



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025

### SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 13935/2025 EDITAL Nº 94/2025

#### PREÂMBULO

O MUNICIPIO DE CAPÃO BONITO, SP, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na cidade de CAPÃO BONITO, SP, à Rua 9 de Julho, 690 – Centro, inscrita no CNPJ sob o nº 46.63224.259/0001-95, isenta de Inscrição Estadual, torna público que fará realizar o **PROCESSO N° 13935/2025**, na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N° 054/2025**, do tipo: “**MENOR PREÇO UNITÁRIO**”. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro Oficial e a Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 025/2025. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante. O procedimento licitatório será regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, e suas alterações, Decreto Municipal nº001/24 e Decreto Municipal nº036/24, em observância ao que prescreve a Lei Complementar nº: 123/06, de 14 de dezembro de 2006, ainda, mediante as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório/edital.

**Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem.**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** **das 08h00 do dia 03/10/2025 às 08h00 do dia 16/10/2025.**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS:** **às 08h00 do dia 16/10/2025.**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** **09h00 do dia 16/10/2025.**

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Todas as referências de tempo no presente Edital Convocatório, no aviso de licitação e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário oficial de Brasília – DF.

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** As propostas de preços e os arquivos contendo os documentos de habilitação deverão ser registrados, pelos licitantes interessados, exclusivamente por meio eletrônico no endereço: [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br) Identificado”, objetivando o credenciamento ao sistema.

O Edital Convocatório e seus Anexos estará disponível gratuitamente na página oficial do município: [www.licitacao.capaobonito.sp.gov.br](http://www.licitacao.capaobonito.sp.gov.br) ou no endereço eletrônico [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).

#### **1- DO OBJETO:**

1.1 A presente licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tem por finalidade à **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO - Aquisição de utensílios de cozinha para uso nas unidades escolares, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, deste Município**, conforme especificações constantes dos Anexos pertencentes ao presente instrumento convocatório.

#### **2- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:**

2.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

2.2 A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BNC



no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/>.

**2.3** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**2.4** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

**2.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BNC no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/>.

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

**2.7** A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

### **3 - DA PARTICIPAÇÃO:**

**3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados cujo as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma BNC, por meio do sítio <https://bnc.org.br/>.

**3.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

**3.3.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.3.1 Empresa suspensa ou impedida de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.3.2 Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

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

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

3.3.5. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

3.3.6. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

3.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

**3.4** A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

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

**3.5.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a



Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

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

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

**3.5.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

**3.5.3.** Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

**3.5.4.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**3.5.5.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1988;

**3.5.6.** Que a proposta foi elaborada de forma independente;

**3.5.7.** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**3.5.8.** Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

**3.6** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

**3.7** As declarações exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

#### **4- DO CREDENCIAMENTO**

**4.1** Os interessados em participar deste pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma BNC, por meio do sítio <https://bnc.org.br/>.

**4.2** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (BNC), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

**4.3** Os interessados em se credenciar na plataforma BNC poderão obter maiores informações na página <https://bnc.org.br/>, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo e-mail [contato@bnc.org.br](mailto:contato@bnc.org.br).

**4.4.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**4.5** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Capão Bonito- SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



**4.6** O credenciamento junto à plataforma BNC implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

**4.7** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

**4.8** A licitação será conduzida pelo Pregoeiro do Município de Capão Bonito - SP, com apoio técnico e operacional da plataforma BNC, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

## **5 – DO ENVIO DA PROPOSTA**

**5.1** Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/> e até a data e hora marcada para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

**5.2** A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

**5.3** O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**5.4** Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 02 (duas) casas após a vírgula;

**5.5** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

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

## **6– DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**6.2** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**6.3** O Pregoeiro verificará a aceitabilidade das propostas, conforme os dados inseridos no sistema, desclassificando desde logo as propostas que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado e aquelas cujo o objeto esteja em desacordo com o solicitado.

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

**6.5.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a



efeito na fase de aceitação.

**6.6** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante

**6.7** Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico, vedada outra forma de comunicação.

**6.8** O modo de disputa adotado:

**6.8.1** Neste Pregão o modo de disputa adotado é o **ABERTO**, com julgamento sobre o **MENOR PREÇO UNTÁRIO**.

**6.9** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 1,00 (um real)**.

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

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

**6.12** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**6.13** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

**6.14** O pregoeiro poderá, durante a disputa como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

**6.15** O procedimento seguirá de acordo com modo de disputa adotado.

**6.15.1** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

**6.17** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado



em primeiro lugar.

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

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

**6.20** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame publicado no sistema BNC, <https://bnc.org.br/>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

## **7 - DO EMPATE**

**7.1** Se o Pregoeiro observar que há licitantes em situação de empate que enviaram seus lances em horários exatamente iguais, adotará os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

**7.1.2** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações;

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

**7.2.1** empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

**7.2.2** empresas brasileiras;

**7.2.3** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

**7.3** A proposta declarada vencedora será inserida, na fase de Aceitação, no campo "Valor Negociado", com a devida justificativa.

## **8 - DA NEGOCIAÇÃO DIRETA**

**8.1** Encerrado a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro encaminhará contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.

**8.2** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

## **9 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**9.1** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

**9.1.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da



remuneração.

**9.2.** A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

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

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

**9.5.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

**9.9.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**9.10.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **10. DA APRESENTAÇÃO DOS CATALOGOS E LAUDOS**

**10.1** Para todos os itens Descritos no Anexo I, a licitante proponente deverá apresentar proposta um catálogo, ou manual (impresso/mídia (cd) ou folders contendo todas as especificações, todos redigidos em língua portuguesa, ou,



se apresentado em outra língua, deverá estar acompanhado de tradução, indicando a marca/fabricante, modelo, contendo desenho ou fotografia, bem como as especificações técnicas dos produtos ofertados, de forma a permitir sua avaliação de acordo com as especificações solicitadas neste anexo, sob pena de desclassificação.

**10.1.1.** Durante a sessão pública, a empresa convocada deverá apresentar os catálogos correspondentes ao item ofertado no prazo máximo de **2 (duas) horas**, contadas a partir da solicitação do Pregoeiro.

**10.1.2.** Encerrada a sessão e, caso seja necessária a convocação da licitante subsequente, esta terá o prazo de **24 (vinte e quatro) horas** para apresentação dos respectivos catálogos, contadas a partir da convocação formal, que será realizada por meio de **e-mail e chat do sistema da BNC**.

**10.1.3.** Fica estabelecido que, caso a empresa convocada — seja a detentora da melhor oferta ou a subsequente — não apresente os catálogos no prazo definido, será automaticamente **DESCLASSIFICADA** do certame.

**10.1.4.** É expressamente vedado copiar o descriptivo do edital para simular a ficha técnica ou catálogo do produto, só serão aceitos os respectivos documentos fornecidos pelo fabricante da marca cotada. as marcas pré-aprovadas serão aceitas sem maiores análises, porém, o modelo do produto será avaliado quanto ao cumprimento das demais especificações.

**10.1.5.** A Prefeitura Municipal se reserva no direito de **SOLICITAR AMOSTRAS ÀS EMPRESAS VENCEDORAS DE UM OU MAIS ITENS**, a fim de verificar a qualidade e atendimento do objeto solicitado.

## **11 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**11.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**11.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, conforme **Anexo II**.

**11.1.2.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**11.1.3.** Enviar a proposta final em arquivo para os e-mails: [licitacao@capaobonito.sp.gov.br](mailto:licitacao@capaobonito.sp.gov.br)

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

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

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

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

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

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

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



**11.7** O Licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme o **ANEXO III- DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA.**

## **12 – DA HABILITAÇÃO**

**A licitante vencedora deverá encaminhar, os documentos de Habilitação em formato digital via sistema, no prazo máximo de 2 (duas) horas após a solicitação do pregoeiro em sistema eletrônico, sob pena de INABILITAÇÃO.**

**12.1** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio verificarão o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**12.1.1** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**12.1.2** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**12.1.3** Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo ([https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados](http://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados));

**12.1.4** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força dos artigos 3º e 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

**12.2** A licitante vencedora deverá anexar no sistema a seguinte documentação de Habilitação:

### **12.2.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (artigo 66 da lei federal nº 14.133/2021):**

**12.2.1.1** Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como, por exemplo:

No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

a) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

b) No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas



do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e). No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

g) A **Microempresa (ME)** ou **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, **comprovar tal condição mediante certidão simplificada expedida com data do ano em curso pela Junta Comercial**, sob pena de preclusão e de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações advindas da Lei Complementar 147/2014;

h) Declaração de enquadramento de ME/EPP, conforme modelo do **Anexo IV** deste Edital;

### **12.2.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (Art. 67 da Lei 14.133/2021)**

**12.2.2.1 Comprovação de qualificação operacional**, nos termos do Art.67, da Lei n.º 14.133/2021, para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, será realizada mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, indicando local, produtos, quantidades fornecidas e outros dados característicos do(s) fornecimento(s).

### **12.2.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (artigo 68 da lei federal nº 14.133/2021):**

**12.2.3.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**12.2.3.2** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**12.2.3.3** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**12.2.3.4** Prova de Regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

**12.2.3.5** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente à tributos mobiliários, compatível com o objeto contratual;

**12.2.3.6** Certidão de Regularidade do FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

**12.2.3.7** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

**12.2.3.8** Declaração Conjunta de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, no tocante a observância quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos e Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme **Anexo VI**.



**Todos os documentos neste tópico mencionados deverão ser apresentados na forma prevista na Lei 14.133/2021, essencialmente em seu artigo 68, ou naquelas legislações por ela referenciadas.**

**12.2.4 Qualificação econômico-financeira (artigo 69 da lei federal nº 14.133/2021):**

**12.2.4.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente

b) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

**12.2.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

**12.2.5.1 Declaração de Atendimento aos Requisitos gerais**, conforme modelo do **Anexo V** deste Edital;

**12.2.5.2 Formulários de Dados Cadastrais**, conforme modelo do **Anexo VII** deste Edital.

**13- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

**13.1** Os atestados de capacidade técnica emitidos em nome de consórcio do qual a licitante tenha feito parte sem que haja a identificação das atividades desempenhadas individualmente por cada consorciado serão avaliados na forma prevista no artigo 67, § 10 e § 11, da Lei nº 14.133/2021.

**13.2 Todos os documentos de habilitação exigidos deverão ser originais ou apresentados por qualquer processo de cópia devidamente autenticada por cartório competente**, ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (internet), quando possível;

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

**13.4 Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos desde que expedidos no máximo a 180 (cento e oitenta) anteriores à data designada para sessão pública;**

**13.5** No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

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

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



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

#### **14- DOS RECURSOS**

**14.1** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante cada fase da sessão pública, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no **prazo de 30 (trinta) minutos**.

**14.1.1** A falta de manifestação imediata da licitante importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

**14.1.2** Diante da manifestação da intenção de recurso o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso

**14.2** Recebida a intenção de interpor recurso pelo Pregoeiro a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

**14.2.1** As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema.

**14.3** Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informados a autoridade superior ao Agente, com competência para decidir recursos, para a decisão final no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

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

**14.5** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**14.6** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

#### **15 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**15.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

**15.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no bnccompras.com, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

#### **16 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**



- 16.1** O objeto deste Pregão será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade superior.
- 16.2** Após a fase recursal (se houver), constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **17 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** A licitante vencedora deverá assinar com o Prefeitura Municipal Capão Bonito, a respectiva **Ata de Registro de Preços**, cuja minuta segue inclusa a este Edital, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis** após a convocação a ser efetuada pelo Departamento de Licitações e Contratos, **prazo este passível de prorrogação, à critério da Administração mediante apresentação de motivos que o justifiquem, uma vez por igual período**.

**17.2** Se a empresa adjudicatária se recusar a assinar a **Ata de Registro de Preços** ou deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, a Contratante **poderá** optar pela convocação dos demais concorrentes, obedecendo sucessivamente a ordem de classificação e, ainda, aplicar-lhe as penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive multa de 0,5% até 30% do valor do contrato licitado.

**17.3** Farão parte integrante da **Ata de Registro de Preços** todos os elementos apresentados pela empresa vencedora que tenham servido de base para o julgamento, aceitos pelo Contratante, bem como as condições estabelecidas neste Edital.

**17.4** É vedada a transferência do **Ata de Registro de Preços** a terceiros, no todo ou em parte, devendo a **CONTRATADA** cumprir rigorosamente todas as condições e cláusulas constantes, sendo admitidas a sua transformação, fusão, cisão ou incorporação, desde que a execução do **Ata de Registro de Preços** não seja prejudicada e sejam mantidas as condições de habilitação.

**17.5.** A Ata de Registro de Preços se regerá pelas cláusulas e disposições nela constantes e **terá vigência de 01 (um) ano**, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

**17.6. Por se tratar de registro de preços, a Administração não está obrigada a contratar.**

## **18 - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

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

**18.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**18.3** 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.

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



**18.5** O Gestor do Contrato por parte do **Município** exercerá as atribuições previstas no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 01/2024 de 02 de janeiro de 2024

**18.6** O **Secretário Municipal de Educação e Cultura, Sr. Lucas Rafael de Barros**, nomeia como gestor contratual perante o TCE/SP, nesta ocasião, a servidora: **Heneida Maria de Souza**, Diretora da Central Alimentícia, inscrita no CPF nº 112.922.518-67.

#### **19- DO LOCAL, DESCRIPTIVOS DOS ITENS E DO PRAZO DE ENTREGA**

**19.1.** A entrega será feita diretamente na CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP. O horário de entrega, na totalidade do pedido, deverá ser de 2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.

**19.2** Os descritivos dos itens encontram-se no **Anexo I do Termo de Referência**, que integra o presente edital.

**19.3** A CONTRATADA deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, contados a partir do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, não sendo admitido atraso, salvo mediante apresentação de justificativa formal pela contratada, sujeita à análise e às penalidades previstas neste Edital.

#### **20 – DO PAGAMENTO**

**20.1** Os pagamentos devidos à Contratada serão **efetuados em até 30 (trinta) dias**, após a apresentação na Divisão de Contabilidade, da documentação fiscal completa, correspondente aos produtos fornecidos no mês anterior, acompanhado do Atestado de Aceite dos referidos produtos, emitido pela Secretaria Municipal requisitante ou por servidor por ela designado, sendo que a entrega da documentação incompleta, impede a liberação do pagamento.

**20.2** Os pagamentos serão efetuados através do sistema de depósito em conta corrente, a ser indicada pela Contratada, descontados encargos sociais, conforme Legislação vigente.

**20.3** Para a liberação do pagamento, a empresa licitante contratada deverá estar em situação regular perante o INSS e o FGTS, bem como não poderá estar inadimplente, com relação à tributos de qualquer natureza, com a Prefeitura Municipal de Capão Bonito, independente destes estarem ou não inscritos em Dívida Ativa.

**20.4** A situação regular de pessoa jurídica perante o FGTS e o INSS deverá ser comprovada mediante a apresentação da Folha de Pagamento e do Recolhimento das referidas guias, relativas às notas fiscais correspondentes ao mês imediatamente anterior, dos serviços realizados pela contratada

#### **21 - DAS PENALIDADES**

**21.1** As sanções dispostas no **CONTRATO** poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **Município** e das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

**21.2** O Contrato a ser assinado com a licitante vencedora poderá ser rescindido de pleno direito pela Prefeitura Municipal de Capão Bonito independente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- I - Falência;
- II - Concordata;
- III - insolvência;



- IV - Dissolução judicial ou extrajudicial;
- V - Inobservância de dispositivos legais;
- VI - Inadimplemento de obrigação contratual.

**21.3** A licitante vencedora que, devidamente convocada, deixar de comparecer para a assinatura do contrato ficará sujeita às penalidades previstas na Lei 14.133 e suas alterações.

**21.4** As sanções previstas serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 da lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**21.5** A aplicação das Sanções somente ocorrerá após assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

**21.6** Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do **Município**, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.

## **22 - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**22.1.** A extinção Contratual poderá ser:

**22.1.1** A extinção contratual, em favor da Administração, terá lugar de pleno direito, independentemente de prévia ação ou interpelação judicial, na ocorrência de qualquer uma das hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

**22.1.2** A rescisão do contrato poderá ser:

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.

## **23 - DISPOSIÇÕES FINAIS**

**23.1** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico

**23.2.** Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no [licitacao.capaobonito.sp.gov.br](http://licitacao.capaobonito.sp.gov.br), conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

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

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



**23.5** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

**23.7** Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

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

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

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

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

**23.12.** O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**23.12.1.** A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

**23.14.** A Autoridade Superior da Prefeitura Municipal de Capão Bonito poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

**23.14.1.** A anulação do pregão induz à do contrato;

**23.14.2.** A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

**23.15** É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

**23.16.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: <https://licitacao.capaobonito.sp.gov.br>, e também poderão retirado na Sala de Licitações localizada no Prédio da Prefeitura, endereço Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, Capão Bonito-SP, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.



**23.17** O foro da cidade de Capão Bonito, SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

**23.18** Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Pregoeiro (a), no endereço eletrônico mencionado neste Edital, ou através do fone (15) 3543-9900.

#### **24 - DOS ANEXOS DO EDITAL**

**24.1** Seguem anexos ao presente Edital como parte integrante do mesmo:

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;**

**ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;**

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA**

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTO**

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;**

**ANEXO VI – DECLARAÇÃO CONJUNTA - “HABILITAÇÃO”;**

**ANEXO VII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS;**

**ANEXO VIII – MINUTA DE ATA.**

Capão Bonito/SP, na data da assinatura eletrônica.

*Lucas Rafael de Barros*  
**- Secretário Municipal de Educação e Cultura -**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 SETOR REQUISITANTE:**

1.1 Secretaria Municipal de Educação e Cultura

**2 DO OBJETO:** O objeto do presente consiste na Abertura de Processo Licitatório para à **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO - Aquisição de utensílios de cozinha para uso nas unidades escolares**, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, deste Município.

**2.1 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E MÉDIA DE MERCADO**

ITEM	QUANT	UNID	OBJETO	Valor Unitário Máximo Permitido
01	50	UNID.	<b>PANELA DE PRESSÃO 15 LITROS</b> - Panela de pressão 15 litros, linha hotel, de alumínio polido, fechamento externo com cabo e asas em baquelita atóxico e antitérmico, válvula de segurança em silicone que não ressaca. Tolerância +/- 10%.	<b>R\$ 531,98</b>
02	50	UNID.	<b>PANELA DE PRESSÃO 18 LITROS</b> - Panela de pressão 18 litros, linha hotel, de alumínio polido, fechamento externo com cabo e asas em baquelita atóxico e antitérmico, válvula de segurança em silicone que não ressaca. Tolerância +/- 10%.	<b>R\$ 674,38</b>
03	50	UNID.	<b>PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS</b> - Panela de pressão 20 litros, linha hotel, de alumínio polido, fechamento externo com cabo e asas em baquelita atóxico e antitérmico, válvula de segurança em silicone que não ressaca. Tolerância +/- 10%.	<b>R\$ 682,15</b>
04	100	UNID.	<b>CONCHA</b> - tamanho 1, comprimento 30cm, espessura 2,5mm, , capacidade 100ml, diâmetro 8cm. Características	<b>R\$ 34,03</b>



			gerais: concha em alumínio, linha hotel. Embalagem: em plástico descartável.	
05	100	UNID.	<b>ESCUMADEIRA</b> - escumadeira em alumínio. Dimensões e tolerâncias: comprimento 34,5cm, espessura 2,5mm, diâmetro 10 cm. Linha hotel. Características gerais: feito em alumínio, modelo monobloco, ou seja, em peça única. Linha hotel.	R\$ 31,00
06	50	UNID.	<b>PLACA OU TÁBUA DE CORTE COR VERMELHA</b> - Placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua Dimensões e tolerâncias: altura 50cm; largura 30cm; espessura 1,5cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: construída em polipropileno; atóxica; bordas arredondadas; cor vermelha, para corte de carne vermelha crua; fácil higienização e resistente a produtos químicos. Furo para pendurar. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$ 118,00
07	50	UNID.	<b>PLACA OU TÁBUA DE CORTE COR VERDE</b> - Placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras. Dimensões e tolerâncias: altura 50cm; largura 30cm; espessura 1,5cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: construída em polipropileno; atóxica; bordas arredondadas; cor verde, para corte de frutas, legumes e verduras; fácil higienização e resistente a produtos químicos. Furo para pendurar. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$ 118,00



08	1.200	UNID.	<p><b>COLHERES PARA SOBREMESA</b> - Comprimento 198mm, espessura 2,5mm. Tolerância de +/- 10%. Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430.</p> <p>Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Apresentar amostra.</p>	R\$ 3,52
09	80	UNID.	<p><b>COLHER DE ARROZ CABO INOX – 33 CM</b> - colher para arroz, totalmente feita em aço inox. Cabo longo para garantir a sua segurança, não solta nenhum resíduo nos alimentos. Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430,</p> <p>Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Dimensão: 33 cm comprimento; 2,5 mm espessura; 6 cm diâmetro. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Apresentar amostra.</p>	R\$ 26,23
10	50	UNID.	<p><b>COLHER DE CALDEIRÃO POLIPROPILENO 60 CM</b> - Colher côncava, de polipropileno. Construída dentro das normas técnicas de preservação da saúde, cor branca.</p> <p>Dimensões: 60 cm comprimento; 5,5 largura. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.</p>	R\$ 58,61



11	50	UNID.	<p><b>COLHER DE POLIPROPILENO CÔNCAVA 45 CM</b> - Colher côncava, de polipropileno. Construída dentro das normas técnicas de preservação da saúde, cor branca. Dimensões: 45 cm comprimento; 5,5 largura. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.</p>	R\$ 44,74
12	40	UNID.	<p><b>CORTADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ</b> - Cortador para cortar e picar legumes e frutas, com tripé, tamanho médio. Dimensões e tolerâncias: tamanho médio; altura 54cm; largura 38cm; comprimento 23cm. Tolerância +/- 10 %. Características: corpo em alumínio fundido; facas em aço inox 10mm; colunas em aço maciço; duas molas; opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; pintura eletrostática (a pó). Embalagem: em plástico bolha e caixa de papelão grosso, com dimensões que comportem o produto. Normas técnicas de referência: o produto deve atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.</p>	R\$ 204,25
13	40	UNID.	<p><b>CUBA GASTRONÔMICA 1/1 de 150mm</b> - Cuba gastronômica com tampa e alça GN 1/1 x 150mm, produzida inteiramente em aço inoxidável de qualidade e resistente, que não solta resíduos nos alimentos. Preserva as suas características originais e facilita a higienização, com bordas arredondadas e paredes de superfície lisa. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Dimensão: padrão de comprimento e</p>	R\$ 271,91



			largura de 530mm X 325mm. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	
14	40	UNID.	<b>CUBA GASTRONÔMICA 1/1 de 100mm</b> - Cuba gastronômica com tampa e alça GN 1/1 x 100mm, produzida inteiramente em aço inoxidável de qualidade e resistente, que não solta resíduos nos alimentos. Preserva as suas características originais e facilita a higienização, com bordas arredondadas e paredes de superfície lisa. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Dimensão: padrão de comprimento e largura de 530mm X 325mm. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	R\$ 216,93
15	50	UNID.	<b>CUBA GASTRONÔMICA 1/2 de 100mm</b> - Cuba gastronômica com tampa e alça GN 1/2 x 100mm, produzida inteiramente em aço inoxidável de qualidade e resistente, que não solta resíduos nos alimentos. Preserva as suas características originais e facilita a higienização, com bordas arredondadas e paredes de superfície lisa. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Dimensão: padrão de comprimento e largura de 325mm X 265mm. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	R\$ 116,45
16	50	UNID.	<b>FACA DE CORTE PARA PÃES</b> - faca de corte para pães, com fio serrilhado.	R\$ 33,51



			<p>Dimensões e tolerância: lâmina 5" polegadas; espessura 2,5mm; comprimento 21cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) - organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes. Embalagem: em papelão e plástico descartável.</p> <p>Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de inox, de segurança, dentre outras, em vigência na data do edital.</p>	
17	50	UNID.	<p><b>FACA DE CORTE PARA CARNES</b> - faca de corte para carnes, com fio liso. Dimensões e tolerância: lâmina 7" polegadas; espessura 3,0mm, comprimento 29cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) - organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.</p>	R\$ 35,21



			Embalagem: em papelão e plástico descartável. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de inox, de segurança, dentre outras, em vigência na data do edital.	
18	50	UNID.	<b>FACA DE CORTE PARA LEGUMES</b> - faca de corte para legumes, com fio liso. Dimensões e tolerância: lâmina 3" polegadas; espessura 2,5mm; comprimento 19cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) - organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes. Embalagem: em papelão e plástico descartável. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de inox, de segurança, dentre outras, em vigência na data do edital.	R\$ 10,65
19	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 56 LITROS</b> - Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 60 cm x 40 cm largura x 35 cm altura. Capacidade de 56 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a	R\$ 100,36



			fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	
20	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 5 LITROS</b> - Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 30 cm x 20 cm largura x 15 cm altura. Capacidade de 5 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$ 22,23
21	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 8 LITROS</b> - Descrição: Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 30 cm x 30 cm largura x 15 cm altura. Capacidade de 8 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$ 48,38
22	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 30 LITROS</b> - Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 50 cm x 35 cm largura x 30 cm altura. Capacidade de 30 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data	R\$ 105,76



			do edital.	
23	50	UNID.	<b>CAIXA BRANCA DE HORTIFRUTI</b> - Descrição: Caixa plástica vazada, tipo hortifrutti, na cor branca, em polipropileno. Dimensões aproximadas: Comprimento 56 cm X Largura 36 cm X Altura 31 cm. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$ 64,00
24	50	UNID.	<b>BACIA PLÁSTICA 30 LITROS</b> - Bacia plástica redonda, para uso com alimentos, com capacidade aproximadamente para 30 litros. Dimensões e tolerâncias: capacidade 30 litros; altura 200mm; diâmetro 420mm; espessura 1,3. Tolerância +/- 10%. Características gerais: fabricado em Polipropileno. Design redondo. Embalagem: em papelão e plástico descartável. Normas e técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$ 48,86
25	50	UNID.	<b>CAÇAROLA 3 LITROS</b> - caçarola de alumínio, com capacidade para 3 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 3 litros, diâmetro 20cm, altura 10 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os	R\$ 92,08



				produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	
26	50	UNID.		<b>CAÇAROLA N°20</b> - caçarola de alumínio, com capacidade para 8,3 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 8,3 litros, diâmetro 28cm, altura 13 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	R\$ 114,21
27	50	UNID.		<b>CAÇAROLA N° 30</b> - Caçarola de alumínio, com capacidade para 12 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 12 litros, diâmetro 32cm, altura 15 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	R\$ 259,10



28	50	UNID.	<p><b>CAÇAROLA N° 45</b> - Caçarola de alumínio, com capacidade para 17 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 17 litros, diâmetro 36cm, altura 17 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$ 265,76
29	50	UNID.	<p><b>ESCORREDOR DE PRATO</b> - Escorredor de pratos, escorredor de louça, material aço inoxidável. Características gerais: Um andar, retangular/ tipo industrial, com capacidade mínima de 20 pratos. Dimensões: 13,5 X 34,5 X 52 cm. Normas técnicas de referência: O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.</p>	R\$ 178,78
30	50	UNID.	<p><b>ESCORREDOR DE ARROZ 7 LITROS – ALUMÍNIO</b> - Escorredor de arroz, linha Hotel, com bordas laterais dobradas e alças para firmeza e segurança no uso. Características gerais: Material alumínio. Dimensões: 7 Litros, 30 cm de diâmetro. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$ 163,78



31	1.200	UNID.	<b>CANECA DE VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE</b> - Descrição: Caneca de vidro. Características técnicas: Em vidro temperado, lisa (sem reentrâncias e ressaltos) com alça de vidro temperado fixa na base, redonda, resistente, cor cristal (incolor). Dimensões: Capacidade de 300 ml. Apresentar amostra.	R\$ 11,87
32	40	UNID.	<b>CANEÇÃO DE ALUMÍNIO 4 LITROS</b> - Canecão de alumínio, Linha Hotel, com capacidade de 4 litros. Características gerais: Material alumínio, com cabo de baquelite. Dimensões: 30mm de espessura, 18cm de altura aproximadamente, 18cm de diâmetro aproximadamente. Tolerância entre 5% e 10%. Embalagem: Em plástico ou papelão grosso reciclável, com dimensões que comportem cada peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	R\$ 84,45
33	35	UNID.	<b>CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO – 15 LITROS</b> - Caldeirão de alumínio polido industrial, 15 Litros, Linha Hotel Industrial Nº 28. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material; Com alças bilaterais em alumínio polido. Dimensões: Altura: 25,5 cm, Diâmetro 28 cm, Espessura 3 mm, Capacidade 15 Litros. Tolerância +/- 10%. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	R\$ 195,61
34	40	UNID.	<b>BANDEJA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE</b> - Bandeja de plástico,	R\$ 35,51



			<p>multiuso, na cor transparente e/ou branca. Características gerais: Material Plástico Polipropileno, resistente de alta durabilidade, superfície totalmente lisa, não aderente, fácil de limpar. Ser passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.</p> <p>Dimensões: 53,2 cm (C) x 37,3 cm (L) x 8,6 cm (A). Volume: 12,0 L. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.</p>	
35	20	UNID.	<p><b>BALDE GRANDE COM TAMPA 20 LITROS</b> - Balde plástico grande, com tampa e alça, em material atóxico, boa estabilidade dimensional, alta rigidez, ótima resistência mecânica.</p> <p>Características técnicas: Material em polipropileno, alça de ferro com batoque e tampa hermética. Dimensões: Altura 37 cm, Diâmetro 31 cm, Volume 20 litros.</p> <p>Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.</p>	R\$ 176,36
36	40	UNID.	<p><b>ASSADEIRA DE ALUMÍNIO</b> - Assadeira de Alumínio Retangular, em alumínio polido, Linha Hotel, com alças dobráveis em alumínio, sem revestimento antiaderente, resistente, alta qualidade.</p> <p>Dimensões: Altura: 6 cm, largura: 27 cm, comprimento 39 cm. Tolerância +/- 10%.</p> <p>Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$ 161,95



37	50	UNID.	<b>JARRA PLÁSTICA COM TAMPA 3 LITROS -</b> Jarra de Plástico, cor transparente, com tampa, 3 litros, plástico resistente. Dimensões: diâmetro 26,2 X altura 13,8 cm; capacidade 3 litros.	R\$ 34,96
38	40	UNID.	<b>JOGO DE MANTIMNETOS EM PLÁSTICO RESISTENTE BRANCO -</b> Conjunto para mantimentos redondo com 5 unidades. Fabricado em polipropileno (pp). Composto por potes de 300 ml / 720 ml / 1,8 L / 3,2 L / 4,5 L. Tampas com funcionamento rosca.	R\$ 89,93
39	50	UNID.	<b>PEGADOR DE SALADA INOX</b> - Pegador em inox para servir alimentos. Dimensões e tolerâncias: comprimento 28cm; espessura 2,5mm. Características: feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Modelo monobloco, ou seja, em peça única. Linha hotel. Embalagem: em plástico descartável, com dimensões que comportem a peça. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	R\$ 20,38
40	800	UNID.	<b>PRATO DE VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE</b> - Prato de vidro transparente, tipo fundo, superfície lisa, de vidro temperado, resistente a choques térmicos e mecânicos. Apresentar amostra.	R\$ 8,44
41	50	UNID	<b>RALADOR DE INOX</b> - Ralador 4 faces em aço inox. Lâmina com quatro diferentes opções de corte. Resistente, não enferruja. Dimensões: 9,5 cm comprimento x 8,5 cm largura x 20,5 cm altura. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	R\$ 25,93



42	1.000	UNID.	<p><b>PRATO PARA ALIMENTAÇÃO DE BEBÊS</b> - prato para alimentação de bebês cor “amarelo bebê”. Dimensões e tolerâncias: altura 4cm; diâmetro 14cm. Tolerância +/- 10 %.</p> <p>Características gerais: fabricado em polipropileno; paredes internas e externas lisas; sem reentrâncias ou ressaltos; formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos); atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; acabamento fosco ou microtexturizado; resistente à temperatura de 100°C, por no mínimo 20 minutos; cor amarelo bebê; durabilidade mínima de 3 anos. Embalagem: em plástico descartável, com dimensões que deverão ser acondicionados em caixas de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Apresentar amostra.</p>	R\$ 9,15
43	600	UNID.	<p><b>CANECA PARA BEBÊ</b> – Fabricado em polipropileno; cor “amarelo bebê”. Durabilidade mínima de 3 anos. Embalagem em plástico descartável, com dimensões que deverão ser acondicionados em caixas de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Apresentar amostra.</p>	R\$ 6,15
44	40	UNID.	<p><b>CAIXA TÉRMICA 45,4 LITROS</b> – Fabricado em polietileno. Cor laranja. Tampa dupla e articulada, alça para fácil transporte e amplo espaço interno. Ideal para armazenar bebidas e alimentos.</p>	R\$ 560,83



		Dimensões: 60 x 35 x 36 cm.	
<b>Total Geral Médio: R\$ 320.499,75 (Trezentos e vinte mil e quatrocentos e noventa e nove reais e setenta e cinco centavos).</b>			

### 3. PRAZO DE VIGÊNCIA:

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

### 4. DA JUSTIFICATIVA:

4.1. A presente contratação se justifica pela necessidade de garantir a qualidade e a eficiência nos serviços públicos de alimentação fornecidos pela Prefeitura Municipal, assegurando a continuidade dos serviços prestados, com melhorias no preparo e distribuição de alimentos, alinhando-se às diretrizes da saúde pública e ao bem-estar dos beneficiados. A disponibilização visa suprir a necessidade de equipar todas as unidades escolares que serão inauguradas, reformadas e/ou ampliadas no decorrer desse período, assim como a troca dos itens que apresentam desgaste, devido ao tempo de uso, com objetivo de a preparação adequada e distribuição de alimentos com higiene e segurança.

### 5. A REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1 Subcontratação
- 5.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 5.3 Garantia da contratação;
- 5.4 Não será necessária a garantia a exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.5 Demais requisitos;
- 5.6 Comprovação através de atestado de Capacidade Técnica de aptidão para o desempenho de atividades pertinentes, compatíveis com objeto deste Termo de Referência, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- 5.7 Tomar todas as providências necessárias à fiel execução dos itens referentes ao objeto do Contrato;
- 5.8 Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.9 Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução dos itens pertencentes ao objeto em questão.
- 5.10 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual;

### 6. DAS OBRIGAÇÕES:

- 6.1 Da Contratada
  - 6.1.1 Fornecer os Produtos às suas expensas, em dias úteis e no horário de expediente;
  - 6.1.2 Fornecer os produtos, rigorosamente nas especificações, prazos e condições estabelecidas neste instrumento;
  - 6.1.3 Os Produtos deverão ser fornecidos, de acordo com a Ordem de Fornecimento, durante o prazo de vigência deste contrato;
  - 6.1.4 Assumir todos os custos ou despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes deste contrato;
  - 6.1.5 Não transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
  - 6.1.6 Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte da contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados a e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;



6.1.7 Comunicar à contratante os eventuais casos fortuitos ou de força maior, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva aprovação, em até 05 (cinco) dias consecutivos, a partir de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;

6.1.8 Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;

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

6.1.10 A Contratada responderá, de maneira absoluta e inescusável, pela perfeita condição dos produtos fornecidos, inclusive suas quantidades e qualidades, competindo-lhe também a dos produtos que não aceitos pela fiscalização da Contratante deverão ser trocados;

6.1.11 Serão de direta e exclusiva responsabilidade da Contratada quaisquer acidentes que porventura ocorram na entrega dos produtos e o uso indevido de patentes e registros;

6.1.12 Atender, imediatamente, todas as solicitações da fiscalização da Contratante, relativamente a execução do contrato.

#### 6.2 Da Contratante:

6.2.1 Efetuar o pagamento, mediante apresentação de nota fiscal/fatura pela CONTRATADA, devidamente atestada pela Secretaria requisitante com a respectiva solicitação de pagamento e documentos necessários;

6.2.2 Designar profissional, para atuar como fiscal, assim como, acompanhar a entrega dos produtos;

6.2.3 Comunicar a Contratada, qualquer problema oriundo dos produtos a serem entregues.

### 7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1 A despesa do Contrato neste exercício correrá à conta das dotações do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito/SP, conforme consta em edital

### 8. LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU CONDIÇÕES DE GARANTIA

8.1 Os produtos deverão ser entregues de forma integral e de acordo com todas as condições estabelecidas neste Termo e na Autorização de Fornecimento.

8.2 A CONTRATADA deverá efetuar a entrega dos produtos, no prazo de até 15 dias corridos a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, não sendo tolerado prazo de atraso, sob as penas previstas neste Edital.

8.3. A entrega será feita diretamente na CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP. O horário de entrega, na totalidade do pedido, deverá ser de 2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.

### 9. DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal, observada a ordem cronológica estabelecida na Lei nº 14.133/21, após aceitação e devidamente atestada pelo servidor municipal.

9.2 Para a realização do pagamento, a empresa deverá manter a regularidade fiscal apresentada durante o processo de habilitação.

### 10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. Advertência



**10.2.2. Multa;**

**10.2.2.1.** moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

**10.2.2.1.1.** O atraso superior a 21 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

**10.2.2.2.** compensatória de 15% sobre o valor da parcela em atraso, no caso de inexecução parcial.

**10.2.2.3.** compensatória de 20% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**10.2.3.** Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**10.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**10.3** A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

**10.4.** Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

**10.5.** Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

**10.6.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

**10.7.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**10.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**10.9.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

**10.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

**10.11.** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

**11 DA GESTÃO DO CONTRATO**

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

**11.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**11.3.** 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.

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

**11.5.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos



respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

**11.6.** A designação e atuação da gestão e da fiscalização da presente contratação será a servidora: **Heneida Maria de Souza**, Diretora da Central Alimentícia, inscrita no CPF nº 112.922.518-67.

## **12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**12.3** A Contratante poderá realizar acréscimo ou supressões nas quantidades inicialmente definidas, respeitadas os limites previstos no artigo 75, da Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, tendo como base as quantidades constantes na Tabela inserida no presente Termo de Referência;

**12.4** Caso não haja expediente na data marcada para entrega dos produtos, ficará automaticamente adiada ao primeiro dia útil subsequente, no mesmo local indicado neste Termo de Referência.



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA**

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO - Aquisição de utensílios de cozinha para uso nas unidades escolares**, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, deste Município, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 054/2025, conforme especificações abaixo:

<b>Razão Social:</b>			
<b>Endereço:</b>			
Cidade:	CEP:	Fone/Fax:	
e-mail:		CNPJ nº	

ITEM	QUANT	UNID	OBJETO	Valor Unitário Máximo Permitido
01	50	UNID.	<b>PANELA DE PRESSÃO 15 LITROS</b> - Panela de pressão 15 litros, linha hotel, de alumínio polido, fechamento externo com cabo e asas em baquelita atóxico e antitérmico, válvula de segurança em silicone que não ressaca. Tolerância +/- 10%.	R\$
02	50	UNID.	<b>PANELA DE PRESSÃO 18 LITROS</b> - Panela de pressão 18 litros, linha hotel, de alumínio polido, fechamento externo com cabo e asas em baquelita atóxico e antitérmico, válvula de segurança em silicone que não ressaca. Tolerância +/- 10%.	R\$
03	50	UNID.	<b>PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS</b> - Panela de pressão 20 litros, linha hotel, de alumínio polido, fechamento externo com cabo e asas em baquelita atóxico e antitérmico, válvula de segurança em silicone que não ressaca. Tolerância +/- 10%.	R\$
04	100	UNID.	<b>CONCHA</b> - tamanho 1, comprimento 30cm, espessura 2,5mm, , capacidade	R\$



			100ml, diâmetro 8cm. Características gerais: concha em alumínio, linha hotel. Embalagem: em plástico descartável.	
05	100	UNID.	<b>ESCUMADEIRA</b> - escumadeira em alumínio. Dimensões e tolerâncias: comprimento 34,5cm, espessura 2,5mm, diâmetro 10 cm. Linha hotel. Características gerais: feito em alumínio, modelo monobloco, ou seja, em peça única. Linha hotel.	R\$
06	50	UNID.	<b>PLACA OU TÁBUA DE CORTE COR VERMELHA</b> - Placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua Dimensões e tolerâncias: altura 50cm; largura 30cm; espessura 1,5cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: construída em polipropileno; atóxica; bordas arredondadas; cor vermelha, para corte de carne vermelha crua; fácil higienização e resistente a produtos químicos. Furo para pendurar. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$
07	50	UNID.	<b>PLACA OU TÁBUA DE CORTE COR VERDE</b> - Placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras. Dimensões e tolerâncias: altura 50cm; largura 30cm; espessura 1,5cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: construída em polipropileno; atóxica; bordas arredondadas; cor verde, para corte de frutas, legumes e verduras; fácil higienização e resistente a produtos químicos. Furo para pendurar. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas à fabricação de utensílios plásticos para contato com	R\$



			alimentos, em vigor na data do edital.	
08	1.200	UNID.	<b>COLHERES PARA SOBREMESA</b> - Comprimento 198mm, espessura 2,5mm. Tolerância de +/- 10%. Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Apresentar amostra.	R\$
09	80	UNID.	<b>COLHER DE ARROZ CABO INOX – 33 CM</b> - colher para arroz, totalmente feita em aço inox. Cabo longo para garantir a sua segurança, não solta nenhum resíduo nos alimentos. Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Dimensão: 33 cm comprimento; 2,5 mm espessura; 6 cm diâmetro.Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Apresentar amostra.	R\$
10	50	UNID.	<b>COLHER DE CALDEIRÃO POLIPROPILENO 60 CM</b> - Colher côncava, de polipropileno. Construída dentro das normas técnicas de preservação da saúde, cor branca. Dimensões: 60 cm comprimento; 5,5 largura. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do	R\$



			edital.	
11	50	UNID.	<b>COLHER DE POLIPROPILENO CÔNCAVA 45 CM</b> - Colher côncava, de polipropileno. Construída dentro das normas técnicas de preservação da saúde, cor branca. Dimensões: 45 cm comprimento; 5,5 largura. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$
12	40	UNID.	<b>CORTADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ</b> - Cortador para cortar e picar legumes e frutas, com tripé, tamanho médio. Dimensões e tolerâncias: tamanho médio; altura 54cm; largura 38cm; comprimento 23cm. Tolerância +/- 10 %. Características: corpo em alumínio fundido; facas em aço inox 10mm; colunas em aço maciço; duas molas; opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; pintura eletrostática (a pó). Embalagem: em plástico bolha e caixa de papelão grosso, com dimensões que comportem o produto. Normas técnicas de referência: o produto deve atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.	R\$
13	40	UNID.	<b>CUBA GASTRONÔMICA 1/1 de 150mm</b> - Cuba gastronômica com tampa e alça GN 1/1 x 150mm, produzida inteiramente em aço inoxidável de qualidade e resistente, que não solta resíduos nos alimentos. Preserva as suas características originais e facilita a higienização, com bordas arredondadas e paredes de superfície lisa. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando	R\$



			<p>higiene e durabilidade.</p> <p>Dimensão: padrão de comprimento e largura de 530mm X 325mm. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.</p>	
14	40	UNID.	<p><b>CUBA GASTRONÔMICA 1/1 de 100mm</b></p> <p>- Cuba gastronômica com tampa e alça GN 1/1 x 100mm, produzida inteiramente em aço inoxidável de qualidade e resistente, que não solta resíduos nos alimentos. Preserva as suas características originais e facilita a higienização, com bordas arredondadas e paredes de superfície lisa. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade. Dimensão: padrão de comprimento e largura de 530mm X 325mm. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.</p>	R\$
15	50	UNID.	<p><b>CUBA GASTRONÔMICA 1/2 de 100mm</b></p> <p>- Cuba gastronômica com tampa e alça GN 1/2 x 100mm, produzida inteiramente em aço inoxidável de qualidade e resistente, que não solta resíduos nos alimentos. Preserva as suas características originais e facilita a higienização, com bordas arredondadas e paredes de superfície lisa. Estampagem monobloco (sem solda), proporcionando higiene e durabilidade.</p> <p>Dimensão: padrão de comprimento e largura de 325mm X 265mm. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.</p>	R\$



16	50	UNID.	<p><b>FACA DE CORTE PARA PÃES</b> - faca de corte para pães, com fio serrilhado. Dimensões e tolerância: lâmina 5" polegadas; espessura 2,5mm; comprimento 21cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) - organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes. Embalagem: em papelão e plástico descartável.</p> <p>Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de inox, de segurança, dentre outras, em vigência na data do edital.</p>	R\$
17	50	UNID.	<p><b>FACA DE CORTE PARA CARNES</b> - faca de corte para carnes, com fio liso. Dimensões e tolerância: lâmina 7" polegadas; espessura 3,0mm, comprimento 29cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) - organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de</p>	R\$



			alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes. Embalagem: em papelão e plástico descartável. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de inox, de segurança, dentre outras, em vigência na data do edital.	
18	50	UNID.	<b>FACA DE CORTE PARA LEGUMES</b> - faca de corte para legumes, com fio liso. Dimensões e tolerância: lâmina 3" polegadas; espessura 2,5mm; comprimento 19cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) - organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes. Embalagem: em papelão e plástico descartável. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de inox, de segurança, dentre outras, em vigência na data do edital.	R\$
19	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 56 LITROS</b> - Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 60 cm x 40 cm largura x 35 cm altura. Capacidade de 56 litros. Normas técnicas de referência: Os	R\$





			produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	
20	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 5 LITROS</b> - Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 30 cm x 20 cm largura x 15 cm altura. Capacidade de 5 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$
21	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 8 LITROS</b> - Descrição: Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 30 cm x 30 cm largura x 15 cm altura. Capacidade de 8 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$
22	50	UNID.	<b>CAIXAS ORGANIZADORAS COM TAMPA 30 LITROS</b> - Caixa plástica, tipo organizador, cor transparente, lisa, com tampa (não dobrável). Confeccionada em plástico resistente (polipropileno). Dimensões aproximadas: Comprimento 50 cm x 35 cm largura x 30 cm altura. Capacidade de 30 litros. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas	R\$



			a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	
23	50	UNID.	<b>CAIXA BRANCA DE HORTIFRUTI</b> - Descrição: Caixa plástica vazada, tipo hortifruti, na cor branca, em polipropileno. Dimensões aproximadas: Comprimento 56 cm X Largura 36 cm X Altura 31 cm. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$
24	50	UNID.	<b>BACIA PLÁSTICA 30 LITROS</b> - Bacia plástica redonda, para uso com alimentos, com capacidade aproximadamente para 30 litros. Dimensões e tolerâncias: capacidade 30 litros; altura 200mm; diâmetro 420mm; espessura 1,3. Tolerância +/- 10%. Características gerais: fabricado em Polipropileno. Design redondo. Embalagem: em papelão e plástico descartável. Normas e técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	R\$
25	50	UNID.	<b>CAÇAROLA 3 LITROS</b> - caçarola de alumínio, com capacidade para 3 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 3 litros, diâmetro 20cm, altura 10 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso.	R\$



			<p>Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	
26	50	UNID.	<p><b>CAÇAROLA N°20</b> - caçarola de alumínio, com capacidade para 8,3 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 8,3 litros, diâmetro 28cm, altura 13 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$
27	50	UNID.	<p><b>CAÇAROLA N° 30</b> - Caçarola de alumínio, com capacidade para 12 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 12 litros, diâmetro 32cm, altura 15 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$



28	50	UNID.	<p><b>CAÇAROLA Nº 45</b> - Caçarola de alumínio, com capacidade para 17 litros. Dimensões e tolerância: capacidade 17 litros, diâmetro 36cm, altura 17 cm. Tolerância +/- 10%. Características gerais: em alumínio polido industrial; linha hotel; com tampa e pegador de tampa no mesmo material; alças bilaterais em alumínio polido; espessura de, no mínimo, 3mm. Embalagem: em papelão grosso, com dimensões adequadas para a peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$
29	50	UNID.	<p><b>ESCORREDOR DE PRATO</b> - Escorredor de pratos, escorredor de louça, material aço inoxidável. Características gerais: Um andar, retangular/ tipo industrial, com capacidade mínima de 20 pratos. Dimensões: 13,5 X 34,5 X 52 cm. Normas técnicas de referência: O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.</p>	R\$
30	50	UNID.	<p><b>ESCORREDOR DE ARROZ 7 LITROS – ALUMÍNIO</b> - Escorredor de arroz, linha Hotel, com bordas laterais dobradas e alças para firmeza e segurança no uso. Características gerais: Material alumínio. Dimensões: 7 Litros, 30 cm de diâmetro. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$



31	1.200	UNID.	<b>CANECA DE VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE</b> - Descrição: Caneca de vidro. Características técnicas: Em vidro temperado, lisa (sem reentrâncias e ressaltos) com alça de vidro temperado fixa na base, redonda, resistente, cor cristal (incolor). Dimensões: Capacidade de 300 ml. Apresentar amostra.	R\$
32	40	UNID.	<b>CANEÇÃO DE ALUMÍNIO 4 LITROS</b> - Canecão de alumínio, Linha Hotel, com capacidade de 4 litros. Características gerais: Material alumínio, com cabo de baquelite. Dimensões: 30mm de espessura, 18cm de altura aproximadamente, 18cm de diâmetro aproximadamente. Tolerância entre 5% e 10%. Embalagem: Em plástico ou papelão grosso reciclável, com dimensões que comportem cada peça, as quais deverão ser acondicionadas em caixa de papelão grosso. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	R\$
33	35	UNID.	<b>CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO – 15 LITROS</b> - Caldeirão de alumínio polido industrial, 15 Litros, Linha Hotel Industrial Nº 28. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material; Com alças bilaterais em alumínio polido. Dimensões: Altura: 25,5 cm, Diâmetro 28 cm, Espessura 3 mm, Capacidade 15 Litros. Tolerância +/- 10%. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.	R\$
34	40	UNID.	<b>BANDEJA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE</b> - Bandeja de plástico,	R\$



			<p>multiuso, na cor transparente e/ou branca. Características gerais: Material Plástico Polipropileno, resistente de alta durabilidade, superfície totalmente lisa, não aderente, fácil de limpar. Ser passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.</p> <p>Dimensões: 53,2 cm (C) x 37,3 cm (L) x 8,6 cm (A). Volume: 12,0 L. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.</p>	
35	20	UNID.	<p><b>BALDE GRANDE COM TAMPA 20 LITROS</b> - Balde plástico grande, com tampa e alça, em material atóxico, boa estabilidade dimensional, alta rigidez, ótima resistência mecânica.</p> <p>Características técnicas: Material em polipropileno, alça de ferro com batoque e tampa hermética. Dimensões: Altura 37 cm, Diâmetro 31 cm, Volume 20 litros.</p> <p>Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.</p>	R\$
36	40	UNID.	<p><b>ASSADEIRA DE ALUMÍNIO</b> - Assadeira de Alumínio Retangular, em alumínio polido, Linha Hotel, com alças dobráveis em alumínio, sem revestimento antiaderente, resistente, alta qualidade.</p> <p>Dimensões: Altura: 6 cm, largura: 27 cm, comprimento 39 cm. Tolerância +/- 10%.</p> <p>Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.</p>	R\$





37	50	UNID.	<b>JARRA PLÁSTICA COM TAMPA 3 LITROS -</b> Jarra de Plástico, cor transparente, com tampa, 3 litros, plástico resistente. Dimensões: diâmetro 26,2 X altura 13,8 cm; capacidade 3 litros.	R\$
38	40	UNID.	<b>JOGO DE MANTIMNETOS EM PLÁSTICO RESISTENTE BRANCO -</b> Conjunto para mantimentos redondo com 5 unidades. Fabricado em polipropileno (pp). Composto por potes de 300 ml / 720 ml / 1,8 L/ 3,2 L / 4,5 L. Tampas com funcionamento rosca.	R\$
39	50	UNID.	<b>PEGADOR DE SALADA INOX</b> - Pegador em inox para servir alimentos. Dimensões e tolerâncias: comprimento 28cm; espessura 2,5mm. Características: feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Modelo monobloco, ou seja, em peça única. Linha hotel. Embalagem: em plástico descartável, com dimensões que comportem a peça. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	R\$
40	800	UNID.	<b>PRATO DE VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE</b> - Prato de vidro transparente, tipo fundo, superfície lisa, de vidro temperado, resistente a choques térmicos e mecânicos. Apresentar amostra.	R\$
41	50	UNID	<b>RALADOR DE INOX</b> - Ralador 4 faces em aço inox. Lâmina com quatro diferentes opções de corte. Resistente, não enferruja. Dimensões: 9,5 cm comprimento x 8,5 cm largura x 20,5 cm altura. Normas técnicas de referência: O utensílio deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	R\$



42	1.000	UNID.	<p><b>PRATO PARA ALIMENTAÇÃO DE BEBÊS</b> - prato para alimentação de bebês cor “amarelo bebê”. Dimensões e tolerâncias: altura 4cm; diâmetro 14cm. Tolerância +/- 10 %.</p> <p>Características gerais: fabricado em polipropileno; paredes internas e externas lisas; sem reentrâncias ou ressaltos; formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos); atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; acabamento fosco ou microtexturizado; resistente à temperatura de 100°C, por no mínimo 20 minutos; cor amarelo bebê; durabilidade mínima de 3 anos. Embalagem: em plástico descartável, com dimensões que deverão ser acondicionados em caixas de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Apresentar amostra.</p>	R\$
43	600	UNID.	<p><b>CANECA PARA BEBÊ</b> – Fabricado em polipropileno; cor “amarelo bebê”. Durabilidade mínima de 3 anos. Embalagem em plástico descartável, com dimensões que deverão ser acondicionados em caixas de papelão grosso. Normas técnicas de referência: os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Apresentar amostra.</p>	R\$
44	40	UNID.	<p><b>CAIXA TÉRMICA 45,4 LITROS</b> – Fabricado em polietileno. Cor laranja. Tampa dupla e articulada, alça para fácil transporte e amplo espaço interno. Ideal para armazenar bebidas e alimentos.</p>	R\$



			Dimensões: 60 x 35 x 36 cm.	
<b>Total Geral Médio: R\$</b>				

**DECLARAÇÃO**

- 1.1 Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 90, da Lei Federal nº 14.133/2021).
- 1.2 Declaro, sob as penas da lei, que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital.
- 1.3 Declaro que o preço acima indicado contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, frete e lucro.

<b>Nome do Representante:</b>	
<b>Identidade nº:</b>	<b>CPF nº:</b>
<b>Local e Data:</b>	
<b>Assinatura:</b>	



Pregão Eletrônico nº 054/2025 – Processo nº 13935/2025

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA**

A Empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_ portador(a) do Documento de Identidade \_\_\_\_\_, órgão emissor \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA para fins de participação no **Pregão Eletrônico Nº 054/2025**, que sua proposta comercial comprehende 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 disposto no § 1º art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021

, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

---

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.

N.º do documento de identidade



Pregão Eletrônico nº 054/2025 – Processo nº 13935/2025

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP**

A empresa ..... , inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e o CPF nº....., DECLARA, para fins legais, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a sua qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º; que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

---

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.

N.º do documento de identidade



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(Nome / razão social a empresa) .....CNPJ N.º:  
, com sede \_\_\_\_\_ (endereço completo).

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do **previsto no inciso I do artigo 63º da Lei n.º 14.133/2021**, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação na **Pregão Eletrônico nº 054/2025**.

Cidade: \_\_\_\_\_, (\_\_\_\_) de \_\_\_\_\_ de 2025.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.  
N.º do documento de identidade.



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO VI – DECLARAÇÃO CONJUNTA - “HABILITAÇÃO”**

**DECLARO**, sob as penas da Lei, que a empresa (.....).....CNPJ , interessado em participar do **Pregão Eletrônico nº054/2025** :

- a) Está em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, no tocante a observância quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos
- b) Não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação.
- c) Atende às normas de saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual.
- d) Na qualidade de proponente do procedimento licitatório supra, instaurado pelo Município de Capão Bonito/SP, não possui em seu quadro societário Servidor Público municipal da ativa.
- e) Que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
(representante legal)



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO VII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS**

<b>I) Dados da Empresa:</b>					
Razão Social:					
CNPJ/MF:	Insc. Estadual:				
Endereço:	Número:				
Bairro	Complemento:				
Cidade	Estado:		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			
<b>II) Dados do representante legal participante da sessão de licitação:</b>					
Nome:					
RG	CPF:	Data de Nasc:			
Endereço:	Número:				
Bairro:	Complemento				
Cidade:	Estado		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			
<b>III) Dados do representante legal que assinará o Contrato ou a Ata de Registro de Preços:</b>					
Nome:					
RG	CPF:	Data de Nasc:			
Endereço:	Número:				
Bairro:	Complemento				
Cidade:	Estado		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			
<b>IV) Endereço e contato para envio do contrato para assinatura:</b>					
Nome/Setor responsável:					
Endereço:	Número:				
Bairro:	Complemento				
Cidade:	Estado		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			
<b>V) Dados bancário para pagamento:</b>					
Banco:	Agência:	Tipo de Conta:		nº conta:	
<b>VI) Quadro Societário:</b>					
Nome				CPF:	
Nome				CPF:	
Nome				CPF:	
Nome				CPF:	



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025**

**SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 13935/2025**

**ANEXO VIII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0XX/2025  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13935/2025**

O MUNICIPIO DE CAPÃO BONITO, com sede a Rua Nove de Julho, nº 690, Bairro Centro, em Capão Bonito, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob nº 46.634.259/0001-95, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado pelo Secretário municipal de Educação e Cultura, **Sr. Lucas Rafael de Barros**, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_, inscrita no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado nesta cidade de Capão Bonito, considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2025, PARA REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, devidamente homologada pela autoridade administrativa, conforme **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13935/2025**, RESOLVE registrar os preços da empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, com sede a \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, representada neste ato por seu Proprietário, \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ e portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado à \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, doravante denominado **DETENTORA DA ATA**, anteriormente, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes das Lei nº 14.133/2021 e alterações, do Decreto Municipal nº 001 de 02 de janeiro de 2024, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. A presente licitação tem por objeto o - **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO - Aquisição de utensílios de cozinha para uso nas unidades escolares**, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, deste Município, conforme especificações constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA do Edital do Pregão Eletrônico nº 054/2025 e descrição abaixo:

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	Valor Unit. R\$
XX	XX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXX

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde comprovada a vantajosidade dos preços registrados, conforme art. 84, da Lei Federal 14.133/2021.

2.2. Nos termos do art. 84, da Lei Federal 14.133/2021, a existência de preços registrados implicará em compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO**



3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes da cláusula primeira, de acordo com a respectiva classificação no certame.

3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital Convocatório, que integra o presente instrumento de compromisso.

3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

4.1. Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária, ou excepcionalmente, pela Secretaria de finanças, **em até 30 (trinta) dias**, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, **mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente acompanhada da Ordem de Fornecimento**.

4.2. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, e só será efetuado mediante comprovação de regularidade das obrigações fiscais, trabalhistas e em especial junto ao INSS, relativamente à competência imediatamente anterior àquela a que se refere a remuneração auferida;

4.3. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

4.4. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contra prestação;

4.5. O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

5.1 Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade da presente Ata de Registro de Preço, a CONTRATANTE emitirá à CONTRATADA a respectiva Ordem de Fornecimento para a realização dos serviços por ela no momento pretendido.

5.2 A Ordem de Fornecimento, que será considerada como um contrato de fornecimento, acessório a presente Ata de Registro de Preços, estipulará:

- A quantidade e a forma de execução das entregas a serem realizados pela CONTRATADA no momento, respeitando o disposto na Ata de Registro de Preço;
- O horário da execução das entregas, após o recebimento da Ordem de Fornecimento.

Respeitando os limites estabelecidos presente Ata de Registro de Preços, será facultado à CONTRATANTE convocar a CONTRATADA para assinar tantas ordens de fornecimento para execução das entregas quanto forem necessárias para atendimento de suas necessidades.

5.3 O não atendimento injustificado pela CONTRATADA, no prazo assinado para recebimento da Ordem de Fornecimento será considerado como fato qualificador da inexecução total do objeto constante da respectiva Ordem de Fornecimento para os fins previsto na legislação em vigor e no recebimento serão avaliados através de formulário em anexo a aceitabilidade dos produtos. Tal ferramenta visa julgar de forma objetiva os critérios de armazenamento e transporte dos medicamentos e insumos para garantir a integridade física e a qualidade dos mesmos. Na constatação de desvios de qualidade a secretaria da administração e, departamento jurídico, fornecedor e demais órgãos sanitários responsáveis deverão ser comunicados para as devidas providencias cabíveis.

5.4 A CONTRATADA **deverá entregar a CONTRATANTE no local estipulado no contrato os produtos em até 15 (quinze) dias após o envio e recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento**. Após o decorrer do prazo supracitado a CONTRATADA será notificada do descumprimento e receberá prazo, a ser definido pela CONTRATANTE, para entrega urgente dos produtos. Decorrido este sem que a CONTRATADA tenha efetuado a



entrega do objeto, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste, serão tomadas as providências para a aplicação das penalidades cabíveis.

5.5 A CONTRATADA deverá entregar os produtos com validade mínima **CONFORME ESPECIFICADO NO DESCRIPTIVO DO ITEM CONSTANTE NO EDITAL**, qualquer ação contraria a esta disposição deverá ser precedida da anuência da CONTRATANTE e envio da respectiva carta de compromisso de troca em caso de perda por vencimento.

5.6 Constando a execução de entregas em desacordo com as especificações em condições detalhadas no Edital de Pregão ou com o disposto na presente Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA deverá substituí-lo, no prazo de até 120 (cento e vinte) horas da comunicação para isso proceder, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste.

5.7 Ultrapassando o prazo previsto supracomentado sem que a CONTRATADA tenha efetuado a substituição dos produtos, serão tomadas as providências para a aplicação das penalidades cabíveis.

5.8 Os produtos deverão ser entregues de forma integral e de acordo com todas as condições estabelecidas neste Termo e na Autorização de Fornecimento.

5.9 A CONTRATADA deverá efetuar a entrega dos produtos, no prazo de até 15 dias corridos a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, não sendo tolerado prazo de atraso, sob as penas previstas neste Edital.

5.10 A entrega será feita diretamente na CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP. O horário de entrega, na totalidade do pedido, deverá ser de 2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES**

6.1 As sanções dispostas na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **Município** e das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

6.2 Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.3 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

6.3.1. Advertência

6.3.2. Multa;

6.3.2.1. moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

6.3.2.1.1. O atraso superior a 21 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

6.3.2.2. compensatória de 15% sobre o valor da parcela em atraso, no caso de inexecução parcial.

6.3.2.3. compensatória de 20% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

6.4.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

6.5.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

6.6 A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

6.7. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

6.8. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis,



contado da data de sua intimação (art. 157).

6.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

6.10 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

6.11. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.12 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

6.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

7.1 O reajuste de preços, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme exigência legal. (art. 25. §7º)

## CLÁUSULA OITAVA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

- I - descumprir as condições da ata de registro de preços;
- II - não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; ou
- V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

Parágrafo único. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. 8.2. O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

- I - por razão de interesse público; ou
- II - a pedido do fornecedor

## CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES

9.1 São obrigações:

### Da Contratada:

- a) Entregar o objeto em perfeito estado de conservação, **EM REGIME DE PARCELAS**, em local indicado na Ordem de Fornecimento, onde constara o endereço, nesta cidade, no prazo máximo de **até 15 (quinze) dias após o envio e recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento**, e em conformidade com as especificações contidas no termo de referência;
- b) Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem a este ajuste;
- c) Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do



objeto deste processo, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho, trânsito, e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;

d) Assumir, como exclusivamente suas, as responsabilidades pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros;

e) Apresentar, quando solicitado pelo Contratante, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;

f) Responder perante ao Contratante e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erros relativos à execução do objeto;

g) Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o Contratante;

h) Instruir o fornecimento do objeto deste ajuste com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação de entrega (requisição).

#### 9.2. Da Contratante:

- a) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;
- b) Fornecer e colocar à disposição da Contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do fornecimento;
- c) Proporcionar condições para a boa consecução do objeto deste processo;
- d) Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste objeto;
- e) Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- f) Fiscalizar a execução do ajustado através do órgão competente;
- g) Acompanhar a entrega do objeto licitado efetuada pela **Contratada**, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão.

### CLAUSULA DÉCIMA: DO VALOR TOTAL REGISTRADO

10.1. O valor total registrado desta Ata de Registro de Preços é de **R\$ XX.XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXX)**.

### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

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

11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.3 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.

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

11.5 O Gestor do Contrato por parte do **Município** exercerá as atribuições previstas no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 01/2024 de 02 de janeiro de 2024

11.6 A Prefeitura Municipal designa, ainda, como Gestora do Contrato, a servidora: **Heneida Maria de Souza**, Diretora da Central Alimentícia, inscrita no CPF nº 112.922.518-67.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS



12.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

12.2. Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

12.2.1. O dever de sigilo e confidencialidade permanecem em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, e entre está e seus colaboradores, subcontratados, prestadores de serviço e consultores.

12.3. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, a CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, deterá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

12.4. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela CONTRATANTE.

12.5. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

12.5.1. A comunicação não exime a CONTRATADA das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

12.6. O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, na aplicação das penalidades cabíveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

13.1 Integram esta Ata, o edital convocatório do Pregão Eletrônico nº 022/2025, e as propostas das empresas classificadas no certame supra - numerado.

13.2 Fica eleito o foro desta Comarca de Capão Bonito/SP para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.3 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21, Decreto Federal nº 11.462/2023 e Decreto Municipal nº 001/2024 com suas alterações e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente ATA DE REGISTRO, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo:

Capão Bonito, \_\_\_\_\_. de \_\_\_\_\_ de 2025.



**CONTRATANTE:**

**Lucas Rafael de Barros**  
Secretário Municipal de Educação e Cultura

**CONTRATADA:**

xxxxxx  
Representante: xxxxxxxxxxxx  
RG nº xxxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxxx

**TESTEMUNHAS:**

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

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