



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

EDITAL Nº. 038/2024

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024  
REQUISITANTE: DIVERSAS SECRETARIAS  
PREÂMBULO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP. PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

## ABERTURA:

A Prefeitura do Município de Vargem/SP, CNPJ 67.160.507/0001-83, com sede na Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Centro, Vargem, Estado de São Paulo, torna público, para conhecimento dos interessados, que se acha aberta a licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, que objetiva o Registro de Preços para eventual e futura aquisição e distribuição de Carnes e Embutidos para atender as Secretarias Municipais de Vargem/SP. Pelo período de 12 (doze) meses.

A presente licitação é do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, no MODO ABERTO e será processada na conformidade do disposto na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, no Decreto Municipal 2.370 de 19 de janeiro de 2024, Lei Complementar nº 123/06 e Lei Complementar nº 147/14 e nas condições estabelecidas neste edital e nos seguintes anexos que o integram:

- Anexo I - Relação de itens e Termo de Referência;
- Anexo II - Minuta de Proposta de Preço;
- Anexo III - Minuta de Habilitação Prévia e de Não Ocorrência de Fatos Impeditivos;
- Anexo IV - Minuta de Credenciamento;
- Anexo V - Termo de Comprometimento – Lei 123/06;
- Anexo VI - Minuta de Declaração do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- Anexo VII – Declaração de Inexistência de Servidor Público nos quadros da empresa;
- Anexo VIII - Minuta De Declaração de Dados do Responsável pela Assinatura de ARP/Contrato;
- Anexo IX - Minuta da Ata de Registro de Preços;
- Anexo X - Minuta do Contrato;
- Anexo XI - Termo de Ciência e Notificação.
- Anexo XII - Propostas Econômicas Compreendem a Integralidade dos Custos
- Anexo XIII – Matriz de Risco

A sessão do Pregão será realizada na sala de reuniões da Prefeitura do Município de Vargem, situada na Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Bairro Centro, nesta cidade de Vargem, Estado de São Paulo, às **09:00** horas do dia **13/08/2024**, data esta limite para entrega dos envelopes contendo a Documentação e Proposta, podendo estas serem entregues previamente no Setor de Licitações, neste mesmo endereço, no seguinte horário: das 08h00 às 16h00.

## **I – DO OBJETO**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**1.1** O Objeto da Presente Licitação é o Registro de Preços para eventual e futura aquisição e distribuição de Carnes e Embutidos para atender as Secretarias Municipais de Vargem/SP. Pelo período de 12 (doze) meses.

## **II – CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

**2.1.** Cópia deste Edital encontra-se disponível na sede da Prefeitura do Município de Vargem e permanecerá afixada no quadro de avisos desta Prefeitura, ou, ainda, poderá ser obtida no setor de licitação, no horário compreendido entre às 08h00 às 16h00, ou ainda poderão ser obtidos on-line no site da Prefeitura do Município de Vargem/SP sendo [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br).

**2.2.** As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Diário Oficial do Município e site [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br), com vista a possíveis alterações e avisos.

**2.3.** Impugnações e esclarecimentos aos termos do presente Edital poderão ser interpostas por qualquer cidadão, protocolizadas na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP ou através do e-mail [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br), sito à Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Bairro Centro, nesta cidade de Vargem, Estado de São Paulo, em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes, devendo a Administração julgar e responder à impugnação ou esclarecimento em até 03 (três) dias úteis limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**2.4.** Não será aceito pedido de impugnação ou esclarecimento ao Edital via postal ou fax, sendo que os interessados em impugnar o Edital ou solicitar esclarecimento, deverão fazê-lo somente na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP ou através do e-mail [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br), dentro do prazo disposto no item 2.3 deste Edital.

**2.5.** A decisão será enviada ao impugnante via e-mail, e será divulgada para todos os interessados.

**2.6.** Acolhida a impugnação contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame, dando conhecimento aos interessados.

## **III - DO REGISTRO DE PREÇOS**

**3.1.** As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

## **IV - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**4.1.** Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente constituídas e autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste edital;

**4.2.** Os itens constantes do Anexo I deste edital, serão destinados à ampla concorrência, podendo participar todas e quaisquer empresas, inclusive as que estejam enquadradas como Micro Empreendedor Individual (MEI), Microempresas (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP) Cooperativas e Consórcios, observando-se, no caso das cooperativas e consórcios, as regras do artigo 15 da Lei nº14.133/21.

**4.3.** Nos termos do art. 49 da Lei Complementar nº 123/06, não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 da referida lei quando não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

**4.3.1** No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, o tratamento diferenciado dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06 não será aplicado ao item ou lote cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**4.3.2.** A obtenção dos benefícios a que se referem os arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da presente 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.

**4.4.** É vedada a participação de empresas:

**4.4.1.** declaradas inidôneas por ato do Poder Público;

**4.4.2.** sob falência, concordata, insolvência civil ou recuperações judiciais e extrajudiciais, exceto no caso de apresentação da Certidão prevista no item 8.8.3, deste Edital;

**4.4.3.** impedidas de licitar e contratar com a Administração e quaisquer de seus órgãos descentralizados;

**4.4.4.** enquadradas nas disposições do artigo 14º da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações;

**4.4.5.** Suspensas, temporariamente, de participação em licitação e impedidas de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 14, da Lei nº 14.133.21;

**4.4.6.** De servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do art. 9º, da Lei nº 14.133/2021;

**4.4.7.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.4.8.** Em processo de recuperação, caso não seja demonstrada, na fase habilitação, a sua viabilidade econômica;

**4.4.9.** Empresas estrangeiras de acordo com a Lei Federal nº 7.102/1983;

**4.4.10.** É vedada a participação direta ou indireta nas licitações para obras e serviços de engenharia:

a) Pessoa física ou jurídica que tenha elaborado o Anteprojeto ou o Termo de Referência da licitação;

b) pessoa jurídica que participar de consórcio responsável pela elaboração do Anteprojeto ou do Termo de Referência da licitação;

c) pessoa jurídica da qual o autor do Anteprojeto ou do Termo de Referência da licitação seja administrador, controlador, gerente, responsável técnico, subcontratado ou sócio, neste último caso quando a participação superar 5% (cinco por cento) do capital votante.

d) É permitida a participação das pessoas jurídicas e da pessoa física de que tratam as alíneas "a" e "b" acima em licitação ou em execução de contrato, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento conforme lei 14.133/2021. Considera-se participação indireta a existência de vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do Termo de Referência, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

**4.5.** Os participantes deverão ter pleno conhecimento dos elementos constantes deste Edital, das condições gerais e particulares do objeto da licitação e do local onde serão executados os serviços, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento do Contrato.

**4.6.** Quando da participação de microempresas e empresas de pequeno porte serão adotados os critérios estabelecidos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/06, regulamentados pelo Decreto Municipal 2.370 de 19 de janeiro de 2024, e, ainda, deverão apresentar, em separado, no ato da entrega dos envelopes exigidos na presente licitação.

**4.7.** Comprovante de inscrição e de situação cadastral da pessoa jurídica no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e Declaração, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, de que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

123/06, bem como de que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento dessa situação.

**4.8.** A declaração deverá ser subscrita por quem detém poderes de representação da licitante.

**4.8.1.** Em caso de dúvida, a Comissão poderá, a seu critério, solicitar a apresentação das notas de faturamento dos últimos meses, para a comprovação do disposto e para aferição do atendimento aos §§ 9º e 10 da Lei Complementar nº 123/06.

**4.8.2.** Como condição para a aplicação do tratamento diferenciado, a Comissão poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)) seção "despesas – gastos diretos do governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)", para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pela ME/EPP/COOP, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II da Lei Complementar nº 123/2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, §2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

**4.8.3.** Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12 da Lei Complementar nº 123/2006.

**4.8.4.** Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, a Comissão indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12 da Lei Complementar nº 123/06, sem prejuízo das demais penalidades incidentes.

**4.8.5.** A falsidade da declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar 123/06, poderá caracterizar o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

**4.8.6.** Todos os participantes deverão apresentar, em separado, no ato da entrega dos envelopes exigidos na presente licitação **DECLARAÇÃO DA LICITANTE QUE ATENDE AS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**.

### **V - DO CREDENCIAMENTO**

**5.1.** Os interessados deverão fazer seu credenciamento, na sessão pública de instalação do pregão, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de todos os demais atos do certame, apresentando os seguintes documentos em cópias devidamente autenticadas, fora do envelope:

**5.2.** Tratando-se de representante legal, o ato constitutivo, devidamente registrado – termo inicial e última alteração, ou instrumento consolidado – bem como ata de eleição, se o caso, também devidamente registrada, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**5.3.** Tratando-se de procurador ou credenciado, a procuração ou o credenciamento deverão conter poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor e desistir de recursos, praticar todos



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem 5.2, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

**5.3.1.** Será admitido somente um representante por proponente.

**5.4.** Em se tratando de licitante microempresa ou empresa de pequeno porte, assinatura de Termo de Comprometimento, pelo representante legal ou procurador com poderes específicos, de que não se inclui dentre as hipóteses previstas no parágrafo 4º do Artigo 3º da Lei Complementar 123/06, conforme minuta constante do Anexo V deste edital.

**5.5.** Além da apresentação do ato constitutivo; procuração ou credenciamento, se necessário; deverão ser apresentados: Declaração de Habilitação Prévia dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de Habilitação, conforme modelo constante do Anexo III deste edital e Termo de Comprometimento, se Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Micro Empreendedor Individual, conforme modelo constante do Anexo V do Edital;

**5.6.** A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar 123/2006, poderá caracterizar os crimes de que tratam os artigos 297 e 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da aplicação das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, observado o devido processo legal, e implicará, também, o afastamento da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

**5.7** A ausência da documentação referida neste item ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas impossibilitará a participação da proponente neste Pregão, exclusivamente no tocante à formulação de lances e demais atos, inclusive recurso.

**5.8.** O não comparecimento do representante legal da empresa licitante não impedirá que a mesma participe normalmente do certame.

### **VI – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**6.1.** A sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública e dirigida por um Pregoeiro e sua equipe de apoio.

**6.1.1.** 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 Agente de Contratação em contrário.

**6.1.2.** A Sessão presencial deverá ser gravada em áudio e vídeo conforme disposto no Art. 17 § 2º e § 5º da lei 14.133/2021.

**6.2.** Aberta a sessão, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em envelopes fechados, com os seguintes dizeres:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

ENVELOPE 01 – PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP

PREGÃO PRESENCIAL 032/2024

ABERTURA DA SESSÃO DIA 13 DE AGOSTO DE 2024, ÀS 09:00 HORAS

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

CNPJ

ENVELOPE 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP

PREGÃO PRESENCIAL 032/2023

ABERTURA DA SESSÃO DIA 13 DE AGOSTO DE 2024, ÀS 09:00 HORAS

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

CNPJ

- 6.3.** Não será aceita a participação de licitante atrasado, a não ser como ouvinte.
- 6.4.** Será considerada atrasada a licitante cujo representante se apresente ao local de realização da sessão pública após a abertura do primeiro envelope de Proposta de Preços.
- 6.5.** Aberto inicialmente os envelopes contendo as Propostas de Preços será feita a sua conferência e posterior rubrica pelos presentes.

### **VII – DA PROPOSTA DE PREÇO**

**7.1.** A Proposta de Preço deverá ser apresentada impressa, em papel timbrado da empresa ou no Modelo Padrão constante do Anexo II deste Edital, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras e entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as suas páginas pelo sócio da empresa ou representante devidamente qualificado, sob pena de desclassificação.

**7.2.** Deverão estar consignados na proposta de preços:

**7.2.1.** Razão social, endereço, CNPJ, telefone, inscrição estadual, e-mail, dados bancários da licitante para efeito de pagamento, na hipótese de sagrar-se vencedora;

**7.2.2.** A descrição do(s) item(s) ofertado(s), de acordo com a descrição constante do modelo de proposta;

**7.2.3.** Preço total dos serviços, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, com precisão de duas casas decimais;

a. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transporte, frete, pedágio, personalização (se houver), tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas ao objeto da presente licitação;

b. Os preços unitários ofertados deverão se referir exatamente às unidades de medida constantes da carta proposta;

c. Para as licitantes que fizerem lances, será considerado o último valor ofertado, e a redução alcança todos os valores apresentados na proposta;

**7.4.** A validade da proposta, que deverá ser, no mínimo, de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura das propostas, podendo ser prorrogado por acordo das partes, incluindo, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transporte, frete, pedágio, tributos de qualquer natureza



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

e todas as despesas diretas ou indiretas, ora relacionadas ao fornecimento do objeto da presente licitação;

**7.5.** Prazo das entregas: As entregas deverão ser conforme Anexo I deste Edital;

**7.6.** Declaração de que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Anexo I (Termo de Referência);

**7.7.** Declaração de que o preço apresentado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;

**7.8.** Declaração que a empresa não se encontra impedida e/ou suspensa de licitar e contratar com o Município de Vargem/SP, bem como não se encontra inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública (artigo 14, Lei 14.133/2021), bem como se obriga a declarar superveniência de fato impeditivo da habilitação ou redução na sua capacidade financeira que venha a afetar as exigências contidas no edital;

**7.9.** Informar o nome e qualificação (RG, CPF, e-mail pessoal e cargo na empresa) do representante legal da empresa para assinatura da ARP e do contrato, na hipótese de sagrar-se vencedora;

**7.10.** Na formulação da proposta, a licitante deverá computar todos os custos relacionados com o fornecimento, incluindo-se taxas referentes ao contrato, impostos, frete, etc., ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados.

**7.11.** Os preços cotados deverão ser referidos à data-limite do recebimento das propostas, considerando-se a condição de pagamento à vista, não devendo, portanto, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.

**7.12.** Não serão consideradas propostas com oferta de vantagem não prevista neste edital.

**7.13.** Pela execução dos serviços, a Prefeitura efetuará o pagamento ao Fornecedor em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal.

**7.14.** Não será admitido o encaminhamento de propostas via fax, por meio eletrônico ou similar.

**7.15.** Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituição de quaisquer documentos, nem retificação de preços ou condições.

**7.16.** O recebimento dos envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão de licitação, observadas as prescrições de legislação específica.

**7.17** Ao apresentar a proposta, que lhe permitirá participar desta licitação, o licitante, além de todas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos, fica ciente de que:

**7.17.1.** Para o caso de empresas em recuperação judicial: no momento da assinatura da ARP e do contrato 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 o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**7.17.2.** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: no momento da assinatura da ARP e do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

**7.18.** O não cumprimento dessas exigências pela licitante vencedora ensejará a aplicação das penalidades previstas no subitem 17.1 deste Edital, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa.

### **VIII– DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**8.1.** Os Documentos exigidos para Habilitação deverão estar contidos no Envelope 02, na sua forma original, por qualquer processo de cópia autenticado por Cartório competente, ou ainda, autenticados pelo Pregoeiro, quando da abertura do Envelope 02, mediante apresentação e conferência dos originais. Os Documentos de habilitação são os abaixo discriminados:

**8.2.** No caso de empresas com o Certificado de Registro Cadastral da Prefeitura do Município de Vargem/SP, observando-se que o cadastro deve ter classificação pertinente ao objeto desta licitação, e atender os itens abaixo:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**8.2.1.** O Certificado de Registro Cadastral (CRC), dentro do prazo de validade;

**8.2.2.** Atestado(s) expedido(s) necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, de capacidade técnica que comprove que a licitante executou ou está executando, a contento, objeto de natureza similar ao desta licitação, em quaisquer quantidades;

**8.3.** Declaração de que não possui em seus quadros, servidores ou funcionários da Prefeitura do Município de Vargem/SP, inclusive na condição de sócio ou dirigente, conforme modelo constante do Anexo VII;

**8.4.** Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, com a apresentação dos dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, contendo: Nome; Cargo; CPF; RG; Data de Nascimento; Endereço Residencial Completo; E-mail institucional; E-mail pessoal; e Telefone(s), conforme modelo constante do Anexo VIII;

**8.5.** Para as microempresas e empresas de pequeno porte que declararam sua condição de enquadramento no credenciamento através da assinatura do Termo de Comprometimento, esta deverá comprovar sua condição de micro ou pequena empresa, mediante apresentação de um dos seguintes documentos:

a. Se inscrito na Junta Comercial, certidão simplificada expedida pela Junta Comercial ou equivalente, da sede do Microempreendedor Individual, da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte, podendo o Pregoeiro diligenciar no próprio certame a verificação da veracidade da respectiva Certidão;

b. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou equivalentes, da sede do Microempreendedor Individual, da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;

c. No caso de microempreendedor individual, a comprovação de que tratam as alíneas "a" e "b", poderão ser substituídas pelo Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, emitido pelo Portal do Empreendedor.

**8.6** Apresentar todos os documentos relacionados no subitem 8.2.1 e 8.2.2., quando não constar ou estiverem com a validade vencida no cadastro deste município.

**8.7.** No caso de empresas não inscritas no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura do Município de Vargem/SP:

### **8.7.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a. Em se tratando de empresa individual, apresentar o registro comercial;

b. Em se tratando de sociedades comerciais, apresentar ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, onde conste o objeto;

c. Em se tratando de Sociedades por ações, apresentar ato constitutivo ou estatuto em vigor onde conste o objeto acompanhado de documentos de eleição de seus diretores, devidamente registrados;

d. Em se tratando de Sociedades Cívis, apresentar ato constitutivo onde conste o objeto e respectiva inscrição acompanhado de prova da diretoria em exercício devidamente registrada.

### **8.8.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a. Atestado(s) expedido(s) necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, de capacidade técnica que comprove que a licitante executou ou está executando, a contento, objeto de natureza similar ao desta licitação, em quaisquer quantidades;

DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

### **8.8.3 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:**

**a)** Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b.1)** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pela autoridade competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **8.8.4. DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHITA:**

- 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 ao domicílio ou 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, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de tributos mobiliários, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante;
- d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) dos débitos inscritos em dívida ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado, no local do domicílio ou sede da licitante;
- e)** Prova de regularidade perante a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação de certidão de regularidade emitida pelo INSS – Instituto Nacional do Seguro Social (ou pela Receita Federal, quando for o caso) e da CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- f)** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos (ou positiva com efeitos de negativa), relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- g)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (ou positiva com efeitos de negativa), de acordo com a Lei nº 12.440/2011.
- h)** Quando aplicável, 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, nos termos do inciso IV, art. 63, da Lei nº 14.133/21.
- i)** Sob pena de desclassificação, nos termos do §1º, art. 63, da Lei nº 14.133/21, apresentar declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III do Edital.

**8.8.4.1.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do instrumento contratual.

**8.8.4.1.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, social e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**8.8.4.1.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da sessão pública em que for declarada a licitante vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do §1º, art. 43, da Lei Complementar nº 123/2006.

**8.8.4.1.3.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.8.4.1.2, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

**8.5.** Os interessados deverão apresentar, ainda, para efeito de habilitação:

a. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 (Anexo VI);

**8.6.** Os interessados deverão apresentar:

a. Declaração de que não possui em seus quadros, servidores ou funcionários da Prefeitura do Município de Vargem/SP, inclusive na condição de sócio ou dirigente, conforme modelo constante do Anexo VII;

b. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, com a apresentação dos dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato,



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

contendo: Nome; Cargo; CPF; RG; Data de Nascimento; Endereço Residencial Completo; E-mail institucional; E-mail pessoal; e Telefone(s), conforme modelo constante do Anexo VIII;

c. Para as microempresas e empresas de pequeno porte que declararam sua condição de enquadramento no credenciamento através da assinatura do Termo de Comprometimento, esta deverá comprovar sua condição de micro ou pequena empresa, mediante apresentação de um dos seguintes documentos:

**8.6** Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original ou cópias autenticadas em cartório ou na própria Administração ou por autenticação eletrônica.

**8.6.1.** As certidões e/ou certificados apresentados devem estar com o seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar de sua expedição.

**8.6.2.** Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documentos" em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

**8.6.3.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

**8.6.4.** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro ARP e contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta na habilitação;

**8.7.** Os Documentos que já forem apresentados no credenciamento não precisam ser apresentados novamente no Envelope 02 Documentos de Habilitação.

**8.8.** Se algum documento apresentar falta não sanável na sessão, acarretará a inabilitação da licitante;

**8.9.** O(a) Pregoeiro(a) ou a Equipe de apoio poderão a critério do Pregoeiro realizar diligência efetuando consulta direta na Internet nos sites dos órgãos expedidores para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

### **IX- DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES E OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**

**9.1.** Os envelopes das propostas e da documentação de habilitação deverão ser entregues na data e horário de abertura e julgamento do certame, a ser realizado na sala de licitações da Prefeitura do Município de Vargem/SP, localizada à Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP;

**9.2.** Em seguida, a Pregoeiro indagará os licitantes se formalmente preenchem os requisitos da habilitação estabelecidos por este Edital, recebendo e registrando as declarações formais de que atendem a essa condição, nos termos do modelo constante do Anexo III deste Edital, documento este que obrigatoriamente deverá ser entregue ao Pregoeiro juntamente com o credenciamento, cujo modelo encontra-se no Anexo IV.

**9.3.** O Pregoeiro procederá a abertura primeiramente dos Envelopes que contêm as Propostas de Preços, avaliando o cumprimento das condições exigidas no Edital.

**9.4.** Os envelopes de documentação de habilitação permanecerão fechados, em poder da Pregoeiro, e serão abertos após a aceitabilidade das propostas, apenas em relação ao ofertante da proposta de menor valor para cada item deste edital;

**9.5.** Verificada a conformidade das propostas com os requisitos formais estabelecidos no edital, a Pregoeiro dará início à etapa competitiva da licitação através de lances verbais e sucessivos NO MODO DE DISPUTA ABERTO;

**9.6.** No caso de empate entre duas ou mais propostas será obedecido o disposto, artigo 60º da Lei nº 14.133/2021.

### **X- DOS LANCES VERBAIS**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 10.1.** Iniciada a etapa de lances o uso de aparelhos celulares será restrito, salvo quando previamente autorizado pelo Pregoeiro.
- 10.2.** As licitantes classificadas terão a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais, que deverão ser formulados de forma sucessiva, com valores distintos e decrescentes, a partir da proposta comercial classificada de maior valor e os demais lances, em ordem decrescente de valor.
- 10.3.** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordens decrescentes de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 10.4.** O intervalo mínimo de valor entre cada lance será de 1% (um por cento), incidindo sobre o preço unitário apresentado;
- 10.5.** Não haverá limite de rodadas para apresentação de lances;
- 10.6.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 10.7.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 10.8.** Após a negociação se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 10.9.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a Licitante desistente às penalidades legais e às sanções administrativas previstas neste Edital.
- 10.10.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita e o valor estimado para a contratação.

### **XI– DO JULGAMENTO**

- 11.1.** O critério de julgamento será exclusivamente o de TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, para o objeto licitado.
- 11.2.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 11.2.1.** Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita, após a negociação com o pregoeiro com vistas à obtenção de melhor preço.
- 11.2.2.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 11.3.** Constatada e registrada a oferta de menor preço, será identificada se a mesma é de autoria de Microempreendedor, Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte.
- 11.3.1.** Caso a oferta de menor preço válida seja de Microempreendedor, Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, será aberto o Envelope contendo os Documentos de Habilitação do licitante que a tiver formulado, para a confirmação de suas condições de habilitação.
- 11.3.2.** Caso a oferta de menor preço válida não seja de Microempreendedor, Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, o Pregoeiro verificará se alguma Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte encontra-se com o preço em até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço ofertado, para que a mesma tenha a oportunidade de dar um novo lance inferior ao melhor preço em até 05 (cinco) minutos, conforme os dispostos no § 2º do art. 44 e o § 3º do art. 45 da Lei Complementar 123/2006.
- 11.4.** As disposições contidas no subitem 11.3.2 aplicam-se apenas às microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual que apresentarem propostas para a cota principal do objeto destinada à ampla concorrência.
- 11.5.** Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota de ampla concorrência, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.
- 11.6.** A análise da aceitabilidade das propostas, a começar pela de valor mais baixo para cada item, analisados ainda, os preços unitários, compreenderá o exame:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**11.6.1.** Da compatibilidade das características dos serviços ofertados com as especificações indicadas neste edital e seus anexos;

**11.6.2.** Da compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado e com os custos reais estimados para a execução da ARP e do contrato e com as disponibilidades orçamentárias da Administração.

**11.7.** Serão consideradas inaceitáveis, sendo desclassificadas, as propostas:

**11.7.1.** Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope 01;

**11.7.2.** Que não atenderem aos requisitos mínimos das especificações constantes deste edital e seus anexos;

**11.7.3.** Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexequíveis ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação.

**11.8.** As propostas consideradas aceitáveis serão classificadas a partir do valor mais baixo.

**11.9.** Para efeito de classificação, serão considerados os preços finais, os resultantes de valores originariamente cotados e dos lances verbais oferecidos.

**11.10.** O pregoeiro(a) indicará na ata da sessão os fundamentos da decisão sobre aceitabilidade ou inaceitabilidade de preços, bem como sobre a classificação ou desclassificação das propostas.

**11.11.** Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o Envelope contendo os Documentos de Habilitação do licitante que a tiver formulado, para a confirmação de suas condições de habilitação, somente ao término de julgamento de todos os itens licitados.

**11.11.1.** Caso a licitante declarada vencedora seja uma Micro Empresa e Empresa de Pequeno Porte, a mesma terá 05 (cinco) dias úteis, prorrogados por igual período a critério da administração, para regularizar pendências fiscais e trabalhista, caso esta apresente alguma restrição, conforme o disposto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006.

**11.11.2.** Caso a Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte que se beneficiar no disposto no subitem 11.11.1 não o fizer dentro do prazo estipulado no mesmo subitem, será convocada a segunda licitante melhor classificada para a verificação de suas condições de habilitação, e assim sucessivamente até que aconteça a habilitação de uma das licitantes.

**11.12.** Constatado o atendimento pleno das exigências do edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

**11.13.** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências do edital, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação da habilitação da Licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as exigências do edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

**11.14.** Apurada a melhor proposta que atenda ao Edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.

**11.15.** Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

**11.16.** Encerrado julgamento e nenhum licitante tendo manifestado imediata e motivada intenção de recorrer, o processo será instruído com a respectiva adjudicação pelo Pregoeiro(a) e homologação pela Autoridade Competente.

### **XII– DOS RECURSOS**

**12.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação de razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para a apresentação de contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**12.2.** A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante de recorrer importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da Licitação ao vencedor.

**12.3.** O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

**12.4.** Decididos os recursos, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto da licitação à Licitante vencedora.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**12.5.** Não serão aceitos recursos via postal ou fax, devendo os licitantes protocolizar os recursos na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP, sito à Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Centro, Vargem, Estado de São Paulo, no horário compreendido entre 08h00 às 16h00.

**12.6.** Os autos do procedimento permanecerão com vistas franqueadas aos interessados, no Setor de Licitações, sito na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP, sito Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP.

**12.7.** Decididos os recursos ou transcorridos os prazos para a sua interposição relativamente ao Pregão, o Pregoeiro disponibilizará aos Licitantes, julgados desclassificados no certame, os Envelopes contendo os Documentos de Habilitação inviolados para retiradas por 30 (trinta) dias, sendo que após serão destruídos, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da Licitação.

### **XIII- DO RESULTADO DO JULGAMENTO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1.** O resultado final da licitação constará da ata da sessão pública, a ser assinada pelo Pregoeiro(a) e pelos licitantes, na qual deverão ser registrados os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de aceitabilidade / inaceitabilidade e classificação de propostas, bem como de habilitação / inhabilitação proclamadas, bem assim quaisquer outras ocorrências da sessão.

**13.2.** Assinada a ata da sessão pública, o Pregoeiro(a) encaminhará o processo da licitação à autoridade competente para homologação.

**13.3.** O despacho de homologação será publicado no Diário Oficial do Município, para conhecimento geral.

### **XIV- DAS CONDIÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO E PENALIDADES**

**14.1** Homologado o resultado da licitação, a vencedora terá o prazo de 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar a Ata de Registro de Preços ou Autorização de Fornecimento, que obedecerá às condições indicadas na minuta do Anexo IX, na qual estarão definidas as especificações mínimas, quantidades estimadas, preços unitários e totais dos bens a serem adquiridos. Assinada a Ata de Registro de Preços, o contrato ou a Autorização de Fornecimento, dependerá de requisição da Secretaria requisitante, oportunidade que o adjudicatário será convocado para assinar e retirar o contrato ou a Autorização de Fornecimento no mesmo prazo previsto acima, no qual constarão as condições da execução do fornecimento, do pagamento dos preços, as obrigações da contratada e as penalidades a que estará sujeita para eventual inobservância das condições ajustadas.

**14.2** Quando o valor original da proposta tiver sido alterado por conta de lance oferecido na sessão pública do pregão, o licitante adjudicatário deverá apresentar, no prazo fixado para assinatura da Ata de Registro de Preços, nova planilha de preços, com os valores correspondentes à adjudicação, a qual substituirá a primitiva, como parte integrante da referida Ata.

**14.2.1** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, conforme legislação aplicável.

**14.3** A adjudicatária executará o fornecimento do(s) item(ns) com observância rigorosa das condições deste Edital e de sua proposta.

**14.4** O(s) item(ns) fornecido(s) deverá(ão) ser de excelente qualidade, bem como ser(em) transportado(s) até o local de entrega a ser indicado pela Secretaria requisitante no ato da requisição, durante o prazo indicado na proposta e nas condições estabelecidas neste Edital, devendo a fornecedora substituir, por sua conta e no prazo estabelecido pela Secretaria Solicitante, se for considerado inadequado às especificações ou apresentar avarias que comprometam o seu uso adequado.

**14.5** A recusa da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços ou o Contrato ou a Autorização de Fornecimento no prazo fixado na convocação específica caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-a às penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente.

**14.5.1** Ocorrendo essa hipótese, o processo retornará ao Pregoeiro(a), que convocará os licitantes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao Edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar a Ata de Registro de Preços.

**14.6** O licitante vencedor que se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços ou o Contrato, ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, estará sujeito às seguintes penalidades:

**14.6.1** Advertência;

**14.6.2** Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura do Município de Vargem/SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos; e

**14.6.3** Multa equivalente a até 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação;

**14.6.4** As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

**14.6.5** A fim de atender o artigo 82 da Lei 14.133/2021, necessário indicar que, por se tratar de aquisição de itens, as quantidades máxima estão indicadas no termo de referência, e a quantidade mínima é a unidade de medida respectiva. Não poderão haver homologações de preços distintos dos produtos, e nem de empresa oferecer proposta em quantitativo inferior, até porque, por se tratar de ata de registro de preços, a aquisição é parcelada. Será considerado o vencedor do item apenas a empresa com menor preço registrado.

Os preços poderão ser alterados, desde que atendidos os requisitos legais, item XVIII do edital e termos do contrato administrativo.

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

As hipóteses de extinção da ata e do contrato estão previstos nos termos do contrato administrativo.

### **XV– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**15.1** As despesas decorrentes da presente contratação, objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias do orçamento municipal, as quais serão indicadas no momento da eventual contratação.

### **XVI– DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1** Após o recebimento dos produtos, o processo será instruído com a respectiva Nota Fiscal devidamente certificada pelo setor competente ou documento equivalente com registro de despesas devidamente liquidada, observando-se ainda o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

**16.2.** Pelo fornecimento dos produtos, a Prefeitura efetuará o pagamento ao Fornecedor em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal.

**16.2.1** Em caso de compra de produtos, o prazo será contado a partir da entrega.

**16.2.2** Em caso de serviços, o prazo será contado a partir da data em que o responsável assinou e atestou a prestação do serviço.

**16.3** Os prestadores de serviço devem se atentar para os casos de retenção de Imposto de Renda (IR), Imposto sobre Serviços (ISS) e Instituto Nacional do Seguro Social (INSS).

**16.4.** Devem ser observadas a legislação vigente, assim como a lei orgânica do município de Vargem.

**16.5.** Os casos de dispensa devem ter seu fundamento legal descrito no corpo da Nota ou declaração anexa à Nota Fiscal.

**16.6.** O código de serviço deve ser condizente com o serviço prestado.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **XVII– DAS SANÇÕES CONTRATUAIS**

**17.** Pelo descumprimento total ou parcial das condições contratuais, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, além da responsabilização civil e penal cabíveis, sem prejuízo as demais sanções previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei Federal 14.133.

**17.1.** Multa de mora de 1% (um por cento) do valor do contrato por dia de atraso na entrega do objeto deste contrato, até o 10º (décimo) dia de atraso sobre o valor do objeto não executado;

**17.2.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto pela inexecução parcial ou total, quando o atraso for superior a 10 (dez) dias, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;

**17.3.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato, no caso da adjudicatária, desistir do mesmo ou causar sua rescisão, ou ainda quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;

**17.4.** Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município de Vargem/SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos quando, por culpa da CONTRATADA, e se for o caso, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Vargem/SP pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;

**17.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

**17.6.** Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo.

**17.7.** Caso seja constatado que os produtos ofertados pela contratada não apresentem às condições exigidas no termo de referência, caberá a substituição do mesmo e aplicação de multa prevista no subitem 17.1.

**17.8.** Multa de 5% sobre o valor total do contrato por descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste que não estejam previstos nos subitens acima.

**17.9.** As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outra.

**17.10.** Garantido o contraditório e a ampla defesa, decorrido o prazo para interposição de eventual recurso, o prazo para pagamento de multa será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa. Não havendo pagamento pela empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se ao processo judicial de execução, podendo também ser retido de eventuais créditos da Contratada.

**17.11.** Às penalidades previstas nesta cláusula tem caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exige a contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha acarretar ao Município.

### **XVIII – DO REAJUSTE/REPACTUAÇÃO**

A possibilidade de reajuste e repactuação terão periodicidade mínima de 1 ano, contado a partir da data limite para apresentação da proposta ou o orçamento a que se referir.

### **XIX – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**19.1** A parte contratada deverá exercer atividade econômica compatível com o objeto deste termo de referência, possuir toda documentação de habilitação e afins que a lei exige, inclusive certidões negativas.

### **XX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

**20.2** A Prefeitura do Município de Vargem/SP, responsável pelo Pregão, reserva-se o direito de:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 20.2.1.** Revogá-lo, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrente de fato superveniente, ou anular o procedimento, quando constatada ilegalidade no seu processamento;
- 20.2.2.** Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de propostas, na forma de legislação, salvo quando a alteração não afetar a formulação das ofertas;
- 20.2.3.** Adiar o recebimento das propostas, divulgando, mediante aviso público, a nova data;
- 20.2.4.** Suspender a sessão pública.
- 20.3.** O Pregoeiro(a) ou a Autoridade Superior poderão, em qualquer fase da licitação, promover as diligências que considerarem necessárias para esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório.
- 20.4.** O Pregoeiro, por interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais e erros meramente materiais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 20.5.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia de início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na Prefeitura do Município de Vargem/SP.
- 20.6.** Em atendimento ao protocolo ICMS 42 de 03/07/2009, cláusula segunda, inciso I, será obrigatória a emissão de Nota Fiscal Eletrônica modelo 55, em substituição à nota fiscal modelo 1 ou 1-A, independentemente da atividade econômica exercida, à exceção dos desobrigados.
- 20.7.** O Edital e seus anexos estarão à disposição no Setor de Licitações da Prefeitura do Município de Vargem/SP, localizada na Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP, no horário das 08h00 às 16h00, ou através do site da Prefeitura, no endereço eletrônico [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br).

VARGEM/SP 19 DE JULHO DE 2024.

---

Claudio Donizeti Tavella Filho  
Secretário Municipal de Educação

---

Ivanele Bueno Borges  
Secretária Municipal de Assistência Social

---

Miguel Cardoso Pinto Neto  
Chefia de Gabinete





# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **I – ÁREA SOLICITANTE:**

Diversas Secretarias

### **II – OBJETO:**

Registro de preços para eventual e futura aquisição de e distribuição de **Carne se Embutidos** para atender as Secretarias Municipais de Vargem/SP. Pelo período de 12 (doze) meses, nos termos da tabela abaixo, conforme as condições e exigências estabelecidas nesse termo.

### **III – ESPECIFICAÇÃO E NATUREZA:**

<b>SECRETARIAS EM GERAL</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>1</b>	<b>1350</b>	<b>Quilo</b>	<b>ACÉM BOVINO - TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões 3 x 3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
<b>2</b>	<b>1150</b>	<b>Quilo</b>	<b>ACÉM BOVINO - TIPO MOIDO.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 5% de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas
<b>3</b>	<b>550</b>	<b>Quilo</b>	<b>BACON SUÍNO EM PEÇA:</b> Toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%. acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. apresentar sif na embalagem na entrega do produto. validade mínima de 4 meses, contados a partir da entrega.
<b>4</b>	<b>400</b>	<b>Quilo</b>	<b>BISTECA SUÍNA:</b> De primeira qualidade, tamanho padronizado, fatias com 1cm, Em bife, com peso unitário de 100g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.
<b>5</b>	<b>300</b>	<b>Quilo</b>	<b>CARNE BOVINA - TIPO BUCHO, EM TIRAS.</b> Para dobradinha. Com largura de 4 cm. Congelado. com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Em embalagem a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.
<b>6</b>	<b>200</b>	<b>Quilo</b>	<b>CHARQUE.</b> Industrializado de primeira linha. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com no máximo 1kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Entregue com temperaturas de 0°C e 4°C.
<b>7</b>	<b>700</b>	<b>Quilo</b>	<b>COPA LOMBO SUÍNO.</b> Peça inteira, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. O produto deverá estar deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Peça entre 1,5 a 2 kg.
<b>8</b>	<b>250</b>	<b>Quilo</b>	<b>COSTELA BOVINA COM OSSO.</b> De primeira qualidade, serrada com tamanho padronizado com cortes em cubos de 5cm. Costela contendo no máximo 5% de gordura e 30% de osso. Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 °C a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
<b>9</b>	<b>320</b>	<b>Quilo</b>	<b>COSTELINHA SUÍNA COM OSSO.</b> Cortada em pedaços de aproximadamente 3 cm A 5 cm, in natura, com pouca gordura aparente. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá ser entregue congelada em pacotes de 2,0 Kg, apresentando rótulo de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

10	450	Quilo	<b>COXÃO DURO BOVINO - BIFE.</b> Carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação fatiada em bife, estado de conservação resfriado(a), peso médio do bife no mínimo 100 gramas. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
11	850	Quilo	<b>COXÃO MOLE BOVINO – ISCAS.</b> Carne bovina, in natura, tipo de corte coxão mole, apresentação em <b>iscas para stroganoff</b> , resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg por embalagem. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C.
12	350	Quilo	<b>CUPIM BOVINO EM PEÇA.</b> Carne bovina - tipo cupim peça inteira sem osso, congelada, e no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Pesando aproximadamente 3kg cada peça.
13	500	Quilo	<b>FRANGO - COXINHA DA ASA. SISTEMA IQF.</b> carne de frango de primeira qualidade, coxinha da asa com osso. conservação: <b>congelamento iqf</b> (congelamento rápido individual). cortes congelados, de frango sem tempero. Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
14	550	Quilo	<b>FRANGO- FILÉ DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO S/ OSSO.</b> Com cortes congelados e sem temperos. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1kg.
15	1250	Quilo	<b>FRANGO: PEITO DE FRANGO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, <b>peito, sem osso e sem pele.</b> Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
16	650	Quilo	<b>FRANGO: SOBRE COXA C/ OSSO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, sobrecoxa com osso. Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Procedimento: Com pele e com osso. Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
17	2800	Unidade	<b>HAMBURGUER BOVINO.</b> Congelado 90 gramas cada unidade. Ingredientes: carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. Não contém glúten. Embalagem primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte. Congelado em temperatura -12°C.
18	870	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: CALABRESA.</b> <u>Linguiça defumada</u> grossa, de primeira qualidade, sem ossos, limpa, pouca gordura, <b>sem pimenta</b> , sem corantes, fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos permitidos; ótimo sabor; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em saco de polietileno.
19	720	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: TOSCANA.</b> Linguiça em gomos de carne suína isenta de peles, aponevroses e fragmentos de ossos, <b>sem pimenta</b> , fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína, toucinho, condimentos permitidos por lei, embutida em tripa artificial, sem pimenta do reino ou similares, sem corantes, com aspecto normal, resfriada, firme, sem umidade e não pegajosa, embalado em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.
20	150	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MORTADELA EM FATIADAS</b> - Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C). Fatias de 20 gramas)
21	190	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MUSSARELA EM FATIAS.</b> Queijo tipo mussarela fatiado; produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
22	312	Quilo	<b>MUSSARELA EM PEÇA.</b> De primeira qualidade. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
23	1180	Quilo	<b>PERNIL TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões aproximadas de 3x3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

24	250	Quilo	<b>PEIXE.</b> Filé de polaca do Alasca, em temperatura de -12°C a -18°C. Características extras: sem vísceras, sem pele, sem espinho sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto embalagem 01 kg.
25	180	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>PRESUNTO COZIDO EM FATIAS.</b> Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de <b>aproximadamente 20g cada</b> , resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
26	232	Quilo	<b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA.</b> Cozido, de primeira linha, magro, feito a partir de pernil suíno sem capa de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega.
27	180	Quilo	<b>SALAME EM FATIAS.</b> Salame tipo Italiano Fatiado. Processado/manipulado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
28	860	Quilo	<b>SALSICHA DE FRANGO.</b> Salsicha de frango, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas <b>pardacentas</b> ou esverdeadas. Apresentando-se uniformes e padronizadas, pesando em média 50 gramas cada unidade, fresca e refrigerada de 0 a 3°C. Validade mínima de 06 meses contados a partir da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto em pacote.
29	2550	Unidade	<b>STEAK DE FRANGO</b> - Carne de frango pré-cozida e prensada com cobertura de farinha de rosca e amido, contendo cerca de <b>120g cada</b> . <u>Congelada em temperatura -12°C a -18°C</u> . Embalagem: sacos plásticos individuais resistentes e atóxicos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável e superfície viscosa. Deverá apresentar coloração característica. Na <b>embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF</b> (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo 04 meses a partir da data de fabricação.

Sendo para cada secretaria:

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO			
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO
1	1300	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões 3 x 3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
2	1000	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO MOÍDO.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 5% de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas
3	500	Quilo	<b>BACON SUÍNO EM PEÇA:</b> Toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%. acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. apresentar sif na embalagem na entrega do produto. validade mínima de 4 meses, contados a partir da entrega.
4	350	Quilo	<b>BISTECA SUÍNA:</b> De primeira qualidade, tamanho padronizado, fatias com 1cm, Em bife, com peso unitário de 100g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.
5	300	Quilo	<b>CARNE BOVINA - TIPO BUCHO, EM TIRAS.</b> Para dobradinha. Com largura de 4 cm. Congelado. com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Em embalagem a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.
6	200	Quilo	<b>CHARQUE.</b> Industrializado de primeira linha. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com no máximo 1kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Entregue com temperaturas de 0°C e 4°C.
7	550	Quilo	<b>COPA LOMBO SUÍNO.</b> Peça inteira, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. O produto deverá estar deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Peça entre 1,5 a 2 kg.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

8	200	Quilo	<b>COSTELA BOVINA COM OSSO.</b> De primeira qualidade, serrada com tamanho padronizado com cortes em cubos de 5cm. Costela contendo no máximo 5% de gordura e 30% de osso. Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 °C a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
9	320	Quilo	<b>COSTELINHA SUÍNA COM OSSO.</b> Cortada em pedaços de aproximadamente 3 cm A 5 cm, in natura, com pouca gordura aparente. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá ser entregue congelada em pacotes de 2,0 Kg, apresentando rótulo de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade.
10	400	Quilo	<b>COXÃO DURO BOVINO - BIFE.</b> Carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação fatiada em bife, estado de conservação resfriado(a), peso médio do bife no mínimo 100 gramas. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
11	800	Quilo	<b>COXÃO MOLE BOVINO – ISCAS.</b> Carne bovina, in natura, tipo de corte coxão mole, apresentação em <b>iscas para strogonoff</b> , resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg por embalagem. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C.
12	300	Quilo	<b>CUPIM BOVINO EM PEÇA.</b> Carne bovina - tipo cupim peça inteira sem osso, congelada, e no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Pesando aproximadamente 3kg cada peça.
13	450	Quilo	<b>FRANGO - COXINHA DA ASA. SISTEMA IQF.</b> carne de frango de primeira qualidade, coxinha da asa com osso. conservação: <b>congelamento iqf</b> (congelamento rápido individual). cortes congelados, de frango sem tempero. Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
14	500	Quilo	<b>FRANGO- FILÉ DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO S/ OSSO.</b> Com cortes congelados e sem temperos. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1kg.
15	1100	Quilo	<b>FRANGO: PEITO DE FRANGO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, <b>peito, sem osso e sem pele.</b> Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
16	600	Quilo	<b>FRANGO: SOBRE COXA C/ OSSO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, sobrecoxa com osso. Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Procedimento: Com pele e com osso. Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
17	2500	Unidade	<b>HAMBURGUER BOVINO.</b> Congelado 90 gramas cada unidade. Ingredientes: carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. Não contém glúten. Embalagem primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte. Congelado em temperatura -12°C.
18	850	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: CALABRESA.</b> <u>Linguiça defumada</u> grossa, de primeira qualidade, sem ossos, limpa, pouca gordura, <b>sem pimenta</b> , sem corantes, fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos permitidos; ótimo sabor; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em saco de polietileno.
19	700	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: TOSCANA.</b> Linguiça em gomos de carne suína isenta de peles, aponeuroses e fragmentos de ossos, <b>sem pimenta</b> , fresca e refrigerada de 0 a 3°C. preparada com carne suína, toucinho, condimentos permitidos por lei, embutida em tripa artificial, sem pimenta do reino ou similares, sem corantes, com aspecto normal, resfriada, firme, sem umidade e não pegajosa, embalado em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.
20	30	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MORTADELA EM FATIADAS</b> - Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C. Fatias de 20 gramas



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

21	50	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MUSSARELA EM FATIAS.</b> Queijo tipo mussarela fatiado; produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
22	200	Quilo	<b>MUSSARELA EM PEÇA.</b> De primeira qualidade. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
23	1100	Quilo	<b>PERNIL TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões aproximadas de 3x3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
24	200	Quilo	<b>PEIXE.</b> Filé de polaca do Alasca, em temperatura de -12°C a -18°C. Características extras: sem vísceras, sem pele, sem espinho sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto embalagem 01 kg.
25	40	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>PRESUNTO COZIDO EM FATIAS.</b> Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de <b>aproximadamente 20g cada</b> , resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
26	120	Quilo	<b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA.</b> Cozido, de primeira linha, magro, feito a partir de pernil suíno sem capa de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega.
27	30	Quilo	<b>SALAME EM FATIAS.</b> Salame tipo Italiano Fatiado. Processado/manipulado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
28	400	Quilo	<b>SALSICHA DE FRANGO.</b> Salsicha de frango, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas <b>pardacentas</b> ou esverdeadas. Apresentando-se uniformes e padronizadas, pesando em média 50 gramas cada unidade, fresca e refrigerada de 0 a 3°C. Validade mínima de 06 meses contados a partir da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto em pacote.
29	2500	Unidade	<b>STEAK DE FRANGO -</b> Carne de frango pré-cozida e prensada com cobertura de farinha de rosca e amido, contendo cerca de <b>120g cada</b> . <u>Congelada em temperatura -12°C a -18°C.</u> Embalagem: sacos plásticos individuais resistentes e atóxicos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável e superfície viscosa. Deverá apresentar coloração característica. Na <u>embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF</u> (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo 04 meses a partir da data de fabricação.

SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL			
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO
1	50	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões 3 x 3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
2	100	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO MOÍDO.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 5% de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas
3	50	Quilo	<b>BACON SUÍNO EM PEÇA:</b> Toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%. acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. apresentar sif na embalagem na entrega do produto. validade mínima de 4 meses, contados a partir da entrega.
4	50	Quilo	<b>BISTECA SUÍNA:</b> De primeira qualidade, tamanho padronizado, fatias com 1cm, Em bife, com peso unitário de 100g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

5	0	Quilo	<b>CARNE BOVINA - TIPO BUCHO, EM TIRAS.</b> Para dobradinha. Com largura de 4 cm. Congelado. com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Em embalagem a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.
6	0	Quilo	<b>CHARQUE.</b> Industrializado de primeira linha. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com no máximo 1kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Entregue com temperaturas de 0°C e 4°C.
7	100	Quilo	<b>COPA LOMBO SUÍNO.</b> Peça inteira, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. O produto deverá estar deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Peça entre 1,5 a 2 kg.
8	50	Quilo	<b>COSTELA BOVINA COM OSSO.</b> De primeira qualidade, serrada com tamanho padronizado com cortes em cubos de 5cm. Costela contendo no máximo 5% de gordura e 30% de osso. Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 °C a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
9	0	Quilo	<b>COSTELINHA SUÍNA COM OSSO.</b> Cortada em pedaços de aproximadamente 3 cm A 5 cm, in natura, com pouca gordura aparente. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá ser entregue congelada em pacotes de 2,0 Kg, apresentando rótulo de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade.
10	50	Quilo	<b>COXÃO DURO BOVINO - BIFE.</b> Carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação fatiada em bife, estado de conservação resfriado(a), peso médio do bife no mínimo 100 gramas. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
11	50	Quilo	<b>COXÃO MOLE BOVINO – ISCAS.</b> Carne bovina, in natura, tipo de corte coxão mole, apresentação em <b>iscas para strogonoff</b> , resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg por embalagem. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C.
12	50	Quilo	<b>CUPIM BOVINO EM PEÇA.</b> Carne bovina - tipo cupim peça inteira sem osso, congelada, e no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Pesando aproximadamente 3kg cada peça.
13	50	Quilo	<b>FRANGO - COXINHA DA ASA. SISTEMA IQF.</b> carne de frango de primeira qualidade, coxinha da asa com osso. conservação: <b>congelamento iqf</b> (congelamento rápido individual). cortes congelados, de frango sem tempero. Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
14	50	Quilo	<b>FRANGO- FILÉ DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO S/ OSSO.</b> Com cortes congelados e sem temperos. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1kg.
15	100	Quilo	<b>FRANGO: PEITO DE FRANGO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, <b>peito, sem osso e sem pele.</b> Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
16	50	Quilo	<b>FRANGO: SOBRE COXA C/ OSSO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, sobrecoxa com osso. Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Procedimento: Com pele e com osso. Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
17	300	Unidade	<b>HAMBURGUER BOVINO.</b> Congelado 90 gramas cada unidade. Ingredientes: carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. Não contém glúten. Embalagem primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte. Congelado em temperatura -12°C.
18	20	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: CALABRESA.</b> <u>Linguiça defumada</u> grossa, de primeira qualidade, sem ossos, limpa, pouca gordura, <b>sem pimenta</b> , sem corantes, fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos permitidos; ótimo sabor; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em saco de polietileno.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

19	20	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: TOSCANA.</b> Linguíça em gomos de carne suína isenta de peles, aponevroses e fragmentos de ossos, <b>sem pimenta</b> , fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína, toucinho, condimentos permitidos por lei, embutida em tripa artificial, sem pimenta do reino ou similares, sem corantes, com aspecto normal, resfriada, firme, sem umidade e não pegajosa, embalado em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.
20	100	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MORTADELA EM FATIADAS</b> - Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C). Fatias de 20 gramas)
21	100	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MUSSARELA EM FATIAS.</b> Queijo tipo mussarela fatiado; produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
22	100	Quilo	<b>MUSSARELA EM PEÇA.</b> De primeira qualidade. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
23	50	Quilo	<b>PERNIL TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões aproximadas de 3x3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
24	50	Quilo	<b>PEIXE.</b> Filé de polaca do Alasca, em temperatura de -12°C a -18°C. Características extras: sem vísceras, sem pele, sem espinho sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto embalagem 01 kg.
25	100	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>PRESUNTO COZIDO EM FATIAS.</b> Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de <b>aproximadamente 20g cada</b> , resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
26	100	Quilo	<b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA.</b> Cozido, de primeira linha, magro, feito a partir de pernil suíno sem capa de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega.
27	100	Quilo	<b>SALAME EM FATIAS.</b> Salame tipo Italiano Fatiado. Processado/manipulado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
28	400	Quilo	<b>SALSICHA DE FRANGO.</b> Salsicha de frango, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas <b>pardacentas</b> ou esverdeadas. Apresentando-se uniformes e padronizadas, pesando em média 50 gramas cada unidade, fresca e refrigerada de 0 a 3°C. Validade mínima de 06 meses contados a partir da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto em pacote.
29	50	Unidade	<b>STEAK DE FRANGO</b> - Carne de frango pré-cozida e prensada com cobertura de farinha de rosca e amido, contendo cerca de <u>120g cada</u> . <u>Congelada em temperatura -12°C a -18°C</u> . Embalagem: sacos plásticos individuais resistentes e atóxicos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável e superfície viscosa. Deverá apresentar coloração característica. Na <u>embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF</u> (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo 04 meses a partir da data de fabricação.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO			
ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO
1		Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões 3 x 3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
2	50	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO MOÍDO.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 5% de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

3		Quilo	<b>BACON SUÍNO EM PEÇA:</b> Toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%. acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. apresentar sif na embalagem na entrega do produto. validade mínima de 4 meses, contados a partir da entrega.
4		Quilo	<b>BISTECA SUÍNA:</b> De primeira qualidade, tamanho padronizado, fatias com 1cm, Em bife, com peso unitário de 100g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.
5		Quilo	<b>CARNE BOVINA - TIPO BUCHO, EM TIRAS.</b> Para dobradinha. Com largura de 4 cm. Congelado. com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Em embalagem a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.
6		Quilo	<b>CHARQUE.</b> Industrializado de primeira linha. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com no máximo 1kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Entregue com temperaturas de 0°C e 4°C.
7	50	Quilo	<b>COPA LOMBO SUINO.</b> Peça inteira, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. O produto deverá estar deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Peça entre 1,5 a 2 kg.
8		Quilo	<b>COSTELA BOVINA COM OSSO.</b> De primeira qualidade, serrada com tamanho padronizado com cortes em cubos de 5cm. Costela contendo no máximo 5% de gordura e 30% de osso. Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 °C a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
9		Quilo	<b>COSTELINHA SUÍNA COM OSSO.</b> Cortada em pedaços de aproximadamente 3 cm A 5 cm, in natura, com pouca gordura aparente. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá ser entregue congelada em pacotes de 2,0 Kg, apresentando rótulo de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade.
10		Quilo	<b>COXÃO DURO BOVINO - BIFE.</b> Carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação fatiada em bife, estado de conservação resfriado(a), peso médio do bife no mínimo 100 gramas. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
11		Quilo	<b>COXÃO MOLE BOVINO – ISCAS.</b> Carne bovina, in natura, tipo de corte coxão mole, apresentação em <b>iscas para strogonoff</b> , resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg por embalagem. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C.
12		Quilo	<b>CUPIM BOVINO EM PEÇA.</b> Carne bovina - tipo cupim peça inteira sem osso, congelada, e no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Pesando aproximadamente 3kg cada peça.
13		Quilo	<b>FRANGO - COXINHA DA ASA. SISTEMA IQF.</b> carne de frango de primeira qualidade, coxinha da asa com osso. conservação: <b>congelamento iqf</b> (congelamento rápido individual). cortes congelados, de frango sem tempero. Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
14		Quilo	<b>FRANGO- FILÉ DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO S/ OSSO.</b> Com cortes congelados e sem temperos. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1kg.
15	50	Quilo	<b>FRANGO: PEITO DE FRANGO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, <b>peito, sem osso e sem pele.</b> Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.
16		Quilo	<b>FRANGO: SOBRE COXA C/ OSSO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, sobrecoxa com osso. Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Procedimento: Com pele e com osso. Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

17		Unidade	<b>HAMBURGUER BOVINO.</b> Congelado 90 gramas cada unidade. Ingredientes: carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. Não contém glúten. Embalagem primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte. Congelado em temperatura -12°C.
18		Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: CALABRESA.</b> <u>Linguiça defumada</u> grossa, de primeira qualidade, sem ossos, limpa, pouca gordura, <b>sem pimenta</b> , sem corantes, fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos permitidos; ótimo sabor; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em saco de polietileno.
19		Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: TOSCANA.</b> Linguiça em gomos de carne suína isenta de peles, aponevroses e fragmentos de ossos, <b>sem pimenta</b> , fresca e refrigerada de 0 a 3°C. preparada com carne suína, toucinho, condimentos permitidos por lei, embutida em tripa artificial, sem pimenta do reino ou similares, sem corantes, com aspecto normal, resfriada, firme, sem umidade e não pegajosa, embalado em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.
20	20	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MORTADELA EM FATIADAS</b> - Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C). Fatias de 20 gramas)
21	40	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MUSSARELA EM FATIAS.</b> Queijo tipo mussarela fatiado; produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
22	12	Quilo	<b>MUSSARELA EM PEÇA.</b> De primeira qualidade. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
23	30	Quilo	<b>PERNIL TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões aproximadas de 3x3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
24		Quilo	<b>PEIXE.</b> Filé de polaca do Alasca, em temperatura de -12°C a -18°C. Características extras: sem vísceras, sem pele, sem espinho sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto embalagem 01 kg.
25	40	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>PRESUNTO COZIDO EM FATIAS.</b> Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de <b>aproximadamente 20g cada</b> , resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.
26	12	Quilo	<b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA.</b> Cozido, de primeira linha, magro, feito a partir de pernil suíno sem capa de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega.
27	50	Quilo	<b>SALAME EM FATIAS.</b> Salame tipo Italiano Fatiado. Processado/manipulado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).
28	60	Quilo	<b>SALSICHA DE FRANGO.</b> Salsicha de frango, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas <b>pardacentas</b> ou esverdeadas. Apresentando-se uniformes e padronizadas, pesando em média 50 gramas cada unidade, fresca e refrigerada de 0 a 3°C. Validade mínima de 06 meses contados a partir da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto em pacote.
29		Unidade	<b>STEAK DE FRANGO</b> - Carne de frango pré-cozida e prensada com cobertura de farinha de rosca e amido, contendo cerca de 120g cada. <u>Congelada em temperatura -12°C a -18°C.</u> Embalagem: sacos plásticos individuais resistentes e atóxicos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável e superfície viscosa. Deverá apresentar coloração característica. Na <u>embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF</u> (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo 04 meses a partir da data de fabricação.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, conforme legislação aplicável.

### **IV – JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO**

A **Secretaria Municipal de Administração/Refeitório**, dentre outras atribuições, é responsável pelo fornecimento de refeições dos funcionários desta Secretaria, como também fazer Lanches com os embutidos licitados, para atender coffee break nos cursos, reuniões e eventos desde setor. Diante disso, é necessária a abertura desta licitação para a **aquisição de e distribuição de carnes e embutidos**.

A **Secretaria Municipal de Assistência Social**, dentre outras atribuições, é responsável pelo acolhimento da população, como também fazer eventos sociais como: Atender Projetos dos PAIF e IGD/PBF (Serviços de Proteção e Atendimento da Assistência Social Índice de Gestão Descentralizada do Programa Bolsa Família). Para isso é necessária a abertura desta licitação para a **aquisição de e distribuição de carnes e embutidos**.

A **Secretaria Municipal de Educação**, dentre outras atribuições, é responsável por fornecer esporadicamente, de lanches, tortas para eventos como: Atpc's, reuniões, palestras, voltadas para os professores e funcionários desta Secretaria. Diante disso, é necessária a abertura desta licitação para a **aquisição de e distribuição de carnes e embutidos**.

Neste contexto, revela-se imprescindível a adoção de medidas administrativas capazes de fornecer **carnes e embutidos** para as Secretarias Municipais da Prefeitura de Vargem, como também atender a alimentação dos funcionários no Refeitório Municipal, entre outras atividades.

### **V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Conforme já exposto, a única solução possível para atender as necessidades das Secretarias requisitantes, é o registro de preços para a aquisição de e distribuição de **Carnes e embutidos**, por uma empresa especializada no ramo.

Em relação as alternativas possíveis para atender as necessidades do Município, vê-se que são itens específicos, que somente uma empresa do ramo pode satisfazer a referida aquisição.

Portanto, a única alternativa para atender a finalidade pública é justamente a aquisição dos itens através de licitação.

Aliás, é uma contratação feita de forma recorrente pelo Município.

É, após sucessivos debates, diligências e análise comparativa das soluções identificadas durante os trabalhos de elaboração do ETP, mostrou-se mais vantajosas sobre o ponto de vista estratégico e financeiro, bem como alinhada as diretrizes orçamentarias e financeiras desta unidade, a adoção da solução em voga, aquisição do produto através de instauração de procedimento licitatório para a contratação através de licitação tradicional.

### **VI – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A parte contratada deverá exercer atividade econômica compatível com o objeto deste termo de referência, possuir toda documentação de habilitação e afins que a lei exige, inclusive certidões negativas.

Deverá manter a boa-fé que se espera de uma relação comercial, bem como fazer as entregas e a prestação de serviços no local a ser indicado.

- Apresentação de atestado de capacidade técnica, emitido por entidade de direito público ou privado,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

comprovando a aptidão da empresa licitante para o fornecimento do produto idêntico ou similar do objeto da licitação.

- Os produtos que serão fornecidos, dentro das normas técnicas de higiene e vigilância sanitária vigentes.
- O veículo/transporte deverá ser tipo baú fechado, apresentando condições adequadas de higiene e manutenção. O entregador deve estar com uniforme limpo e apresentar asseio pessoal.

### **VII – DAS COMPETÊNCIAS DA CONTRATADA**

- Garantir a entrega dos produtos de forma satisfatória, conforme descrição e quantidades descritas já indicadas neste termo, fornecendo a garantia da Lei;
- Entregar os produtos até 48 (quarenta e oito) horas, contados da data de recebimento dos pedidos.
- Garantir a qualidade e atendimento as exigências deste termo;
- Obedecer ao prazo estipulado para execução do serviço;
- Arcar com todas as despesas, impostos, taxas, contribuições que incidirem de forma direta ou indireta na prestação dos serviços;
- Fornecer os itens deste termo **sem taxas extras** para entrega, independente do horário solicitado pelas secretarias.
- Não poderá cobrar taxa extra para entregas de finais de semana, feriados ou outras situações.
- Manter a boa-fé durante o prazo contratual.

### **VIII – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO, SUA EXECUÇÃO E SOLUÇÃO BUSCADA**

A descrição pormenorizada dos produtos está no **item III** deste termo de referência.

A execução do objeto e a produção de seus resultados se dará desta forma.

O produto será recebido provisoriamente para efeito de verificação da conformidade com a especificação, sendo que:

- a) Na hipótese de constatação de anormalidade que comprometa a utilização adequada do produto, bem como se constatado divergência entre o produto licitado e o fornecido, o mesmo será rejeitado conforme dispõe a **Lei 14.133/2021**;
- b) Ocorrendo rejeição, a licitante deverá substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data em que for comunicada a citada rejeição, **sem ônus para o Município**, sob pena de não o fazendo, ensejar penalidades;
- c) Verificado que o produto atende a todos os requisitos constantes no presente Termo de Referência, o mesmo será aceito.

O resultado pretendido é justamente aquisição dos gêneros alimentícios (**carne e embutidos**) para as demandas das Secretarias Municipais.

### **IX – MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO**

A gestão do contrato estará a cargo das Secretarias Municipais, onde ficarão encarregados de fiscalizarem:

- Os andamentos dos trabalhos;
- As entregas;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

- Conferirem o atendimento as especificações, e afins.

A empresa contratada deverá prestar o serviço conforme descritivos e quantidades, de acordo com as solicitações das Secretarias requisitantes, no endereço mencionado **no item X**.

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da ata contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor da ata deverá enviar a documentação pertinente ao setor de finanças para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

### **X – DO LOCAL DE ENTREGA/PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

O local e o horário das entregas dos itens serão definidos pelas Secretarias demandantes, em endereço do Município de Vargem/SP, de forma parcelada.

A empresa deve ser capaz de cumprir os prazos estabelecidos e atender a todas exigências contratuais, garantindo a continuidade e a eficácia dos serviços prestados.

O pagamento será realizado mediante a emissão e entrega da Nota Fiscal devidamente certificada pelo setor competente, juntamente de relatório atestando a efetiva prestação dos serviços, observando se ainda o cumprimento integral das disposições contidas neste processo.

A entrega poderá ser rejeitada, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento total, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o pagamento será efetuado no prazo de até 28 (vinte e oito) dias para fins de liquidação.

O prazo máximo para entrega dos gêneros alimentícios (**carnes e embutidos**) serão de até 48 (quarenta e oito) horas, contados da data de recebimento dos pedidos, com confirmação de recebimento por e-mail ou contato telefônico seguindo rigorosamente as quantidades solicitadas.

Como deverá ser feita a entrega:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

- O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O veículo deve ser fechado com proteção evitando que as **carnes e embutidos** estejam expostos ao sol, chuva ou vento.
- Deverá se comprometer a substituir ou repor imediatamente o produto quando não atender as legislações sanitárias em vigor.
- No ato da entrega, não serão aceitos alimentos (carnes e embutidos), com cor alterada, textura, aparência esverdeada, ou seja, não serão aceitos no recebimento o que não atendam as características organolépticas dos produtos solicitados em licitação. Onde o fornecedor será sujeito a reposição imediata dos itens que não atendem o que foi solicitado no edital.
- Ao entregar, os produtos deverão vir na embalagem original, com data de validade, lote, e marca do fabricante. No caso dos alimentos “frescos” como carne em cubos, deverá vir em saco cristal de polietileno, que é utilizado para acondimento de carnes e outros alimentos, com etiqueta a punho, contando as informações da embalagem original, informando também quando foi manipulado aquele produto.

**As entregas dos produtos no local indicado devem obedecer aos respectivos horários:**

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	
LOCAL	HORARIO E DIAS DE ENTREGA
Prefeitura do Município de Vargem- Setor Refeitório, Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, (garagem). E-mail: <a href="mailto:nutricionista@vargem.sp.gov.br">nutricionista@vargem.sp.gov.br</a> – Telefone: (11) 4598-3000.	As entregas de carnes e embutidos, (segunda-feira a sexta-feira) no Refeitório Municipal. <b>Horário de entrega das 6h00min até 12h00min.</b>
<b>PEDIDOS EXTRAS:</b> Em feriados comemorativos, emendas de feriados, cursos, e eventos de finais de semana, serão situações que poderão ocorrer ao longo dos 12 meses de contratação. Ficando como responsabilidade da empresa contratada de prestar os serviços se caso for solicitado, sem nenhum custo adicional por produto ou entrega.	

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	
LOCAL	HORARIO E DIAS DE ENTREGA
Rua José Lopes Rios, nº 65 Centro e-mail: <a href="mailto:sas@vargem.sp.gov.br">sas@vargem.sp.gov.br</a> – telefone (11)4598-2705.	08h00m as 17h00m (segunda-feira a sexta-feira) <b>Conforme a determinação da secretaria solicitante.</b>
<b>PEDIDOS EXTRAS:</b> Em feriados comemorativos, emendas de feriados, cursos, e eventos de finais de semana, serão situações que poderão ocorrer ao longo dos 12 meses de contratação. Ficando como responsabilidade da empresa contratada de prestar os serviços se caso for solicitado, sem nenhum custo adicional por produto ou entrega	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	
LOCAL	HORARIO E DIAS DE ENTREGA
Rua Mansur João Abib, nº 349. E-mail: <a href="mailto:educacao@vargem.sp.gov.br">educacao@vargem.sp.gov.br</a> – telefone (11)4598-2705.	08h00m as 17h00m (segunda-feira a sexta-feira) <b>Conforme a determinação da secretaria solicitante.</b>
<b>PEDIDOS EXTRAS:</b> Em feriados comemorativos, emendas de feriados, cursos, e eventos de finais de semana, serão situações que poderão ocorrer ao longo dos 12 meses de contratação. Ficando como responsabilidade da empresa contratada de prestar os serviços se caso for solicitado, sem nenhum custo adicional por produto ou entrega	

**Lembrando que: Cada secretaria tem horários e entregas diárias diferentes, onde terá um**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**responsável para fazer os pedidos, como receber as mercadorias solicitadas.**

### **XI – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

A seleção será feita com base no tipo menor preço por item, onde a proposta mais vantajosa para a Administração tem base no menor preço por cada item licitado, considerando as indicações feitas neste termo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## XII – PLANILHA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

### GERAL

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	FORCEDOR DANIELLE MENDES DE LIMA AÇOUGUE CNPJ: 40.718.262/0001-00	FORCEDOR DANILO F GOMES PINTO CNPJ: 24.526.994/0001-42	FORNECEDOR SAYURE TEIXEIRA DA SILVA – CNPJ: 51.063846/0001-01	PNCP - UNESP- ATA: 04/2024 - PREGÃO ELETRONICO: 90002-2024-FCT	PNCP - COMANDO DA AERONAUTICA- ATA: 318/ GAF/ 2023 - PROCESSO ADM: 67720.003795/2023-58	PNCP - APUCARANA- ATA: 037/2024 - PREGÃO ELETRONICO: 007/2024	VALOR MÉDIO	V. TOTAL
1	1350	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões 3 x 3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.	R\$ 44,70	R\$ 73,60	R\$ 29,99				R\$ 49,43	R\$ 66.730,50
2	1150	Quilo	<b>ACÉM BOVINO - TIPO MOIDO.</b> Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 5% de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas	R\$ 44,70	R\$ 52,00	R\$ 28,99				R\$ 41,90	R\$ 48.181,17
3	550	Quilo	<b>BACON SUÍNO EM PEÇA:</b> Toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%. acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. apresentar sif na embalagem na entrega do produto. validade mínima de 4 meses, contados a partir da entrega.	R\$ 48,00	R\$ 59,92	R\$ 32,99				R\$ 46,97	R\$ 25.833,50
4	400	Quilo	<b>BISTECA SUÍNA:</b> De primeira qualidade, tamanho padronizado, fatias com 1cm, Em bife, com peso unitário de 100g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vacuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.	R\$ 32,00	R\$ 40,96	R\$ 17,99	R\$ 10,99			R\$ 25,49	R\$ 10.194,00
5	300	Quilo	<b>CARNE BOVINA - TIPO BUCHO, EM TIRAS.</b> Para dobradinha. Com largura de 4 cm. Congelado. com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Em embalagem a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 26,00	R\$ 51,98	R\$ 19,99				R\$ 32,66	R\$ 9.797,00
6	200	Quilo	<b>CHARQUE.</b> Industrializado de primeira linha. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com no máximo 1kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Entregue com temperaturas de 0°C e 4°C.	R\$ 62,00	R\$ 60,00	R\$ 26,99	R\$ 27,79			R\$ 44,20	R\$ 8.839,00
7	700	Quilo	<b>COPA LOMBO SUÍNO.</b> Peça inteira, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). <b>Fresca e refrigerada de 0 a 3°C</b> , sem sal, sem tempero, sem molho. O produto deverá estar deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Peça entre 1,5 a 2 kg.	R\$ 34,00	R\$ 48,96	R\$ 19,99	R\$ 15,69			R\$ 29,66	R\$ 20.762,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

8	250	Quilo	<b>COSTELA BOVINA COM OSSO.</b> De primeira qualidade, serrada com tamanho padronizado com cortes em cubos de 5cm. Costela contendo no máximo 5% de gordura e 30% de osso. Proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 °C a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.	R\$ 35,00	R\$ 46,00	R\$ 28,00	R\$ 26,99		R\$ 34,00	R\$ 8.499,38
9	320	Quilo	<b>COSTELINHA SUÍNA COM OSSO.</b> Cortada em pedaços de aproximadamente 3 cm A 5 cm, in natura, com pouca gordura aparente. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá ser entregue congelada em pacotes de 2,0 Kg, apresentando rótulo de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade.	R\$ 42,00	R\$ 60,00	R\$ 29,00			R\$ 43,67	R\$ 13.973,33
10	450	Quilo	<b>COXÃO DURO BOVINO - BIFE.</b> Carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação fatiada em bife, estado de conservação resfriado(a), peso médio do bife no mínimo 100 gramas. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.	R\$ 50,00	R\$ 87,96	R\$ 37,00	R\$ 23,40		R\$ 49,59	R\$ 22.315,50
11	850	Quilo	<b>COXÃO MOLE BOVINO – ISCAS.</b> Carne bovina, in natura, tipo de corte coxão mole, apresentação em <b>iscas para stroganoff</b> , resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, em saco plástico transparente, atóxico, com no máximo 5kg por embalagem. Fresca e refrigerada de 0 a 3°C.	R\$ 53,00	R\$ 97,80	R\$ 40,00	R\$ 21,50		R\$ 53,08	R\$ 45.113,75
12	350	Quilo	<b>CUPIM BOVINO EM PEÇA.</b> Carne bovina - tipo cupim peça inteira sem osso, congelada, e no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Pesando aproximadamente 3kg cada peça.	R\$ 55,00	R\$ 74,00	R\$ 30,00	R\$ 19,90		R\$ 44,73	R\$ 15.653,75
13	500	Quilo	<b>FRANGO - COXINHA DA ASA. SISTEMA IQF.</b> carne de frango de primeira qualidade, coxinha da asa com osso. conservação: <b>congelamento iqf</b> (congelamento rápido individual). cortes congelados, de frango sem tempero. Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.	R\$ 26,00	R\$ 71,98	R\$ 18,99			R\$ 38,99	R\$ 19.495,00
14	550	Quilo	<b>FRANGO- FILÉ DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO S/ OSSO.</b> Com cortes congelados e sem temperos. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1kg.	R\$ 22,00	R\$ 43,78	R\$ 17,90			R\$ 27,89	R\$ 15.341,33
15	1250	Quilo	<b>FRANGO: PEITO DE FRANGO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, <b>peito, sem osso e sem pele.</b> Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.	R\$ 35,00	R\$ 35,80	R\$ 22,99		R\$ 14,30	R\$ 27,02	R\$ 33.778,13





# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

16	650	Quilo	<b>FRANGO: SOBRE COXA C/ OSSO - SISTEMA IQF.</b> Carne De frango de primeira qualidade, sobrecoxa com osso. Conservação: <b>Congelamento IQF</b> (congelamento rápido individual). Procedimento: Com pele e com osso. Características: Apresentar aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser entregue em embalagem e conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para entregar: -18°C a -12°C.	R\$ 23,00	R\$ 30,00	R\$ 14,00	R\$ 9,18	R\$ 19,05	R\$ 12.379,25
17	2800	Unidade	<b>HAMBURGUER BOVINO.</b> Congelado 90 gramas cada unidade. Ingredientes: carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. Não contém glúten. Embalagem primária: embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte. Congelado em temperatura -12°C.	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 3,98		R\$ 4,49	R\$ 12.581,33
18	870	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: CALABRESA.</b> <u>Linguiça defumada</u> grossa, de primeira qualidade, sem ossos, limpa, pouca gordura, <b>sem pimenta</b> , sem corantes, fresca e refrigerada de 0 a 3°C, preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos permitidos; ótimo sabor; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em saco de polietileno.	R\$ 32,00	R\$ 47,90	R\$ 29,99	R\$ 15,95	R\$ 31,46	R\$ 27.370,20
19	720	Quilo	<b>LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: TOSCANA.</b> Linguiça em gomos de carne suína isenta de peles, aponevroses e fragmentos de ossos, <b>sem pimenta</b> , fresca e refrigerada de 0 a 3°C. preparada com carne suína, toucinho, condimentos permitidos por lei, embutida em tripa artificial, sem pimenta do reino ou similares, sem corantes, com aspecto normal, resfriada, firme, sem umidade e não pegajosa, embalado em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.	R\$ 32,40	R\$ 34,00	R\$ 19,99	R\$ 14,80	R\$ 25,30	R\$ 18.214,20
20	150	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MORTADELA EM FATIADAS</b> - Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C). Fatias de 20 gramas)	R\$ 28,00	R\$ 40,00	R\$ 32,00		R\$ 33,33	R\$ 5.000,00
21	190	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>MUSSARELA EM FATIAS.</b> Queijo tipo mussarela fatiado; produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de vaca, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).	R\$ 67,00	R\$ 63,50	R\$ 55,00	R\$ 38,19	R\$ 55,92	R\$ 10.625,28
22	312	Quilo	<b>MUSSARELA EM PEÇA.</b> De primeira qualidade. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).	R\$ 66,00	R\$ 84,00	R\$ 42,00	R\$ 39,00	R\$ 57,75	R\$ 18.018,00
23	1180	Quilo	<b>PERNIL TIPO CUBOS.</b> Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com dimensões aproximadas de 3x3 cm. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação ossos, pelancas, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões e coágulos). Fresca e refrigerada de 0 a 3°C, sem sal, sem tempero, sem molho. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.	R\$ 33,00	R\$ 32,00	R\$ 19,99	R\$ 13,60	R\$ 24,65	R\$ 29.084,05

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

24	250	Quilo	<b>PEIXE.</b> Filé de polaca do Alasca, em temperatura de -12°C a -18°C. Características extras: sem vísceras, sem pele, sem espinho sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto embalagem 01 kg.	R\$ 48,00	R\$ 128,00	R\$ 45,00			R\$ 73,67	R\$ 18.416,67
25	180	Quilo (Fatias com 20 gramas)	<b>PRESUNTO COZIDO EM FATIAS.</b> Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de <b>aproximadamente 20g cada</b> , resfriados e divididos em saco plástico, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega. Deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas.	R\$ 39,00	R\$ 46,00	R\$ 40,00		R\$ 32,13	R\$ 39,28	R\$ 7.070,85
26	232	Quilo	<b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA.</b> Cozido, de primeira linha, magro, feito a partir de pernil suíno sem capa de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalado a vácuo, em saco plástico transparente atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega.	R\$ 38,00	R\$ 64,00	R\$ 32,00	R\$ 17,37		R\$ 37,84	R\$ 8.779,46
27	180	Quilo	<b>SALAME EM FATIAS.</b> Salame tipo Italiano Fatiado. Processado/manipulado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: Refrigerado (conservado e transportado entre 0 a 6°C).	R\$ 160,00	R\$ 35,00	R\$ 80,00			R\$ 91,67	R\$ 16.500,00
28	860	Quilo	<b>SALSICHA DE FRANGO.</b> Salsicha de frango, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas <b>pardacentas</b> ou esverdeadas. Apresentando-se uniformes e padronizadas, pesando em média 50 gramas cada unidade, fresca e refrigerada de 0 a 3°C. Validade mínima de 06 meses contados a partir da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto em pacote.	R\$ 12,99	R\$ 51,00	R\$ 11,50		R\$ 13,73	R\$ 22,31	R\$ 19.182,30
29	2550	Unidade	<b>STEAK DE FRANGO</b> - Carne de frango pré-cozida e prensada com cobertura de farinha de rosca e amido, contendo cerca de <b>120g cada</b> . <u>Congelada em temperatura -12°C a -18°C.</u> Embalagem: sacos plásticos individuais resistentes e atóxicos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável e superfície viscosa. Deverá apresentar coloração característica. Na <u>embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF</u> (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo 04 meses a partir da data de fabricação.	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 4,00			R\$ 4,50	R\$ 11.475,00
									total	R\$ 579.203,92

Totalizando um valor médio total de R\$ 579.203,92 (quinhentos e setenta e nove mil e duzentos e três reais e noventa e dois centavos). Os valores auferidos de orçamento foram angariados através de orçamentos solicitados e de pesquisa de preços pelo Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **XIII – DO PRAZO:**

A vigência desta presente Ata de Registro de Preços terá o prazo de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Conforme Lei Federal Nº 14.133/2021, Art. 84.

### **XIV – DA GARANTIA**

Os produtos deverão guardar garantia de excelência, conforme termos do ordenamento jurídico, com responsabilização pessoal em caso de vícios.

### **XV – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa em tela será alocada em dotação orçamentária da Secretarias Municipais, conforme segue:

<b>Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Administração</b>	
Fonte de Recurso	01 – Tesouro
Dotação orçamentária	269 - 13.01.04.122.0006.2.006.339030.01.1100000
Dotação orçamentária	270 - 13.01.04.122.0005.2.005.339030.01.1100000

<b>Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Assistência Social</b>	
Fonte de Recurso	01 – Tesouro
Dotação orçamentária	277 - 14.01.08.244.0038.2.029.339030.01.5100000
Dotação orçamentária	300 - 14.04.08.244.0041.2.038.339030.01.1100000
Fonte de Recurso:	02 – Estado
Dotação orçamentária	298 -14.04.08.244.0065.2.038.339030.02.5000005
Fonte de Recurso:	05 – Federal
Dotação orçamentária	314 -14.04.08.244.0071.2.038.339030.05.5000003



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

<b>Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação</b>	
Fonte de Recurso	01 – Tesouro
Dotação orçamentária	118 - 06.05.04.122.0054.2.100.339030.01.1100000

Vargem, 15 de julho de 2024.

---

**Claudio Donizeti Tavella Filho**  
**Secretário Municipal de Educação**

---

**Ivanele Bueno Borges**  
**Secretária Municipal de Assistência Social**

---

**Miguel Cardoso Pinto Neto**  
**Chefia de Gabinete**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## ANEXO II - MINUTA DE PROPOSTA DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE:	
ENDEREÇO:	
CNPJ:	TELEFONE:
I.E.:	E-MAIL:
DADOS BANCÁRIOS DA PROPONENTE:	
DATA: / / _____	

Obs.: Adverte-se que a simples apresentação desta Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação da licitante neste certame, ou de que a mesma não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	KG	1350			
Descrição	ACÉM TIPO CUBOS, DIMENSÕES 3 X 3 CM. PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO OSSOS, PELANCAS, SEBO,				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
2	KG	1150			
Descrição	ACÉM TIPO MOÍDO. PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO OSSOS, PELANCAS, SEBO, CARTILAGENS, GORDUR				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
3	KG	550			
Descrição	BACON SUÍNO EM PEÇA: TOUCINHO DEFUMADO, PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUÍNO DEFUMADO, SEM COSTELA, QUANTIDADE MÁXIMA DE GORDURA DE 40%. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. APRESENTAR SIF NA EMBALAGEM NA ENTREGA DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA.				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
4	KG	400			
Descrição	BISTECA SUÍNA				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
5	KG	300			
Descrição	CARNE BOVINA - TIPO BUCHO, EM TIRAS. PARA DOBRADINHA. COM LARGURA DE 4 CM. CONGELADO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EM EMBALAGEM A VÁCUO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
6	KG	200			
Descrição	CHARQUE				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
7	KG	650			
Descrição	COPA LOMBO PEÇA INTEIRA. PROVENIENTE DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO OSSOS, PELANCAS, SEBO, CARTILAGENS				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
8	KG	250			
Descrição	COSTELA BOVINA COM OSSO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, SERRADA COM TAMANHO PADRONIZADO COM CORTES EM CUBOS DE 5CM. COSTELA CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 30% DE OSSO. PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE PELANCAS, SEBO, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS). FRESCA E REFRIGERADA DE 0 °C A 3°C, SEM SAL, SEM TEMPERO, SEM MOLHO. DEVERÁ SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS.				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
9	KG	320			
Descrição	COSTELINHA SUÍNA COM OSSO. CORTADA EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 3 CM A 5 CM, IN NATURA, COM POUCA GORDURA APARENTE. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA EM PACOTES DE 2,0 KG, APRESENTANDO RÓTULO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/05, MARCA DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.				
Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
10	KG	450			
Descrição	COXÃO DURO BOVINO - BIFE. CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PESO MÉDIO DO BIFE NO MÍNIMO 100 GRAMAS. FRESCA E REFRIGERADA DE 0 A 3°C, SEM SAL, SEM TEMPERO, SEM MOLHO. DEVERÁ SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS.				



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
11	KG	850			
Descrição	COXÃO MOLE BOVINO – ISCAS. CARNE BOVINA, IN NATURA, TIPO DE CORTE COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO EM ISCAS PARA STROGONOFF, RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM NO MÁXIMO 5KG POR EMBALAGEM. FRESCA E REFRIGERADA DE 0 A 3°C.				
12	UN	350			
Descrição	CUPIM EM PEÇA - CARNE BOVINA - TIPO CUPIM PEÇA INTEIRA, CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 3KG CADA PEÇA.				
13	KG	500			
Descrição	FRANGO - COXINHA DA ASA. FRANGO - COXINHA DA ASA. SISTEMA IQF. CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COXINHA DA ASA COM OSSO. CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL). CORTES CONGELADOS, DE FRANGO SEM TEMPERO. APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. TEMPERATURA PARA ENTREGAR: -18°C A -12°C.				
14	KG	550			
Descrição	FRANGO- FILÉ DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO S/ OSSO. COM CORTES CONGELADOS E SEM TEMPEROS. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.				
15	KG	650			
Descrição	FRANGO: COXA C/ OSSO, CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRI				
16	KG	1250			
Descrição	FRANGO: PEITO DE FRANGO - SISTEMA IQF. CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE. CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL). CARACTERÍSTICAS: APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. TEMPERATURA PARA ENTREGAR: -18°C A -12°C.				
17	KG	2800			
Descrição	HAMBURGUER BOVINO - CONGELADO 90 GRAMAS. INGREDIENTES: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, COLÁGENO DE BOVINO, SAL, ALHO, AROMA NATURAL, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CORANTE DE CARAMELO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM FILMES PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE POLIETILENO, COM DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO IMPRESSOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE. CONGELADO EM TEMPERATURA -12°C.				
18	KG	870			
Descrição	LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: CALABRESA. LINGUIÇA DEFUMADA GROSSA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSOS, LIMPA, POUCA GORDURA, SEM PIMENTA, SEM CORANTES, FRESCA E REFRIGERADA DE 0 A 3°C, PREPARADA COM CARNE SUÍNA NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS PERMITIDOS; ÓTIMO SABOR; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.				
19	KG	720			
Descrição	LINGUIÇA SUÍNA, TIPO: TOSCANA. LINGUIÇA EM GOMOS DE CARNE SUÍNA ISENTA DE PELES, APONEVROSES E FRAGMENTOS DE OSSOS, SEM PIMENTA, FRESCA E REFRIGERADA DE 0 A 3°C. PREPARADA COM CARNE SUÍNA, TOUCINHO, CONDIMENTOS PERMITIDOS POR LEI, EMBUTIDA EM TRIPA ARTIFICIAL, SEM PIMENTA DO REINO OU SIMILARES, SEM CORANTES, COM ASPECTO NORMAL, RESFRIADA, FIRME, SEM UMIDADE E NÃO PEGAJOSA, EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICRÓBIOS				
20	KG	150			
Descrição	MORTADELA EM FATIADAS - CARNE SUÍNA, CARNE BOVINA, TOUCINHO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, AMIDO, PROTEÍNA VEGETAL, GLICOSE, SAL, LACTOSE, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES: NITRATOS E NITRITOS DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ESPECIARIAS, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO. REFRIGERADO (CONSERVADO E TRANSPORTADO ENTRE 0 A 6°C. FATIAS DE 20 GRAMAS				
21	KG	190			
Descrição	MUSSARELA EM FATIAS. QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; RESFRIADO; PROVENIENTE DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20G CADA, RESFRIADOS E DIVIDIDOS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, LACRADO,				



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
22	KG	312			
Descrição	MUSSARELA EM PEÇA. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, COM FORMATO DE PARALELEPÍPEDO. A CROSTA DEVERÁ SER FINA OU NÃO FORMADA; A CONSISTÊNCIA SEMIDURA, RÍGI				
23	KG	250			
Descrição	PEIXE, TIPO FILÉ CONGELADO, POLACA DO ALASKA TEMPERATURA DE -18°C. CARACTERÍSTICAS EXTRAS: SEM VÍSCERAS, SEM PELE, SEM ESPINHO SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPA				
24	KG	1180			
Descrição	PERNIL TIPO CUBOS, DIMENSÕES 3 X 3 CM. PROVENIENTE DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO OSSOS, PELANCAS, SEBO				
25	KG	180			
Descrição	PRESUNTO COZIDO EM FATIAS. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DEVERÃO ESTAR FATIADOS, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20G CADA, RESFRIADOS E DIVIDIDOS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, LACRADO, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ SER MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS.				
26	KG	232			
Descrição	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA. COZIDO, DE PRIMEIRA LINHA, MAGRO, FEITO A PARTIR DE PERNIL SUÍNO SEM CAPA DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, SELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
27	KG	180			
Descrição	SALAME EM FATIAS. SALAME TIPO ITALIANO FATIADO. PROCESSADO/MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM: REFRIGERADO (CONSERVADO E TRANSPORTADO ENTRE 0 A 6°C).				
28	KG	860			
Descrição	SALSICHA DE FRANGO, PADRONIZADA EM 50 G CADA, FRESCA E REFRIGERADA DE 0 A 3°C EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICRÓBIOS. PACOTE CONTENDO 3 KG				
29	KG	2550			
Descrição	STEAK DE FRANGO - CARNE DE FRANGO PRÉ-COZIDA E Prensada com cobertura de farinha de rosca e amido, contendo cerca de 120g cada. Congelada em temperatura -12°C a -18°C. Embalagem: sacos plásticos individuais resistentes e atóxicos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável e superfície viscosa. Deverá apresentar coloração característica. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo 04 meses a partir da data de fabricação.				

VALOR TOTAL (Também por extenso): \_\_\_\_\_.

**1-** Validade da proposta: 90 (noventa) dias;

**2-** Vigência da ata de registro de preços: 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura;

**3-** Prazo de entrega: será de até 48 (quarenta e oito) horas, de acordo com a necessidade da Secretaria Solicitante, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF) e respectiva Nota de Empenho;

**4-** Local de entrega: Conforme endereço relacionado no Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguro, transporte, montagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes.

**5-** Declaramos que esta empresa concorda que, caso a entrega do produto não seja feita de acordo com a especificação solicitada, a remessa será devolvida pela Contratante, cabendo à Contratada a reposição do objeto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;

**6-** Declaramos que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Anexo I (Termo de Referência);



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

**7-** Declaramos que o preço apresentado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objetolicitado;

**8-** Declaramos que esta empresa não se encontra impedida e/ou suspensa de licitar e contratar com o Município de Vargem/SP, bem como não se encontra inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública (artigo 87, inciso IV, Lei 8.666/93 e Súmula 51 TCE/SP), bem como se obriga a declarar superveniência de fato impeditivo da habilitação ou redução na sua capacidade financeira que venha a afetar as exigências contidas no edital.

NOME DO REPRESENTANTE:
RG:
CPF:
E-MAIL PESSOAL:
CARGO:
ASSINATURA DO REPRESENTANTE:





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO III - MINUTA DE HABILITAÇÃO PRÉVIA E DE NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

A \_\_\_\_\_ (nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 63º, I, da Lei 14.133/2021, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos no edital e que inexistente fato impeditivo para sua habilitação no Processo Licitatório em epigrafe e que está ciente da obrigatoriedade em declarar ocorrências posteriores.  
Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.  
Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO IV - MINUTA DE CREDENCIAMENTO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

Através do presente, credenciamos o Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da carteira de identidade \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_, a participar da Licitação instaurada pelo Município de Vargem/SP, em específico ao PREGÃO 032/2024 referente ao Processo 648/2024, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_, bem como formular propostas, ofertar lances, recorrer, renunciar, firmar contratos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO V - TERMO DE COMPROMETIMENTO – LEI 123/06**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ \_\_\_\_\_ é Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e declara que a empresa acima nominada não se inclui dentre as hipóteses previstas no parágrafo 4º do Art. 3º da referida Lei, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do PREGÃO nº 032/2024, realizado pela Prefeitura do Município de Vargem/SP.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO VI - MINUTA DE DECLARAÇÃO DO ARTIGO 7º, XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no Edital de PREGÃO 032/2024 e em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregados (s) menor (es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho menor (es) de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e data.

---

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO VII - MINUTA DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDOR PÚBLICO NOS QUADROS DA EMPRESA**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

A empresa \_\_\_\_\_, portadora do CNPJ \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, declara sob as penas da Lei, que até a presente data, que, não possui em seu quadro funcional e/ou societário, servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Por ser verdade, firmo o presente.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO VIII - MINUTA DE DECLARAÇÃO DE DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DE ARP/CONTRATO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES

A empresa \_\_\_\_\_, portadora do CNPJ \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, vem respeitosamente apresentar os dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, em conformidade com a Resolução nº 03/2017 do TCE-SP, sendo:

Nome: \_\_\_\_\_.

Cargo: \_\_\_\_\_.

CPF: \_\_\_\_\_.

RG: \_\_\_\_\_.

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Endereço Residencial Completo: \_\_\_\_\_.

E-mail institucional: \_\_\_\_\_.

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_.

Telefone(s) \_\_\_\_\_.

Assinatura: \_\_\_\_\_.

Por ser verdade, firmo o presente.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## ANEXO IX - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XXX/2024			
PROCESSO ADMINISTRATIVO	648/2024	PREGÃO	032/2024

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2024, autorizada pelo processo de PREGÃO 032/2024, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços para eventual e futura aquisição e distribuição de carnes e embutidos para atender as Secretarias Municipais de Vargem/SP, pelo período de 12 (doze) meses, o Sr. Leodécio Alves de Lima, residente e domiciliado em Vargem/SP, requisitados através do processo nº 648/2024, de acordo com o disposto na Seção V da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 2.370 de 19 de janeiro de 2024, que conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento Prefeitura e Fornecedor:

**1.** Consideram-se registrados, para o Registro de Preços para eventual e futura aquisição e distribuição de carnes e embutidos para atender as Secretarias Municipais de Vargem/SP, pelo período de 12 (doze) meses, requisitados através do processo nº 648/2024, o fornecedor \_\_\_\_\_, estabelecido à \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ \_\_\_\_\_, de acordo com a tabela abaixo:

Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
01					
Descrição					

**2.** O Termo de Referência segue como Anexo "I" desta Ata de Registro de Preços, sendo parte integrante deste documento.

**3.** Havendo interesse, a Prefeitura convocará o Fornecedor para a assinatura do contrato ou retirar instrumento equivalente (Autorização de Fornecimento) e entrega do(s) item(ns) que se sagrou vencedor, nos termos do Edital;

**4.** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de **01 (um) ano**, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, a ser formalizada com observância das disposições do Decreto Municipal nº 2.370 de janeiro de 2024 e suas alterações, e da Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber;

**5.** Prazo de entrega: até 48 (quarenta e oito) horas;

**6.** Local de entrega: Conforme endereço relacionado no Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguro, transporte, montagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes;

a) Se houver alteração no endereço de entrega antes da expedição da Autorização de Fornecimento, a empresa deverá entregar os produtos, no endereço indicado pela Secretaria requisitante;

**7.** O fornecedor obriga-se a fornecer os produtos em estrita conformidade com o objeto licitado, obrigando-se ainda a substituí-los, se necessário, num prazo de 05 (cinco) dias úteis;

**8.** Condições de pagamento: Pelo fornecimento dos produtos, a prefeitura efetuará o pagamento ao fornecedor em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal;

**9.** As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta de recursos próprios do orçamento vigente alocados sob as dotações orçamentárias do orçamento municipal, as quais serão indicadas no momento da eventual contratação.

**10.** As contratações advindas deste registro de preços serão regidas pelas disposições da Lei 14.133/2021, e Decreto Municipal 2.370 de 19 de janeiro de 2024.

**11.** Este registro de preços não obriga a prefeitura a firmar contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

**12.** O descumprimento do presente, assim como a inexecução total ou parcial do contrato, sujeitará o fornecedor às penalidades constantes do Edital de Pregão 032/2024 e legislação aplicável.

**13.** O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da PREFEITURA e nas hipóteses dos artigos 137, 138 e 139 da Lei 14.133/2021, ou a pedido justificado do FORNECEDOR.

**14.** O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no PREGÃO 032/2024.

**15.** As questões oriundas deste termo e dos contratos ou pedidos de fornecimento serão dirimidos no Foro da Comarca de Bragança Paulista/SP.

**16.** Fica designado (a) como Pregoeiro o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_ que será responsável por tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação nos termos do artigo 8 e seguintes da Lei nº 14.133/2021;

### **17. MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO/CONTRATO**

A gestão da ata ficará a cargo da Secretária Municipal de Saúde, que ficará encarregado de fiscalizar o andamento dos trabalhos e entregas, conferir o atendimento as especificações, e afins.

A empresa contratada deverá prestar o serviço conforme descritivos e quantidades, de acordo com as solicitações da Secretaria requisitante, no endereço a ser indicado.

A ata deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

O gestor da ata coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da ata contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor da ata acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor da ata deverá enviar a documentação pertinente ao setor de finanças para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Fica designado (a) como Fiscal do Contrato o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, fiscalização da execução do contrato, nos termos do Art. 107 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Para constar, lavrou-se a presente ata, que vai assinado pelas partes.

Prefeitura do Município de Vargem  
Cnpj: 67.160.507/0001-83

Leodécio Alves de Lima  
CPF: 297.749.628-93





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CPF: XXX.XXX.XXX-XX  
Secretaria Municipal de XXXXXXXX

Testemunhas:

1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO X - MINUTA DO CONTRATO**

CONTRATO XXX/2024, QUE ENTRE SI FAZEM APREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP E A EMPRESA \_\_\_\_\_, ADOTANDO-SE O REGIME DA LEI N. 14.133/2021.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

O MUNICÍPIO DE VARGEM, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio das Secretarias do Município, estabelecido na Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, Vargem/SP, inscrito no CNPJ sob o n. 67.160.507/0001-83, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Prefeito, o Senhor Leodécio Alves de Lima, e a empresa XXXXXXXXXX, estabelecida na \_\_\_\_\_, CEP xxxx, inscrita no CNPJ sob o n. 00.000.000/0000-00, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu Sócio-Gerente, Senhor XXXXXXXXX, resolvem celebrar este contrato, em decorrência do Processo n. 648/2024, referente ao Pregão Presencial n. 032/2024, homologado(a)/ratificado(a) em XX.XX.2024, mediante as cláusulas a seguir.

### DOS DOCUMENTOS

Cláusula primeira. Fazem parte deste contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo de licitação antes nominado, inclusive a proposta apresentada pela CONTRATADA.

§ - Fica o presente Contrato vinculado aos Termos do Edital.

### DO OBJETO

Cláusula segunda. Este contrato tem por objeto o Registro de Preços para eventual e futura aquisição e distribuição de carnes e embutidos para atender as Secretarias Municipais de Vargem/SP, pelo período de 12 (doze) meses, para execução no regime de Menor Preço por Item, em conformidade com este contrato, seus anexos e com a proposta apresentada.

§ 1º Serão consideradas inclusas todas as despesas concernentes à entrega dos produtos, com o fornecimento da mão de obra necessária, encargos sociais, transporte, benefícios, despesas indiretas, tributos e quaisquer outras incidências.

§ 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.

§ 3º O regime de execução do presente contrato é o de Menor Preço por Item.

### DA ENTREGA DOS PRODUTOS

Cláusula terceira. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as condições contidas no Processo n. 648/2024 e na proposta apresentada pela CONTRATADA, que originou este contrato, em conformidade com o disposto no § 2º do art. 89 da Lei n. 14.133/2021.

§ 1º A CONTRATADA deve entrar em contato com a Secretaria Requisitante após a assinatura deste contrato para que, juntas, decidam as providências que deverão ser tomadas, no sentido de evitar transtornos durante a entrega dos produtos, objeto deste contrato.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

§ 2º A falta de funcionários e/ou equipamentos e ferramentas não poderá ser alegada como motivo para a não entrega dos produtos e não eximirá a CONTRATADA das penalidades a que estará sujeita pelo não cumprimento das condições estabelecidas.

§ 3º A entrega deverá ser rigorosamente de acordo com as especificações e demais elementos técnicos relacionados nesse instrumento.

§ 4º A CONTRATADA só será eximida de sua responsabilidade por qualquer evento considerado como danoso e/ou prejudicial à regular entrega dos produtos, 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 toda documentação necessária à comprovação da ocorrência dos fatos mencionados, a ser apreciada pelo CONTRATANTE.

### **DA FISCALIZAÇÃO**

Cláusula quarta. O CONTRATANTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução objeto contratado, a qualquer hora, por meio do gestor ou fiscal;

§ 1º A forma de comunicação entre o gestor ou fiscal do Município de Vargem e o preposto da CONTRATADA será realizada preferencialmente por escrito, admitindo-se uso de mensagem eletrônica para esse fim;

§ 2º São competências do Fiscal Técnico:

I - zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados ao Município;

II - verificar se a entrega de materiais ou a prestação de serviços (bem como seus preços e quantitativos) está sendo cumprida de acordo com o instrumento contratual e o instrumento convocatório;

III - acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições, de acordo com o objeto contratado;

IV - indicar eventuais descumprimentos contratuais para que, mediante processo administrativo, sejam devidamente apurados.

§ 3º O gestor e o fiscal do contrato poderão solicitar à CONTRATADA informações complementares para melhor acompanhamento de questões relacionadas ao contrato;

§ 4º A fiscalização do CONTRATANTE poderá exigir a substituição de qualquer preposto da CONTRATADA, mediante decisão motivada do gestor do contrato;

§ 5º A fiscalização anotar em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização dos descumprimentos observados.

§ 6º A fiscalização exercida não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade verificada durante a execução deste contrato.

### **DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

Cláusula quinta. São obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE:

I - promover condições para a execução dos serviços, objeto deste contrato;

II - assegurar o livre acesso às áreas envolvidas no serviço, de pessoas credenciadas pela CONTRATADA para a sua execução, prestando-lhes esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados;

III - empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal, respeitada a ordem cronológica;

IV - fiscalizar a entrega dos produtos, por meio da Secretaria requisitante comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que necessitem de sua imediata intervenção;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

V – publicar o extrato do contrato e de seus aditivos, se ocorrerem, no Diário oficial do Município, órgão oficial de divulgação dos atos administrativos do Município de Vargem, veiculado no site do Município no endereço [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br);

VI – controlar e acompanhar toda a execução do contrato; e

VII – designar gestor operacional para acompanhamento deste contrato;

Cláusula sexta. São obrigações e responsabilidades da CONTRATADA:

I – contatar com a Secretaria requisitante, antes de iniciar as entregas, no sentido de acertar os detalhes de entrega, evitando transtornos durante sua prestação;

II – executar os serviços/entrega dos produtos nas condições estabelecidas neste contrato e;

III – providenciar a troca, por sua conta, do produto não aceito pela fiscalização;

IV – cumprir todas as exigências das leis e normas atinentes à segurança, higiene e medicina de trabalho, fornecendo os adequados equipamentos de proteção individual a todos os que trabalharem ou, por qualquer motivo, incluindo o uso de uniforme e crachá de identificação;

V – facilitar todas as atividades de fiscalização dos produtos realizadas pelo CONTRATANTE, fornecendo todas as informações e elementos necessários;

VI – respeitar os prazos contratuais previstos neste contrato;

VII – não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, sem prévia anuência, por escrito, do CONTRATANTE;

VIII – comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a entrega dos produtos;

IX – assumir a responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, bem como por quaisquer danos decorrentes da realização destes serviços, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros; e

X – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XI - a obrigação de o contratado 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 ou para aprendiz.

XII - Não poderá haver subcontratação (Art. 122 da Lei 14.133/21).

## **DO CRÉDITO**

Cláusula sétima. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da dotação orçamentária para o exercício de 2024.

Parágrafo único. A dotação orçamentária necessária para cobrir as despesas decorrentes do presente contrato para o exercício de 2024 constará da proposta de Lei Orçamentária Anual do(s) referido(s) exercício(s) financeiro(s).

## **DO PAGAMENTO**

Cláusula oitava. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA as importâncias de R\$ XXXXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

Item	Descrição	Valor total (R\$)
------	-----------	-------------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

1.	XXXXXXXX	
----	----------	--

§ 1º As condições para que ocorra o pagamento são as seguintes:

I– a CONTRATADA deverá protocolar pedido de liberação do pagamento, acompanhado de comprovantes de entrega dos produtos, no endereço eletrônico [estoque@vargem.sp.gov.br](mailto:estoque@vargem.sp.gov.br);

II – caberá a fiscalização do CONTRATANTE proceder à análise e parecer favorável ao pagamento;

III - a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal somente quando solicitada pela Secretaria requisitante;

IV – a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a seguinte documentação, dentro do seu prazo de validade;

- a) comprovante da regularidade para com a Fazenda Federal;
- b) comprovante da regularidade para com a Fazenda Estadual;
- c) comprovante da regularidade para com a Fazenda Municipal;
- d) comprovante da regularidade para com o FGTS; e
- e) comprovante da regularidade para com a Justiça do Trabalho.

V – os comprovantes de regularidade:

a) somente serão aceitos com prazo de validade determinado no documento ou com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias;

c) serão substituídos por documento emitido pela Secretaria requisitante caso a CONTRATADA possua cadastro com o CONTRATANTE (com as certidões dentro do prazo de validade);

VI – no caso de isenção do ICMS, a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com o valor bruto da operação. Deverá inserir, após, o valor do desconto, para que o valor líquido constante da Nota Fiscal corresponda ao valor de sua proposta bem como do empenho.

- a) o contribuinte estiver no Simples Nacional;
- b) na saída de mercadorias ou bens sujeitas ao regime de substituição tributária; ou

VII– a CONTRATADA deverá destacar nas notas fiscais as deduções relativas aos impostos previstos em Lei. As retenções serão feitas no pagamento.

§ 2º Caso a CONTRATADA não comprove a regularidade fiscal e trabalhista:

I– será emitida notificação pelo CONTRATANTE para regularização no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do ofício, e, caso não regularizada, será iniciado o processo de extinção contratual, com aplicação da multa rescisória; e, concomitantemente;

II – será realizado o pagamento, procedendo-se as retenções tributárias, na forma da lei.

§ 3º Verificando-se a existência de responsabilidade subsidiária ou solidária por parte do CONTRATANTE em relação a algum débito previdenciário ou trabalhista da CONTRATADA, a fim de garantir o ressarcimento dos valores e indenizações devidos à Administração em decorrência da citada responsabilidade, o CONTRATANTE se reserva o direito de reter o valor correspondente quando da liberação do pagamento.

§ 4º O CONTRATANTE compromete-se a efetuar o pagamento em até 28 (vinte e oito) dias corridos a partir da apresentação da nota fiscal à Secretaria requisitante e após cumpridas as condições de pagamento supracitadas.

§ 5º No caso do não pagamento da nota fiscal em até 28 (vinte e oito) dias corridos, por culpa exclusiva do CONTRATANTE, será efetuada a atualização monetária do 29º (vigésimo nono)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

dia até a data da efetiva quitação, atualizando-se o valor com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributária.

§ 6º Todos os documentos apresentados para os pagamentos deverão conter o mesmo CNPJ constante na proposta que originou este contrato.

### **DO REAJUSTE**

Cláusula nona. Mediante expresse pedido da CONTRATADA, os valores contratados poderão ser reajustados pelo IGP - DI (Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna – menos 1 (um) mês), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, observados os valores de mercado, desde que decorrido 1 (um) ano.

§ 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 praticado.

§ - A possibilidade de reajuste e repactuação terão periodicidade mínima de 1 ano, contado a partir da data limite para apresentação da proposta ou o orçamento a que se referir.

§ - A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo para responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feito pelo Contratado.

§ - A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo para responder eventuais pedidos de repactuação de preços feito pelo Contratado.

### **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Cláusula décima. As sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com o Estado de São Paulo e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fulcro no Título IV - Das Irregularidades, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas, da Lei n. 14.133/2021.

§ 1º A penalidade de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, qual seja dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 2º A CONTRATADA estará sujeita às seguintes multas:

I – Multa de mora de 1% (um por cento) do valor do contrato por dia de atraso na entrega do objeto deste contrato, até o 10º (décimo) dia de atraso sobre o valor do objeto não executado;

II – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto pela inexecução parcial ou total, quando o atraso for superior a 10 (dez) dias, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;

III – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato, no caso da adjudicatária, desistir do mesmo ou causar sua rescisão, ou ainda quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

§ 3º Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções ou até mesmo iniciar o processo de extinção contratual.

§ 4º Os valores correspondentes à prática de infrações contratuais serão retidos e deduzidos do pagamento da Nota Fiscal/Fatura, após o que será a CONTRATADA notificada para, querendo, apresentar defesa administrativa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

§ 5º Os valores retidos pela prática de infrações poderão, após regular processo administrativo, ser convertidos em multa pela autoridade competente.

§ 6º A devolução dos valores retidos, caso não convertidos em multas, será realizada com a incidência de correção monetária, conforme índice utilizado pela Corregedoria-Geral da Justiça, sem aplicação de juros de mora.

§ 7º Caso não seja possível a retenção e dedução do pagamento da Nota Fiscal/Fatura, os valores relativos à multa serão pagos mediante notificação de cobrança; neste caso, o CONTRATANTE encaminhará, no primeiro dia útil após vencidos os prazos estipulados neste contrato, notificação de cobrança à CONTRATADA, que deverá fazer o recolhimento aos cofres públicos até o 5º (quinto) dia útil a partir de seu recebimento, sob pena de cobrança judicial, observando que:

I – as multas previstas neste contrato são cumulativas, ou seja, umas sobre as outras, sendo os limites incidentes sobre cada uma delas; e

II – na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da notificação de cobrança, o CONTRATANTE inscreverá o valor em dívida ativa.

§ 8º A penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado de São Paulo será aplicada, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município, sem prejuízo da multa de 10% (dez por cento) sob o saldo remanescente do contrato, nos seguintes casos:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II - dar causa à inexecução total do contrato;

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

III - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

IV - não substituir ou refazer, no prazo estipulado, os serviços/produtos recusados pelo CONTRATANTE; e/ou

V - descumprir os prazos e condições previstas neste contrato.

§ 9º. A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

§ 10. É admitida a reabilitação do contratado perante o Município, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, exigindo, cumulativamente, os seguintes requisitos:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

III- transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos.

§ 11. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

§ 12. Na aplicação das penalidades acima serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

§ 13. Ocorrendo caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado e aceito pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades.

§ 14. Além das penalidades acima citadas, a CONTRATADA ficará sujeita ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do CONTRATANTE.

### **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 editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

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

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

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

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

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

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

VIII - 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.





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

§ 3º A extinção por ato unilateral do CONTRATANTE sujeitará a CONTRATADA à multa rescisória de até 10% (dez 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 e comerciais, 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. Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei n. 14.133/2021 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/REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Cláusula décima quinta. Este contrato terá os seguintes prazos:

I – A vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 e seguintes da Lei 14.133/2021 e alterações.

II – A parte contratada deverá exercer atividade econômica compatível com o objeto deste termo de referência, possuir toda documentação de habilitação e afins que a lei exige, inclusive certidões negativas;

III – Os itens deverão ser entregues em local a ser indicado, após a emissão de ordem de fornecimento, em até 05 (cinco) dias úteis, conforme termo de referência;

## **DA MATRIZ DE RISCO**

Cláusula décima sexta. Na hipótese de ocorrência de um dos eventos listados no Anexo XII - Matriz de Riscos deste Contrato, a CONTRATADA deverá, no prazo de 01 (um) dia útil, informar a Prefeitura Municipal de Vargem/SP sobre o ocorrido, contendo as seguintes informações mínimas:

- a) Detalhamento do evento ocorrido, incluindo sua natureza, a data da ocorrência e sua duração estimada;
- b) As medidas que estavam em vigor para mitigar o risco de materialização do evento, quando houver;
- c) As medidas que irá tomar para fazer cessar os efeitos do evento e o prazo estimado para que esses efeitos cessem;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- d) As obrigações contratuais que não foram cumpridas ou que não irão ser cumpridas em razão do evento; e,
- e) Outras informações relevantes.

I - Após a notificação, a Prefeitura Municipal de Vargem/SP, decidirá quanto ao ocorrido ou poderá solicitar esclarecimentos adicionais a CONTRATADA. Em sua decisão a Prefeitura Municipal de Vargem/SP, poderá isentar temporariamente a CONTRATADA do cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo Evento.

II - A concessão de qualquer isenção não exclui a possibilidade de aplicação das sanções previstas na Cláusula contratual respectiva.

III - O reconhecimento pela Prefeitura Municipal de Vargem/SP dos eventos descritos no Anexo XII deste Contrato que afetem o cumprimento das obrigações contratuais, com responsabilidade indicada exclusivamente a CONTRATADA, não dará ensejo a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, devendo o risco ser suportado exclusivamente pela CONTRATADA.

IV - As obrigações contratuais afetadas por caso fortuito, fato do príncipe ou força maior deverão ser comunicadas pelas partes em até 01 (um) dia útil, contados da data da ocorrência do evento.

As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido.

V - As partes não serão consideradas inadimplentes em razão do descumprimento contratual decorrente de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

VI - Avaliada a gravidade do evento, as partes, mediante acordo, decidirão quanto a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, salvo se as consequências do evento sejam cobertas por Seguro, se houver.

VII - O Contrato poderá ser rescindido, quando demonstrado que todas as medidas para sanar os efeitos foram tomadas e mesmo assim a manutenção do contrato se tornar impossível ou inviável nas condições existentes ou é excessivamente onerosa.

VIII - As partes se comprometem a empregar todas as medidas e ações necessárias a fim de minimizar os efeitos advindos dos eventos de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior.

IX - Os fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do contrato, não previstos no Anexo XIII – Matriz de Riscos, serão decididos mediante acordo entre as partes, no que diz respeito à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

### **DA PUBLICAÇÃO**

Cláusula décima sétima. O CONTRATANTE providenciará a publicação deste contrato no Diário Oficial do Município, na página do sítio eletrônico do Município [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br) nos termos do art. 174 da Lei n. 14.133/2021, considerando a não implantação do 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 Bragança Paulista, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas deste contrato.

Fica designado (a) como Pregoeiro o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, que será responsável por tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação nos termos do artigo 8 e seguintes da Lei nº 14.133/2021;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Fica designado (a) como Fiscal do Contrato o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, fiscalização da execução do contrato, nos termos do Art. 107 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

O modelo de Gestão de Contrato/Ata de Registro observados os requisitos em regulamento encontra-se no Item IX do Anexo I – Termo de Referência.

E por assim estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

LOCAL E DATA.

PELA CONTRATANTE:

LEODÉCIO ALVES DE LIMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP  
CNPJ 67.160.507/0001-83

PELA CONTRATADA:

Sr. (a) XXXXXXXXXXXXXXX  
CPF: XXX.XXX.XXX-XX  
EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX

PELAS

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO XI - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_

CONTRATADO: \_\_\_\_\_

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1.**Estamos CIENTES de que:

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

**2.**Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAIS E DADOS: \_\_\_\_\_

### **AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

### **RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

(\*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XII - PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

A Empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_/000\_-\_\_\_\_, instituída em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_, Nº \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_-\_\_\_\_, por meio do sócio administrador \_\_\_\_, portador da identidade \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_-\_\_\_\_ expedida por \_\_\_\_/\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_-\_\_\_\_ em cumprimento ao art. 63, § 1º da Lei 14.133/2021, declara que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

---

Administrador da Licitante



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO XIII – MATRIZ DE RISCO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 648/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VARGEM/SP. PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

Tendo em vista que o pagamento será efetuado após a entrega dos itens, caso a empresa vencedora do certame não realize a entrega, o pagamento não será efetuado e até mesmo será penalizada pela falta de entrega dos itens.

Não há riscos propriamente ditos em desfavor ao Município.

<b>RISCO 01</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor de carnes e embutidos	
<b>RISCO 01: Questionamentos excessivos no pregão</b>	
<b>Probabilidade</b>	(X) Baixa ( ) Média ( ) Alta
<b>Impacto</b>	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
<b>Dano:</b> Atraso na efetivação da contratação para o fornecimento dos produtos	
<b>Ação:</b> Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendam os princípios básicos.	

<b>RISCO 02</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor de carnes e embutidos	
<b>RISCO 02: Licitação deserta ou fracassada</b>	
<b>Probabilidade</b>	(X) Baixa ( ) Média ( ) Alta
<b>Impacto</b>	( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
<b>Dano:</b> Não contratação dos Produtos	
<b>Ação:</b> Repetição do certame	

<b>RISCO 03</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor de carnes e embutidos	
<b>RISCO 03: Empresa não entregar os produtos</b>	
<b>Probabilidade</b>	( ) Baixa (X) Média ( ) Alta
<b>Impacto</b>	( ) Baixa ( ) Média (X) Alta
<b>Dano:</b> Não contratação dos Produtos	
<b>Ação:</b> Não realizar o pagamento se o serviço não for efetuado	