeito de habilitação o Pregoeiro também realizará consulta junto ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria Geral da União (CGU).

### 12 - RECURSOS

- 12.1 O prazo para apresentação das razões de recurso será de 3 (três) dias úteis, contados da data da lavratura da ata, quando for o caso, ou, nos demais casos, contados da intimação da licitante/contratada, observado o item 12.3 deste edital.
- 12.1.1 Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.
- 12.2 O recurso poderá ser interposto em face:
- a) do resultado do julgamento das propostas;
- b) da análise da habilitação;
- c) da anulação ou da revogação da licitação; e
- d) extinção do contrato quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração.
- 12.3 A manifestação de intenção de recurso interposto contra a decisão do Agente de contratação nos atos praticados na sessão deverá ser arguida pelo interessado ao final da sessão. O silêncio importará na preclusão do direito ao recurso.
- 12.3.1 O recurso deverá se dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.4 Da aplicação das sanções previstas nos incisos I, II e III do caput do art. 156 desta Lei caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 12.4.1 O mencionado recurso 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, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.5 Da aplicação da sanção prevista no inciso IV do caput do art. 156 desta Lei caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.6 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 12.7 Os recursos e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.8 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.9 Os recursos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviado para o e-mail compras@pederneiras.sp.gov.br.
- 12.10 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

### 13 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1 - As despesas decorrentes serão suportadas por recursos de dotações e de acordo com a secretaria solicitante na vigente lei orçamentária, conforme disposto no Termo de Referência.

### 14 - DO ENCERRAMENTO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 14.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- 14.1.1 determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 14.1.2 revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 14.1.3 proceder à anulação da licitação, de oficio ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;



- 14.1.4 adjudicar o objeto e homologar a licitação.
- 14.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 14.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 14.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

### 15 - DA CONTRATAÇÃO

- 15.1 Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.1.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pelo Município.
- 15.1.2 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.
- 15.2 É facultado ao Município de Pederneiras/SP, quando o convocado não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.
- 15.3 Até a assinatura do Contrato, o Município de Pederneiras/SP poderá desclassificar, por despacho fundamentado, qualquer proponente, desde que haja conhecimento de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa, sem que lhe caiba indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis.
- 15.4 A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 15.5 Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por 01 (um) representante da Prefeitura, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência ao Município de Pederneiras/SP.

### 15.6 - Constitui condição para a assinatura do contrato:

- 15.6.1 Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da Contratada, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração recente, último relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.
- 15.6.2 **Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial**: apresentação de comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.
- 15.7 No momento da assinatura do Contrato, o licitante vencedor deverá apresentar:
- 15.7.1 Título de Garantia do Contrato, conforme artigo 96, da lei nº 14.133/21, no montante de 5% (cinco por cento) do valor do mesmo, **com prazo de vigência de pelo menos 14 (quatorze) meses,** podendo optar por uma das seguintes modalidades:
- 15.7.1.1.- Caução em Dinheiro ou Títulos da Dívida Pública;
- 15.7.1.2 Seguro Garantia;
- 15.7.1.3 Fiança Bancária;
- 15.7.1.4 Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total
- 15.7.2 O Seguro-garantia e a fiança bancária, deverão conter, conforme o caso:
- 15.7.2.1 Prazo de validade correspondente ao início do período de vigência do contrato até o recebimento definitivo das obras;
- 15.7.2.2 Expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;



- 15.7.2.3 Não poderá constar ressalva quanto à cobertura de multa administrativa, em consonância com o inciso III do artigo 139 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 15.8 Os títulos oferecidos em garantia não poderão estar onerados por cláusulas de impenhorabilidade, intransferibilidade e inalienabilidade, nem adquiridos compulsoriamente e deverão ser do tipo nominativo endossável e serem recolhidos.
- 15.9 A Caução Garantia quando prestada em Dinheiro, deverá ser devolvida atualizada monetariamente, conforme prevê o artigo 100 do citado diploma legal.
- 15.10 Se a caução for prestada em Títulos da Dívida Pública, deverá o licitante vencedor apresentar no ato a relação dos mesmos.
- 15.11 A garantia apresentada responderá pelo inadimplemento das condições contratuais, pela não realização dos serviços ou pela sua realização parcial e pelas eventuais multas aplicadas, independentemente de outras cominações legais quando for o caso.
- 15.12 A Caução de Garantia prevista no item 15.7 será liberada ou restituída após a após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração.

### <u>16 - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO</u>

16.1 - O contrato que for originário desta licitação terá vigência por 14 (quatorze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, a critério do Município de Pederneiras, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do artigo 107, da Lei Federal nº 14.133/2021.

### 17 - DO PRECO E DA MANUTENCÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 17.1 Mediante expresso pedido da Contratada, os valores contratados poderão ser reajustados pelo índice IPC-Fipe Alimentação, observados os valores de mercado, desde que decorrido 01 (um) ano a partir da data da elaboração da proposta.
- 17.2 Sob pena de preclusão, o direito ao reajuste deverá ser pleiteado pela Contratada antes:
- a) do advento da data base referente ao reajuste subsequente;
- b) da assinatura de aditivo de prorrogação contratual;
- c) do encerramento do contrato.
- 17.3 O prazo previsto no *caput* somente poderá ser alterado por força de lei, sendo obrigatória a apresentação, por parte da Contratada, da documentação que comprove a origem do novo preço.
- 17.4 Ressalvadas as condições previstas na cláusula de Matriz de Riscos, os valores também poderão ser repactuados quando necessário para estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicialmente estabelecido em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata ou do contrato dela decorrente, tal como pactuado.
- 17.5 A Contratada deverá apresentar requerimento ao Contratante, durante a vigência do contrato, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados.
- 17.6 A repactuação retroagirá a partir da data do protocolo do requerimento, quando autorizado.
- 17.7 Os valores também poderão ser alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços ora ajustados.
- 17.8 Na hipótese do parágrafo anterior, a alteração dos preços retroagirá à data em que entrou em vigência a norma que criou, alterou ou extinguiu os tributos ou encargos legais.
- 17.9 O Contratante informará o resultado da análise do pedido de repactuação ou de revisão do equilíbrio econômico-financeiro dos preços no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do protocolo do pedido.
- 17.10 Conforme Orientação Normativa nº 16, expedida pela Procuradoria Geral do Município de Pederneiras/SP, os pedidos de equilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados de acordo com as seguintes premissas:
- a) Consideram-se eventos ou fatos supervenientes, para fins de configuração das hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro, aqueles que ocorrem após a formulação da proposta;
- b) Não se considera evento ou fato superveniente o aumento de preços constatado após a formulação da proposta, mas que decorre de evento anterior a ela e que poderia ter sido previsto;
- c) A existência de matérias jornalísticas antecipando o aumento de preços obsta a caracterização das hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos, salvo quando a intensidade do desequilíbrio não pôde, ao tempo da formulação da proposta, ser precisada;



- d) Só se admite o reequilíbrio econômico-financeiro em razão de fatos anteriores à formulação da proposta quando, à época, dele não se conhecia nem poderia se conhecer (teoria da sujeição imprevista).
- e) Em regra, o aumento de preços que permite o reequilíbrio econômico-financeiro é aquele que afeta o mercado em sua integralidade;
- f) O aumento de custos do contratado, quando não afetado o mercado, só justificará o reequilíbrio econômicofinanceiro quando o contratado comprovar a impossibilidade de contornar esse aumento de custos;
- g) O reequilíbrio econômico-financeiro só deve retroagir à data do requerimento se comprovada a elevação dos custos em relação aos serviços executados e aos produtos fornecidos ao tempo da sua formalização

### 18 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 - As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

### 19 - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1 - Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

### 20 - DO PAGAMENTO

- 20.1 O Município de Pederneiras efetuará o pagamento dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, contados da data do recebimento definitivo do objeto e após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do setor solicitante.
- 20.2 Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição de materiais em desacordo com a autorização emitida pelo departamento solicitante, com o edital, com o contrato e com a proposta do licitante. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual prazo ao do original, após a data de sua reapresentação válida.
- 20.3 No caso de Licitante vencedor em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.
- 20.4 No caso de Licitante vencedor em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.
- 20.5 Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.
- 20.5.1 Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.
- 20.6 Não haverá antecipação de pagamento para a execução do objeto deste ajuste, para efeito do artigo 145, da Lei nº 14.133/2021.
- 20.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$
  $I = 0.00016438$   $TX = Percentual da taxa anual = 6%.$ 

### 21 - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:
- 21.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 21.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 21.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;



- 21.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 21.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 21.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 21.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 21.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do acordo;
- 21.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do acordo;
- 21.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 21.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 21.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 21.2 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pederneiras/SP pelo prazo mínimo de 6 (seis) meses e máximo de 3 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar/contratar pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos
- 21.3 Nos casos de atraso na execução de serviço ou na entrega de produtos o contratado estará sujeito a multa de mora, de 1% (um por cento) ao dia de atraso até o limite de 30% do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.
- 21.3.1 A multa moratória não se confunde com a multa sancionatória nem exclui o direito da Administração à indenização por perdas e danos.
- 21.3.2 Considerar-se-á inadimplemento absoluto a mora superior a 30 (trinta) dias e, no trigésimo primeiro dia, instaurar-se-á processo administrativo para rescisão do contrato ou do documento que faça suas vezes.
- 21.3.3 A mora inferior a 30 (trinta) dias poderá caracterizar inadimplemento absoluto, a depender das circunstâncias do caso concreto e a critério da Administração, observado o interesse público.
- 21.4 Estará sujeita à sanção de advertência a licitante/contratada que der causa à inexecução parcial do contrato, desde que a conduta não justifique imposição de sanção mais grave.
- 21.4.1 Para aplicação de sanção mais grave, considerar-se-ão circunstâncias agravantes, sem prejuízo daquelas identificadas no caso concreto:
- a) O inadimplemento por mais de 15 (quinze) dias; e
- b) O inadimplemento em relação a parte maior que a metade do objeto.
- 21.5 A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 21.1, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.
- 21.5.1 A sanção de multa será de:
- a) 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, do contrato ou do documento que faça suas vezes, conforme o caso, quando aplicada em conjunto com a sanção de advertência.
- b) 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou do documento similar, conforme o caso, por infração a quaisquer das cláusulas do Edital ou do Contrato, incluindo os casos de inexecução parcial e entrega ou execução do objeto fora do prazo.
- c) 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) quando caracterizadas as infrações previstas no item 21.1 , subitens 19.1.3 a 19.1.12, e nas hipóteses de rescisão do Contrato por culpa da contratada..
- 21.5.2 As multas serão recolhidas em favor do Município de Pederneiras/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.
- 21.6 Estará sujeita à sanção de impedimento de licitar e contratar perante o Município de Pederneiras/SP a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos itens 21.1.2, 21.1.3, 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6 e 21.1.7, deste Edital.
- 21.7 Estará sujeita à sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos itens 21.1.8, 21.1.9, 21.1.10, 21.1.11 e 21.1.12, deste Edital.
- 21.8 A aplicação de qualquer das sanções previstas se realizará em Processo Administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no Título IV, Capítulo I, da NLLC, nos termos do **Decreto Municipal nº 5.630, de 19 de março de 2025**.



- 21.8.1 Havendo dúvida sobre a dimensão, qualidade ou quantidade da execução do objeto poderá ser suspendido o pagamento relativo à parte controversa, inclusive se integral.
- 21.8.2 Aplicada a multa, o respectivo valor será descontado de quaisquer pagamentos devidos à licitante ou à contratado no âmbito deste Município, ainda que relativos a contratações diversas.
- 21.8.3 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada administrativa e judicialmente.
- 21.8.4 Caso inexistentes créditos junto à Administração Municipal, as multas serão recolhidas em favor do Município de Pederneiras/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.9 A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 21.10 As demais disposições atinentes às infrações e sanções administrativas e ao procedimento para apuração e aplicação delas estão previstas no **Decreto Municipal nº 5.630**, **de 19 de março de 2025**.

### 22 - DA MATRIZ DE RISCOS

- 22.1 O risco do prejuízo pela entrega de produto/serviço com insuficiência qualitativa será exclusivo do licitante vencedor que arcará, inclusive, com multa de 30% (trinta por cento) do valor do produto/serviço que deveria ter sido entregue com a qualidade prevista no edital, sem prejuízo das regras qualitativas ordinariamente previstas nos padrões de mercado.
- 22.2 A multa decorrente da insuficiência qualitativa deverá ser indicada pela administração pública após o recebimento provisório e antes do recebimento definitivo do objeto previsto no edital.
- 22.3 O licitante vencedor terá o prazo de 15 (quinze) dias para, nos termos do artigo 157, II da Lei Federal nº 14.133/2.021, apresentar sua defesa.
- 22.4 A efetiva resolução do problema dentro do prazo de defesa será utilizada, obrigatoriamente, como critério de redução da pena de multa, observados os limites de 30% (trinta por cento) a 10% (dez por cento) sendo obrigatória a aplicação de multa na hipótese de entrega de serviço com qualidade insatisfatória.
- 22.5 A entrega do produto/serviço após o prazo previsto no edital equivale à deficiência qualitativa aplicandose as mesmas regras anteriores, contando-se o prazo inicial de defesa, automaticamente, a partir do último dia da entrega do produto/serviço sem necessidade de notificação expressa.
- 22.6 A notificação sobre insuficiência qualitativa tem a natureza de advertência para fins de registro cadastral do licitante vencedor e nos termos do artigo 60, II da Lei Federal nº 14.133/2.021 para fins de desempate por desempenho contratual.

### 23 - DAS DISPOSICÕES GERAIS

- 23.1 Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 23.2 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 23.3 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 23.4 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6 A Autoridade Competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de oficio ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.



- 23.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração Pública não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração Pública.
- 23.9 O desatendimento de exigências formais ou a existência de pequenos erros não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato e que não traga prejuízo ao processo, observado o princípio do interesse público.
- 23.10 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.11 Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.
- 23.12 O Edital e seus anexos poderão ser obtidos na Secretaria Municipal de Compras e Licitações, situada na Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, nos dias úteis, no horário das 08h às 11h e das 13h às 16h30min.
- 23.13 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei nº 8.078, de 1990 Código de Defesa do Consumidor, da Lei Complementar nº 123, de 2006, além de jurisprudências e súmulas dos Tribunais de Contas do Estado e da União.
- 23.14 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pederneiras/SP, com exclusão de qualquer outro.

Pederneiras/SP, 06 de agosto de 2025.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA
Prefeita



### ANEXO 01 - TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico nº 90/2025

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

### 1.1. *Objeto do Pedido:*

Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do restaurante popular municipal de Pederneiras.

Item	Especificação	Un	Quantidade	Quantidade (ano)
1	SERVIÇO DE PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS COMENSAIS DO RESTAURANTE POPULAR MUNICIPAL	Um.	300 por dia	75.900

<sup>\*</sup> Considerando a quantidade de dias uteis que teremos que é de aproximadamente 253.

### 1.2. Prazo de vigência:

O prazo de vigência do contrato será de 14 (quatorze) meses, contado da data de sua assinatura.

### 1.3. Possibilidade de Prorrogação de Prazo:

O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado por iguais períodos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

### 2.1. Necessidade de contratação:

O Restaurante Popular tem como missão oferecer refeições balanceadas e nutritivas a preços acessíveis ou gratuitamente para pessoas em situação de risco social e econômico. Dada a alta demanda e a necessidade de manter um padrão de qualidade e regularidade, torna-se essencial a contratação de um fornecedor de refeições que atenda a todas as exigências alimentares. O objetivo da presente contratação é assegurar o fornecimento contínuo e adequado de refeições para os comensais do Restaurante Popular.

### 2.2 Adequação

Visa atender à demanda de alimentação de qualidade para a população em situação de vulnerabilidade social, promovendo a segurança alimentar e nutricional. Será realizado o preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, aproximadamente 300 (trezentos) almoços por dia, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias de feriados. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade.

### 2.3. Proporcionalidade:

O restaurante Popular não apenas garante o alimento na mesa das pessoas, mas também contribui para reduzir a desigualdade social, a segurança alimentar e promover uma qualidade de vida.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Serão ofertadas 300 refeições diárias, no horário do almoço, das 11h às 14h ou até atingir o limite de 300, de segunda a sexta-feira ao longo do período de vigência do contrato, permitida a prorrogação dele até o limite de 10 (dez) anos, conforme os termos da Lei.



### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, aproximadamente 300 (trezentos) almoços por dia, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias de feriados, usando para produção das refeições as instalações do Município de Pederneiras, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios "in natura", bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial. O Município de Pederneiras irá ceder o espaço para instalação do Restaurante, porém o licitante vencedor deverá arcar com todas as despesas relacionadas com as eventuais adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, que entender serem necessárias, bem como com o consumo de água, energia elétrica e gás liquefeito derivado de petróleo. A empresa Contratada deverá fornecer os utensílios e equipamentos relacionados nos Anexos 01-A e 01-B durante a prestação de serviços.

Para a perfeita execução dos serviços, a empresa Contratada deverá fornecer mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, inclusive no tocante ao transporte das refeições, se houver.

O objeto inclui ainda a manutenção predial compreendendo a prestação de serviços de manutenção preventiva, corretiva, reparações, adaptações, e pequenos serviços, com fornecimento de material e mão de obra.

A CONTRATADA deverá executar as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- programação das atividades de nutrição e alimentação;
- elaboração de cardápio diário completo e semanal, observando relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com a respectiva "per capita" e frequência de utilização;
- armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo fornecidos pela CONTRATADA;
- pré-preparo e cocção dos alimentos;
- acondicionamento da refeição em recipientes isotérmicos;
- expedição, distribuição e porcionamento da refeição aos comensais;
- higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado em número suficiente.

Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

A alimentação servida deverá ser equilibrada e racional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida a qualquer tempo a pedido do Gestor do Contrato.

Durante a execução do serviço a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. n°5/13, de 19/4/2013.

Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10/03/99 alterada pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9/9/08, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

Horário de distribuição e funcionamento do restaurante de Segunda a Sexta-feira, exceto nos dias de feriado.

Almoço das 11:00 as 14:00 horas (ou até bater a cota de refeições).

### COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade. A seguir serão



enumeradas as principais composições do cardápio:

A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA,

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, fornecidos pela CONTRATADA, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes deste projeto básico pela CONTRATADA,

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Cardápio Básico:

Composição da refeição diária.

Salada: alface americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve e etc, Prato principal: Carne bovina, suína, frango, embutidos ou feijoada.

Guarnição: cenoura, batata, polenta, creme de espinafre, macarrão, jardineira de legumes e etc, Acompanhamento: Arroz, feijão, mini pão.

Suco: em pó com variedade de 5 sabores por semana

Sobremesa: fruta (maça, melão, mamão, abacaxi, caqui, melancia, banana, laranja ou salada de fruta) ou doce manipulado (fondant de leite ou gelatina de abacaxi) ou doce industrial (pé de moleque)

Para elaboração e execução dos cardápios, devera ser observado o que segue:

Os ingredientes de cardápio a seguir relacionados deverão satisfazer às exigências específicas e indicadas abaixo.

O item "Sugestão de Cardápio" é apenas um modelo a ser apresentado pela Contratada para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões.

Os ingredientes (gêneros alimentícios) serão de responsabilidade da CONTRATADA.

Fica vedada a utilização de ovo como prato principal, a não ser que seja servido omelete de frios.

Fica vedada a repetição de prato principal e da guarnição dentro da mesma quinzena.

#### Gramatura

arroz cru = 120 gramas feijão cru = 50 gramas guarnição crua = 100 gramas proteína crua = 120 gramas salada = 30 gramas sobremesa = 100 gramas ou 01 (uma) fruta suco = 180 ml

### SUGESTÃO DE CARDÁPIO

### Almoço

ITENS SEGUNDA		TERÇA QUARTA		QUINTA	SEXTA
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
ACOMPANHAMENTOS	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Mini pão Mini pão Mini pão Mini pão		Mini pão	Mini pão	
PRATO PRINCIPAL	Bisteca suína acebolada	Sobre coxa assada na manteiga	Carne a calabresa ao sugo	Feijoada	Copa lombo ao vinagrete
GUARNIÇÃO	Cenoura saute	Polenta ao sugo	Jardineira de legumes	Farofa completa	Macarrão ao forno



SALADA	Alface americana	Pepino	Almeirão	Mix de folhas	Repolho bicolor
SOBREMESA	Maçã	Gelatina de limão	Pé de moleque	Laranja	Paçoca
REFRESCO	Uva	Maracujá	Limão	Morango	Amora

ARROZ

Em todas as refeições deverá ser servido arroz de 1º qualidade FEIJÃO

Em todas as refeições deverá ser servido feijão de 1º qualidade

**SALADAS** 

Deverá ser servida diariamente já temperada.

**GUARNIÇÕES** 

Deverá ser servido diariamente, com preparações diversas de acordo com a característica do prato principal. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês, para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

### **EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÃO**

Todos os equipamentos e utensílios para o desenvolvimento dos serviços serão de responsabilidade da CONTRATADA

### OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

- Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários a execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada: Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S nº 18/08.
- O armazenamento de gêneros e produtos alimentícios à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S nº 18/08;
- O estoque mínimo de gêneros e matérias deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinos à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinando, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S nº 18/08;
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;
- -. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- -. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar



imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;

- A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- Os utensílios e recipientes a serem disponibilizados pela Contratada na prestação de serviços deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;
- Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico;
- Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante;
- A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;
- O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde;
- A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;
- Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;
- A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade;
- O Contratante colocará à disposição da Contratada um imóvel de propriedade do Município de Pederneiras localizado entre as Ruas Santos Dumont e Belmiro Pereira e Travessa Anchieta centro, nesta cidade de Pederneiras/SP;
- As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, no imóvel, serão de responsabilidade da Contratada;
- A manutenção preventiva e corretiva na área física do restaurante será de inteira responsabilidade da Contratada, devendo informar previamente a Contratante sobre qualquer execução de serviço, evitando desta feita interrupções na perfeita execução dos serviços e comprometimento da segurança dos funcionários e comensais;
- A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação;

Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré- preparo e preparo de alimentos.



- A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas;
- A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;
- A Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;
- O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, são de sua responsabilidade;
- Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;
- Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;
- A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

### BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
- c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as



### embalagens;

- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.
- c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 1) Lavagem de folhas e legumes:
- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável mín. 100 e máx. 250 PPM);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).
- 2) Manter a torneira fechada quando:
- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- 3) Outras práticas:
- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos no lixo.



### EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- b) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- c) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- d) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- f) Realizar manutenção em equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- g) Sugerir, ao Contratante ou diretamente à Comissão Interna de Racionalização do Uso de Energia (CIRE), locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc, com todas as despesas decorrentes da execução desses procedimentos por conta da Contratada;
- h) Realizar verificações e, se for o caso, realizar manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- i) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia elétrica;
- j) A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de enrgia.

# REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- a) A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;
- b) A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- b1) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- c) A Nutricionista da Contratada se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- d) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
- e) A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não



convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

- f) A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;
- g) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- h) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos;
- Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas;
- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

### PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- b) Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

### MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes — são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

#### MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo Contratante recipientes adequados para a coleta seletiva:

• vidro (recipiente verde)



- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

metals (recipiente an

Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

### PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III Especificações e; ANEXO IV Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;
- e) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

### CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

a) Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, comunicando por escrito a Contratante.

### DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

a) Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

### OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- Executar os serviços objeto do contrato, utilizando equipamentos, móveis e utensílios, entre outros, de sua propriedade;
- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- Responsabilizar-se pela manutenção predial com material e mão de obra inclusa dos serviços descritos a seguir, citados a título de exemplo: manutenção hidráulica e elétrica, substituição de partes danificadas como



portas, fechaduras, revestimentos de paredes, pisos, vidros, reboco, pintura interna e externa, eliminação de vazamentos em telhados, calhas, vazamentos de gás, etc.

- Solicitar autorização da Contratante para realização de adaptações nas instalações.
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- Providenciar a verificação do estado de conservação da cozinha e das demais dependências do imóvel, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- Entregar o imóvel quando do término do contrato em perfeito estado de conservação, inclusive no que se refere a sua pintura;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Arcar com as despesas de gás utilizados na execução do serviço;
- Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante;
- Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;



- Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado;
- A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante;
- Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;
- Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;
- -. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;



- Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;
- Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança;
- Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
- Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;
- Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV);
- Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;



- Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos:
- A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não desoneram nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional;
- Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- Arcar com todas as despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à sua disposição, inclusive pela sua manutenção.
- Responsabilizar-se pelos Alvarás e Licenças para funcionamento do restaurante e pelo Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.

### OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Para a execução do serviço, objeto do contrato, o Contratante obrigar-se-á:

- Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;
- Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações prediais.

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Preparo e fornecimento de 300 refeições diárias, no horário do almoço, das 11h às 14h ou até atingir o limite de 300, de segunda a sexta-feira, sendo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento. O local de execução será Mercado Municipal:

Entre as Ruas Santos Dumont e Belmiro Pereira e Travessa Anchieta – centro, nesta cidade de Pederneiras/SP

### 5.1. Local de Entrega:

#### **Mercado Municipal:**

Localizado entre as Ruas Santos Dumont e Belmiro Pereira e Travessa Anchieta – centro, nesta cidade de Pederneiras/SP

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A fiscalização será exercida pela funcionária Mariana Magalhães, que fará a conferência da entrega dos itens,



em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e na proposta da CONTRATADA. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na entrega, o agente fiscalizador dará ciência a CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto.

O contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações deste Termo de Referência e da proposta da CONTRATADA.

Correrá por conta da contratada toda e qualquer despesa e encargos com pessoal e demais ocorrências, para a perfeita execução do objeto deste instrumento, caso se faça necessário.

Aplicam-se, no que couber, o artigo 117 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 5.410/2024.

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados através de depósito em conta corrente da CONTRATADA, até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente ao da realização dos serviços mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente aos serviços prestados, devidamente atestada por servidor especialmente designado para a fiscalização dos serviços.

As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia útil do mês referente aos serviços prestados, sendo que para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

Nota Fiscal: deve conter, número da Autorização de Fornecimento e número do empenho.

Os comensais deverão pagar o valor de R\$ 2,00 (dois reais).

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Será considerada vencedora a licitante que apresentar o menor valor, por item, desde que atenta às exigências contidas neste termo de Referência.

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total é de R\$ 975.315,00 (novecentos e setenta e cinco mil e trezentos e quinze reais), conforme pesquisa de preços realizada pelas Secretarias Municipais de Compras e Licitações e de Desenvolvimento e Assistência Social, Para a realização do cálculo referencial, utilizamos os fornecedores que participaram do Pregão 90152/2024, já conhecidos e/ou contratados pelo Município e cuja qualidade dos produtos se conhece, bem como junto aos Sistemas Gov Br e Painel de Preços. No valor acima está sendo levado em consideração somente o valor a ser pago pelo Município de Pederneiras, ou seja, não está incluído o valor de R\$ 2,00 (dois reais) a ser pago pelo usuário.

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O recurso para pagamento será proveniente da dotação: 231 vínculos: 01.510.0000 elemento da despesa: 3.3.90.39.00 / 41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO.



### ANEXO 01-A

<u>Lista de equipamentos OBRIGATÓRIOS a serem disponibilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços:</u>

N° DO ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO			
1	02	Caldeira para arroz			
2	02	Caldeira para feijão			
3	01	Forno turbo 12 assadeiras			
4	01	Fogão inox 06 bocas 50 x 50			
5	02	Coifas			
6	01	Pass throug quente 15 cubas			
7	01	Balcão quente 4 cubas			
8	01	Balcão frio 3 cubas			
9	05	Mesas de inox de apoio – 1,20x0,60x0,85			
10	01	Refresqueira 100 l.			
11	01	Balança digital 200 kg			
12	01	Máquina de lavar louça – 30 pratos			
13	50	Cubas 1/1/200 c/ tampa e alça			
14	03	Bancadas inox com 2 cubas grandes para lavagem			
15	05	Estantes vazadas 4 lances			
16	01	Refrigerador industrial vertical 6 portas			
17	70 lugares	Mesa para refeitório tampo mdp 18 mm - banco fixo individual			
18	01 mesa	Mesa para refeitório tampo mdp 18 mm para deficiente físico			
19	02	Freezer horizontal 560 l.			
20	01	Filtro de água para a refresqueira			
21	01	Liquidificador 8 l.			
22	02	Carro para transporte de pratos			
23	01	Armário para escritório 2p			
24	350	Bandeja plástica			
25	350	Pratos de louça – 24 cm			
26	350	Garfos inox			
27	350	Facas inox			
28	01	Computador com impressora			
29	03	Cadeiras para sala nutricionista			
30	01	Armário sala nutricionista			
31	01	Armários suficientes para os funcionários			



### ANEXO 01-B

<u>Lista de utensílios necessários para o preparo das refeições a serem disponibilizados pela contratada na execução dos serviços:</u>

N° DO ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO
1	01	ABRIDOR DE LATA
2	01	BALDE 200 L
3	03	BALDE 30 L
4	04	CAIXA BRANCA C/ TAMPA (34cm x 43cm)
5	02	CAIXA BRANCA S/ TAMPA (58cm x 39cm)
6	12	CAIXA BRANCA S/ TAMPA (64cm x 44cm)
7	02	CAIXA C/ TAMPA - 58L
8	05	CAIXA C/ TAMPA - (62cm x 41cm)
9	07	CAIXA MARROM S/ TAMPA (64cm x 44cm)
10	03	CANECÃO DE ALUMÍNIO N.º 22
11	05	COLHER DE SERVIR
12	03	CONCHAS DE SERVIR
13	01	ESCORREDOR 45L
14	01	ESCORREDOR 50L
15	01	ESCORREDOR 60L
16	03	ESCORREDOR DE PRATOS
17	03	ESCUMADEIRA DE SERVIR
18	02	ESPÁTULAS
19	06	FACAS DE CORTE - 10P
20	01	FRIGIDEIRA Nº 30
21	06	LIXEIRA DE PEDAL 100L
22	02	MANGUEIRAS DE BORRACHA
23	01	MÁQUINA DE REGISTRO DE PONTO
24	06	PEGADOR DE SALADA
25	01	MESA PARA ESCRITÓRIO
26	01	PÁ PARA CALDEIRA DE ALTILENO (74cm)
27	01	PÁ PARA CALDEIRA DE INOX (1,17m)
28	01	PÁ PARA CALDEIRA DE INOX (68cm)
29	13	PALLETS 0,50X0,50
30	09	PALLETS 1,20X1,00
31	01	PANELA DE PRESSÃO - 20,8 L
32	01	PANELA Nº 36
33	01	PANELA Nº 50
34	02	PANELA Nº 55
35	01	PANELA Nº 60 (ALUMÍNIO FUNDIDO)
36	01	PENEIRA PLÁSTICA (56 cm)
37	02	PORTA PAPEL HIGIÊNICO
38	02	PORTA PAPEL TOALHA



39	04	SUPORTE PARA SABONETEIRA
40	06	TÁBUA DE ALTILENO AMARELA 50cm x 30cm
41	01	TERMÔMETRO DIGITAL
42	02	TRIDENTE - 60cm

OBS: Os equipamentos e utensílios deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA em forma de comodato conforme a necessidade e critérios do CONTRATANTE.



### ANEXO 02 - MODELO DE PROPOSTA

Processo Administrativo nº 13578/2025

**Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90/2025** 

Apresentamos nossa proposta para o objeto da licitação PREGÃO ELETRÔNICO em epígrafe, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

**Objeto:** Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência do Edital e seus anexos.

### IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Razão Social	
CNPJ / I.M.	
Endereço Completo	
Telefone / E-mail	

Item	Quant. diária (segunda a sexta-feira)	Quant. anual	Unid	Especificação	V. Unitário	V. Total anual
01	300	75.900*	un.	refeições	<b>*</b> *	<b>*</b> *

### OBS.:

- (\*) Considerando a quantidade de dias uteis que teremos no período de 12 meses que é de aproximadamente 253.
- (\*\*) Nos valores acima não deverá estar incluso o valor de R\$ 2,00 (dois reais) a ser pago pelo usuário.

Qualificação do preposto durante a vigência do ajuste:	Nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG,
	CPF, domicílio e cargo na empresa.

### CONDIÇÕES GERAIS

Declaro conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação e seus anexos.

LOCAL E PRAZO DE ENTRE	GA: De acordo com o Termo de Referência do edital.
Validade da proposta:	_(mínimo 60 dias).

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 outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Data/ Carimbo e Assinatura do responsável



supervenientes;

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

### ANEXO 03

Processo Administrativo nº 13578/2025 Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90/2025

### **DECLARAÇÃO**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .................. (endereço completo) ........, inscrita no CNPJ sob n. ............, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, sob as penas da Lei, para fins de participação no processo licitatório em pauta, que: **CUMPRE** plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos.

INEXISTE qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos

**ESTÁ EM SITUAÇÃO REGULAR** perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

Em caso de eventual contratação com a Municipalidade, ESTÁ APTA a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e),

NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais da Prefeitura de Pederneiras/SP.

**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.

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.

	Por ser verdade assina a present		
	,	de	de 2024.
Nome/ Razão Social			
Nome do responsável/procurador Profissão/Cargo do responsável/procurado	nr.		



### ANEXO 04

Processo Administrativo nº 13578/2025 Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90/2025

# 



### ANEXO 05

#### MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº xxx/2025 Processo nº 13578/2025

Contrato de prestação de serviços que entre si celebram o Município de Pederneiras/SP e a empresa ....., adotando-se o regime da Lei nº 14.133/2021.

O MUNICÍPIO DE PEDERNEIRAS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Siqueira
Campos, S-64, Centro, inscrito no CNPJ sob nº 46.189.718/0001-79, doravante denominado Contratante, neste
ato representado por, brasileira, casada, Prefeito(a) Municipal, portador(a) do RG nº
SSP/SP e inscrito(a) no CPF/MF sob nº, residente e domiciliado(a) nesta cidade de
Pederneiras/SP e a empresa, com sede à, nº, na
cidade de, inscrita no CNPJ sob nº, daqui em diante denominada Contratada,
neste ato representada por, portador do RG nº
, na cidade de, resolvem celebrar este contrato, decorrente do despacho autorizador da
contratação e da homologação do Pregão Eletrônico nº 90/2025 e observado o disposto no Processo nº
13578/2025, tem entre si justa e acordada a celebração do presente ajuste, mediante as cláusulas a seguir que se
comprometem fielmente cumprirem:

#### DOS DOCUMENTOS

**Cláusula primeira.** Integram este contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo antes nominado, inclusive o Edital de Pregão Eletrônico nº 90/2025, seus anexos e a proposta apresentada pela Contratada, cujo teor é de pleno conhecimento das partes.

### DO OBJETO

Cláusula segunda. Este contrato tem por objeto a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, aproximadamente 300 (trezentos) almoços por dia, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias de feriados, usando para produção das refeições as instalações do Município de Pederneiras, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios "in natura", bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial. O Município de Pederneiras irá ceder o espaço para instalação do Restaurante, porém o licitante vencedor deverá arcar com todas as despesas relacionadas com as eventuais adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, que entender serem necessárias, bem como com o consumo de água, energia elétrica e gás liquefeito derivado de petróleo, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos.

- $\S$  1º Serão consideradas inclusas todas as despesas concernentes à execução do objeto, incluindo encargos sociais, benefícios, despesas indiretas, tributos e outras incidências de qualquer natureza.
- § 2º A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido no art. 125 da Lei n. 14.133/2021.

### DA EXECUÇÃO DO OBJETO

**Cláusula terceira.** O objeto será executado de acordo com as condições contidas neste processo e na proposta apresentada pela Contratada, que originou este contrato, em conformidade com o disposto no § 2º do art. 89 da Lei nº 14.133/2021.



- § 1º Os elementos sob a responsabilidade da Contratada são aqueles que correspondem aos que efetivamente forem executados em decorrência deste contrato. As execuções que apresentarem defeitos deverão ser refeitas, sem custos adicionais ao Contratante.
- § 2º A falta de funcionários e/ou equipamentos, utensílios, materiais, alimentos e demais insumos necessários para a realização dos serviços, não poderá ser alegada como motivo para a não execução do objeto e não eximirá a Contratada das penalidades a que estará sujeita pelo não cumprimento das condições estabelecidas.
- § 3º A execução deverá ser rigorosamente de acordo com as especificações e demais elementos técnicos relacionados nesse instrumento, sendo que quaisquer alterações somente poderão ser realizadas se apresentadas, por escrito, e aprovadas pelo Contratante.
- § 4º A Contratada só será eximida de sua responsabilidade por qualquer evento considerado como danoso e/ou prejudicial à regular execução do objeto se, após análise do Contratante, restar concluído que se trata de fato imprevisível, dificultoso à normal execução do contrato, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, ou ainda, de caso fortuito e força maior, cabendo exclusivamente à Contratada o encargo de reunir a documentação necessária à comprovação dos fatos mencionados, a ser apreciada pelo Contratante.
- § 5º Todos os encargos tributários, sociais, trabalhistas e oriundos de Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes da categoria, inclusive os decorrentes de acidentes de trabalho, o transporte, a locomoção, a hospedagem, a alimentação do seu pessoal e todas as demais despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do presente contrato, serão de inteira responsabilidade da Contratada.

### DA FISCALIZAÇÃO

**Cláusula quarta.** O Contratante exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução do objeto contratado, a qualquer hora, por meio de funcionário(s) especialmente designado(s) para tal função, nomeado(s) através de ato próprio pelo setor requisitante, nos moldes do disposto no Decreto Municipal nº 5.410/2024.

### DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula quinta. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

- I promover condições para a execução do objeto deste contrato;
- II assegurar o acesso às informações solicitadas pelas pessoas credenciadas da Contratada para a execução do objeto, prestando-lhes esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, desde que relacionados ao certame em tela;
- III empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal, respeitada a ordem cronológica;
- IV fiscalizar a execução do objeto, por meio da secretaria competente, comunicando à Contratada quaisquer fatos que necessitem de sua imediata intervenção;
- V publicar o extrato do contrato e de seus aditivos;
- VI controlar e acompanhar toda a execução do contrato;
- VII designar gestor operacional para acompanhamento deste contrato.
- VII solicitar a substituição imediata da mão-de-obra que não se mostrar adequada para a prestação dos serviços.

### Cláusula sexta. São obrigações e responsabilidades da Contratada:

- I executar o objeto nas condições estabelecidas neste contrato e no Anexo I Termo de Referência do Edital;
- II cumprir todas as exigências das leis e normas atinentes ao objeto contratual;
- III facilitar todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Contratante, fornecendo todas as informações e elementos necessários;
- IV respeitar os prazos contratuais previstos neste contrato;
- V não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, sem prévia anuência, por escrito, do Contratante;
- VI comunicar ao Contratante, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a execução dos decorrentes da realização do objeto, causados ao Contratante ou a terceiros;
- VII prestar, sempre que consultada, todos os esclarecimentos solicitados pelo Município de Pederneiras, bem como atender prontamente às reclamações/observações/críticas/sugestões que, porventura, lhes forem apresentadas, relacionada com a execução do presente Contrato;
- VIII cuidar para que pessoal e técnicos envolvidos na execução do objeto deste contrato, sejam devidamente preparados e orientados para o exercício de sua função, devendo os mesmos observarem os princípios éticos, a urbanidade e educação no tratamento dispensado aos funcionários da Prefeitura Municipal de Pederneiras e aos



usuários dos serviços;

IX - manter nos serviços equipe de pessoal em número suficiente para cumprir com os prazos e demais obrigações estabelecidas no objeto deste ajuste, sendo obrigatória para início dos serviços a apresentação de fichas de registro dos funcionários que estarão lotados nos serviços;

X - reportar-se ao gestor do contrato para que seja efetivado o controle das atividades realizadas;

XI - substituir o profissional cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios pelo Município de Pederneiras;

XII - emitir nota fiscal correspondente ao valor definido no contrato;

XIII - manter preposto, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato (art. 118, da Lei nº 14.133/2021);

XIV - reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução (art. 119, da Lei nº 14.133/2021);

XV - responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo dessa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado (art. 120, da Lei n° 14.133/2021);

XVI - responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e trabalhistas, inclusive os decorrentes de acidentes de trabalho e de todas as demais despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do presente contrato, assim como pelos Alvarás e Licenças para funcionamento do restaurante e pelo Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.

XVII - zelar pela manutenção e segurança do local onde serão realizados os serviços, bem como de todos os seus equipamentos e materiais, durante toda a vigência deste Contrato.

XVIII - manter o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas neste contrato, edital e seus anexos, principalmente no que se refere ao atendimento de todas as disposições contidas no Anexo I — Termo de Referência.

XIX – realizar por sua conta e risco as eventuais adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, que entender serem necessárias, assim como a equipagem e o mobiliamento do local dos serviços e a contratação de toda a mão-de-obra, que forem necessárias para a execução do objeto deste contrato;

XX - apresentar, sempre que exigido pelo CONTRATANTE, a Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) de seus empregados, os comprovantes de pagamentos das obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que prestam ou tenham prestado serviços ao CONTRATANTE por força deste contrato e os eventuais Termos de rescisões devidamente assinados, acompanhados dos respectivos recibos de depósito ou comprovantes de pagamento, bem como qualquer outro documento ou comprovação que seja solicitado;

XXI - obedecer todas as Leis, Decretos, Regulamentos e Dispositivos Legais emitidos pelas autoridades governamentais, em âmbito Municipal, Estadual e Federal e pertinentes à execução dos serviços ora contratados.

XXII – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo e na legislação pertinente;

XXIII – 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.

#### DO CRÉDITO

**Cláusula sétima.** As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: Ficha nº 231 — Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica - 02.09.01 - Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

### DO VALOR E DO PAGAMENTO

Cláusula oitava. O Contratante compromete-se a pagar à Contratada, pela efetiva realização dos serviços de que trata este contrato, a importância fixa e irreajustável de R\$ ....... (...............) por refeição, totalizando o montante estimado de R\$ ...... (.............), sem a inclusão do valor de R\$ 2,00 (dois reais) a ser pago pelo usuário, conforme quadro abaixo:

RESTAURANTE	Quantidade / Dia	Quantidade	Valor	Valor	Valor	
	Segunda a Sexta	anual	Comensal	Município de	Total	



				Pederneiras	Unitário
Descrição	300	75.900	R\$ 2,00	R\$	R\$

- § 1º Os pagamentos serão efetuados até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao dos serviços efetivamente realizados, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal correspondente na Secretaria de Finanças, devidamente atestada pelo servidor designado pelo Contratante para a fiscalização e acompanhamento dos serviços.
- I Quando da realização do primeiro pagamento, a Contratada deverá apresentar, cópias dos registros em CTPS de todo o pessoal contratado.
- II Por ocasião da apresentação das notas fiscais/faturas ao Contratante, a Contratada deverá juntar as provas de recolhimento do INSS e do FGTS, a Folha de Pagamento com os comprovantes de crédito em favor de todo o pessoal alocado nos serviços, devidamente atestados pelo servidor designado pelo Contratante para a fiscalização e acompanhamento dos serviços.
- § 2º As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia útil do mês referente aos serviços prestados, sendo que para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.
- § 3º As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas e entregues na Prefeitura Municipal até o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao da realização dos serviços, para que o pagamento ocorra na data acima aprazada.
- § 4º Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição em desacordo com as instruções emitidas pelo departamento solicitante, com o Termo de Referência, com o contrato e com a proposta da Contratada. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual prazo ao do original, após a data de sua reapresentação válida.
- § 5º Além do cumprimento das obrigações constantes deste contrato, para que os pagamentos sejam efetuados, faz-se necessário, ainda, que a CONTRATADA esteja em situação regular perante à Fazenda Federal e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e, cuja situação será verificada pelo CONTRATANTE por meio eletrônico hábil de informações junto aos respectivos órgãos. Caso não seja possível a verificação por meio eletrônico, fica a CONTRATADA obrigada a apresentar as respectivas certidões com prazos de validade em vigência.
- § 6º No caso de a Contratada encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.
- § 7º No caso de a Contratada encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.
- § 8º Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.
- I Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.
- § 9° Não haverá antecipação de pagamento para a execução do objeto deste ajuste, para efeito do artigo 145, da Lei nº 14.133/2021.
- § 10 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$
  $I = 0.00016438$   $TX = Percentual da taxa anual = 6%.$ 



### DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

**Cláusula nona.** Mediante expresso pedido da Contratada, os valores contratados poderão ser reajustados pelo IPC-Fipe Alimentação, observados os valores de mercado, desde que decorrido 01 (um) ano a partir da data da elaboração da proposta.

- § 1º Sob pena de preclusão, o direito ao reajuste deverá ser pleiteado pela Contratada antes:
- I do advento da data base referente ao reajuste subsequente;
- II da assinatura de aditivo de prorrogação contratual;
- III do encerramento do contrato.
- § 2º O prazo previsto no *caput* somente poderá ser alterado por força de lei, sendo obrigatória a apresentação, por parte da Contratada, da documentação que comprove a origem do novo preço.
- § 3º Os valores também poderão ser repactuados quando necessário para estabelecer o equilíbrio econômicofinanceiro inicialmente estabelecido em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata ou do contrato dela decorrente, tal como pactuado.
- § 4º A Contratada deverá apresentar requerimento ao Contratante, durante a vigência do contrato, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados.
- § 5º A repactuação retroagirá a partir da data do protocolo do requerimento, quando autorizado.
- § 6º Os valores também poderão ser alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços ora ajustados.
- § 7º Na hipótese do parágrafo anterior, a alteração dos preços retroagirá à data em que entrou em vigência a norma que criou, alterou ou extinguiu os tributos ou encargos legais.
- § 8º O Contratante informará o resultado da análise do pedido de repactuação ou de revisão do equilíbrio econômico-financeiro dos preços no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do protocolo do pedido.
- § 9º Conforme Orientação Normativa nº 16, expedida pela Procuradoria Geral do Município de Pederneiras/SP, os pedidos de equilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados de acordo com as seguintes premissas:
- a) Consideram-se eventos ou fatos supervenientes, para fins de configuração das hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro, aqueles que ocorrem após a formulação da proposta;
- b) Não se considera evento ou fato superveniente o aumento de preços constatado após a formulação da proposta, mas que decorre de evento anterior a ela e que poderia ter sido previsto;
- c) A existência de matérias jornalísticas antecipando o aumento de preços obsta a caracterização das hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos, salvo quando a intensidade do desequilíbrio não pôde, ao tempo da formulação da proposta, ser precisada;
- d) Só se admite o reequilíbrio econômico-financeiro em razão de fatos anteriores à formulação da proposta quando, à época, dele não se conhecia nem poderia se conhecer (teoria da sujeição imprevista).
- e) Em regra, o aumento de preços que permite o reequilíbrio econômico-financeiro é aquele que afeta o mercado em sua integralidade;
- f) O aumento de custos do contratado, quando não afetado o mercado, só justificará o reequilíbrio econômico-financeiro quando o contratado comprovar a impossibilidade de contornar esse aumento de custos;
- g) O reequilíbrio econômico-financeiro só deve retroagir à data do requerimento se comprovada a elevação dos custos em relação aos serviços executados e aos produtos fornecidos ao tempo da sua formalização.

### DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**Cláusula décima.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- I Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV Deixar de entregar a documentação exigida durante a execução deste contrato;
- v Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;



- VII Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do acordo;
- VIII Praticar ato fraudulento durante a execução do acordo;
- IX Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- X Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XI Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- § 1º A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos incisos I A XI desta cláusula ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pederneiras/SP pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses e máximo de 03 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar/contratar pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.
- § 2º Nos casos de atraso na execução de serviço ou na entrega de produtos o contratado estará sujeito a multa de mora, de 1% (um por cento) ao dia de atraso até o limite de 30% do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.
- I A multa moratória não se confunde com a multa sancionatória nem exclui o direito da Administração à indenização por perdas e danos.
- II Considerar-se-á inadimplemento absoluto a mora superior a 30 (trinta) dias e, no trigésimo primeiro dia, instaurar-se-á processo administrativo para rescisão do contrato ou do documento que faça suas vezes.
- III A mora inferior a 30 (trinta) dias poderá caracterizar inadimplemento absoluto, a depender das circunstâncias do caso concreto e a critério da Administração, observado o interesse público.
- § 3º Estará sujeita à sanção de advertência a licitante/contratada que der causa à inexecução parcial do contrato, desde que a conduta não justifique imposição de sanção mais grave.
- I Para aplicação de sanção mais grave, considerar-se-ão circunstâncias agravantes, sem prejuízo daquelas identificadas no caso concreto:
- a) O inadimplemento por mais de 15 (quinze) dias; e
- b) O inadimplemento em relação a parte maior que a metade do objeto.
- § 4º A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas nesta cláusula décima, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.
- I − A sanção de multa será de:
- a) 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, do contrato ou do documento que faça suas vezes, conforme o caso, quando aplicada em conjunto com a sanção de advertência.
- b) 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou do documento similar, conforme o caso, por infração a quaisquer das cláusulas do Edital ou do contrato, incluindo os casos de inexecução parcial e entrega ou execução do objeto fora do prazo.
- c) 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) quando caracterizadas as infrações previstas nesta claúsula décima, incisos III e XI, e nas hipóteses de rescisão do contrato por culpa da CONTRATADA.
- II As multas serão recolhidas em favor do Município de Pederneiras/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.
- § 5º Estará sujeita à sanção de impedimento de licitar e contratar perante o Município de Pederneiras/SP a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos inciso II a VI, desta cláusula décima.
- § 6º Estará sujeita à sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos incisos VII a XI, desta cláusula décima.
- § 7º A aplicação de qualquer das sanções previstas se realizará em Processo Administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no Título IV, Capítulo I, da NLLC, nos termos do Decreto Municipal nº 5.630, de 19 de março de 2025.
- I Havendo dúvida sobre a dimensão, qualidade ou quantidade da execução do objeto poderá ser suspenso o pagamento relativo à parte controversa, inclusive se integral.
- II Aplicada a multa, o respectivo valor será descontado de quaisquer pagamentos devidos à licitante ou à contratado no âmbito deste Município, ainda que relativos a contratações diversas.



- III Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada administrativa e judicialmente.
- IV Caso inexistentes créditos junto à Administração Municipal, as multas serão recolhidas em favor do Município de Pederneiras/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- § 8º A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- § 9º As demais disposições atinentes às infrações e sanções administrativas e ao procedimento para apuração e aplicação delas estão previstas no Decreto Municipal nº 5.630, de 19 de março de 2025, de cujo conhecimento as licitantes não podem se escusar, e que está disponível para leitura no link https://leismunicipais.com.br/prefeitura/sp/pederneiras.

### DA INEXECUÇÃO E DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima primeira. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes modos:

- I determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- § 1º Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:
- I não cumprimento ou cumprimento irregular de normas ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- III alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
- § 2º O descumprimento, por parte da Contratada, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegurará ao Contratante o direito de extinguir o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.
- § 3º A extinção por ato unilateral do Contratante sujeitará a Contratada à multa rescisória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do contrato existente na data da extinção, independentemente de outras penalidades.
- § 4º Caso o valor do prejuízo do Contratante advindo da extinção contratual por culpa da Contratada exceder o valor da Cláusula Penal prevista no parágrafo anterior, esta valerá como mínimo de indenização, na forma do disposto no art. 416, parágrafo único, do Código Civil.
- § 5º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

### DOS ENCARGOS

Cláusula décima segunda. As despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros, transporte, translado, alimentação, hospedagem, tributos e quaisquer outros resultantes da execução deste contrato ficarão a cargo da Contratada, bem como a correta aplicação da legislação atinente à segurança, à higiene e à medicina do trabalho.

### DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

**Cláusula décima terceira.** A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste contrato somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente em aditivo, que a este contrato se aderirá.

### DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

**Cláusula décima quarta.** O presente contrato encontra-se vinculado ao Edital de Pregão Eletrônico em epígrafe e será regido pela Lei nº 14.133/2021, através das disposições expressas no referido diploma legal e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

#### DOS PRAZOS

### Cláusula décima quinta. Este contrato terá os seguintes prazos:

- I de vigência: 14 (quatorze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante aditivo, se houver interesse das partes; e
- II de execução: 12 (doze) meses, a contar da data de início do fornecimento das refeições.
- § 1º As eventuais adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, que entender serem necessárias, assim como a equipagem e o mobiliamento do local dos serviços e a contratação de toda a mão-de-obra, deverão estar concluídas no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a contar da data de assinatura deste instrumento, para que ao final deste prazo, num prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, seja dado início imediato ao fornecimento das refeições.
- I O prazo acima poderá ser revisto mediante solicitação do licitante vencedor, devidamente fundamentada e por escrito.
- § 2º A CONTRATADA poderá manifestar interesse em não prorrogar o prazo de vigência deste Contrato, desde que seja realizada por escrito em até 120 (cento e vinte) dias corridos antes do seu encerramento.
- § 3º Outros prazos eventualmente relacionados à execução do objeto estarão previstos no Termo de Referência.

### DA GARANTIA PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Cláusula décima sexta. Para Garantia de Execução deste Contrato	a CONT	RATADA	apresentou,	conforme
disposto no subitem 15.7.1 do Edital, Caução no valor de R\$	(	), com	prazo de vi	igência de
() meses, na modalidade de				

- I O prazo de vigência mínimo da garantia será de 14 (quatorze) meses.
- II A garantia apresentada responderá pelo inadimplemento das condições contratuais, pela não realização dos serviços ou pela sua realização parcial e pelas eventuais multas aplicadas, independentemente de outras cominações legais quando for o caso.
- III A Caução de Garantia prevista no item 15.7.1 do Edital será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, mediante requerimento escrito da CONTRATADA, dirigido ao Município.



### DA PUBLICAÇÃO

**Cláusula décima sétima**. O Contratante providenciará a publicação deste contrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Pederneiras/SP e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), para fins de garantia a ampla publicidade.

### **DO FORO**

**Cláusula décima oitava.** Fica eleito o Foro da Comarca de Pederneiras/SP, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas deste contrato. E, por estarem acordes, as partes assinam este contrato em 03 (três) vias de igual forma e teor.

Pederneiras/SP, .... de ..... de 2025.



### ANEXO 06 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90/2025 CONTRATANTE: Município de Pederneiras

CONTRATADA: CONTRATO Nº

OBJETO: Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

### Estamos CIENTES de que:

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

### 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.

DO

<b>AUTORIDADE</b>	MÁX	<u> IMA DO ÓR</u>	<u>GÃ(</u>	O, RESPO	<u>ONSÁVEL</u>	PELA	<b>HOMOLOGAÇ</b>	<u>ÃO DA</u>	LICITA
ORDENADOR	DE	DESPESAS	E	RESPO	NSÁVEL	PELA	ASSINATURA	POR	PARTE
<b>CONTRATANT</b>	<u>`E:</u>								
Nome:									
Cargo:									
CPF:									
Assinatura:									
RESPONSÁVE	L QUI	E ASSINOU C	AJ	USTE PE	LA CON	[RATA]	DA:		
Nome:									
Cargo:									
CPF:									
Assinatura:									
				- ~ 4					
RESPONSÁVE	<u>L PEI</u>	<u>LO PROCESS</u>	<u> </u>	<u>ICITAT (</u>	<u> PRIO:</u>				
Nome:									
Cargo:									
CPF:									
Assinatura:									