

### AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 032/2025 PROCESSO Nº 2128/2025

PROCESSO Nº 2128/2025 COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II, § 3º da Lei 14.133/2021

O MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DA BARRA, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ nº 59.851.543/0001-65, com sede na Praça Professor Ivo Vannuchi, s/n. º, no centro da cidade de São Joaquim da Barra - SP, CEP nº 14.600-000, Telefone: (016) 3818-9000, por intermédio do Setor de Administração, torna público que, realizará dispensa de licitação, com objetivo de obter propostas adicionais de eventuais interessados, com critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL, nos termos do artigo 75, inciso II, § 3º da Lei 14.133/2021, e as exigências estabelecidas neste Edital, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir:

DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO:	DIA 25/07/2025, ÀS 16:30 HORAS
REFERÊNCIAS DE HORÁRIO:	HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF
ENDEREÇO PARA ENVIO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO:	Praça Professor Ivo Vannuchi, s/n. º, no centro da cidade de São Joaquim da Barra - SP, CEP nº 14.600-000 ou e-mail:
	(compras@saojoaquimdabarra.sp.gov.br)

#### 1. OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Referência a aquisição emergencial de **01 (um) forno industrial tipo turbo, modelo Ciclone**, com capacidade para 10 esteiras e tensão de 220 V, visando à **complementação imediata** de equipamento já existente na Central de Alimentação Escolar de São Joaquim da Barra/SP. A medida busca garantir a **continuidade da produção e ampliação do cardápio da padaria**, visando variedade e melhorias na qualidade nutricional dos produtos, serviço essencial prestado pela Administração Pública.

ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	UNIDADE	1	FORNO TURBO ELÉTRICO CICLONE 10 ESTEIRAS – P/ASSADEIRAS INOX 220 V TRIFÁSICO MARCA VENÂNCIO		



#### 2. JUSTIFICATIVA

A Central de Alimentação Escolar é a unidade responsável pela produção de centenas de refeições diárias, destinadas à alimentação escolar da rede pública municipal e estadual. O forno industrial atualmente utilizado para panificação encontra-se em condição limitada de funcionamento, apresentando algumas falhas recorrentes:

- Assamento irregular;
- Tempo de cocção excessivo, comprometendo o ritmo da produção, o que faz com que a produção diária esteja sempre aquém do potencial;
- Desarme constante do disjuntor, indicando risco de sobrecarga elétrica e insegurança operacional, tanto para a estrutura do prédio da Central quanto para os funcionários que operam o equipamento.

Esses problemas geram sobrecarga dos funcionários, além de oferecerem riscos à segurança do trabalhador. Por questões de segurança e visando a melhoria no atendimento aos beneficiários, justifica-se a necessidade da aquisição do equipamento.

Diante da natureza essencial do serviço de alimentação escolar e da urgência da complementação, a aquisição se enquadra nas hipóteses de **dispensa de licitação prevista no art. 75, II da Lei nº 14.133/2021**, considerando que o valor está abaixo dos limites legais e que a situação configura risco de descontinuidade de serviço público essencial.

### 3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Os itens deverão atender integralmente às seguintes especificações mínimas:

Modelo: FTCE10

Tensão: 220V TrifásicoConsumo: 13,30 kW/hPotência: 19.013W

Motor: 1 CV

Câmara Interna: Aço inoxidável
Acabamento Externo: Pintura epóxi

Porta: Aço inox com isolamento em l\u00e4 de rocha

Esteiras Ajustáveis: Compatível com assadeiras 60x80, 58x70, 45x65 e 40x60

Inversão de Esteiras: A cada 3 minutos para cocção uniforme

Vedação da Porta: Silicone de fácil remoção

Iluminação Interna: 2 lâmpadas para melhor visualização

#### 4. PRAZO DE ENTREGA

O fornecedor deverá realizar a entrega do produto no prazo máximo de 30 dias, após a assinatura do contrato, na Central de Alimentação, situada à Rua Maranhão, 2128, centro, das 7h às 15h30 horas.



### 5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 15 dias após a entrega e aceitação do produto, mediante apresentação da nota fiscal.

### 6. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- Garantir a qualidade e a quantidade dos produtos entregues.
- Cumprir o prazo de entrega acordado.
- Fornecer documentação necessária, como notas fiscais e certidões.

#### 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Realizar o pagamento conforme as condições estabelecidas.
- Receber os produtos e verificar a conformidade com as especificações.

#### 8. HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- **8.1**. Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- **8.2.** Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação da Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa);
- **8.3.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- 8.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- **8.5.** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- **8.6.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.



- **8.7.** Declaração de 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 7°, XXXIII, da Constituição;
- **8.8.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- **9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA**: As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Administração Municipal.

02.03.02 – EDUCAÇÃO BÁSICA – ENSINO INFANTIL

12.365.0005.2024.0000 – MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA – QSE – ENS. INFANTIL

4.4.90.52.00 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE (338)

0.05.00.200.060 – RECUSO – SALÁRIO EDUCAÇÃO

ROSICLER ADRIANA MOREIRA DE OLIVEIRA

Diretora de Compras



ANEXO II

# DISPENSA DE VALOR COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II DA LEI 14.133/2021 MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

#### 1. OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Referência a aquisição emergencial de **01 (um) forno industrial tipo turbo, modelo Ciclone**, com capacidade para 10 esteiras e tensão de 220 V, visando à **complementação imediata** de equipamento já existente na Central de Alimentação Escolar de São Joaquim da Barra/SP. A medida busca garantir a **continuidade da produção e ampliação do cardápio da padaria**, visando variedade e melhorias na qualidade nutricional dos produtos, serviço essencial prestado pela Administração Pública.

ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	UNIDADE	1	FORNO TURBO ELÉTRICO CICLONE 10 ESTEIRAS – P/ASSADEIRAS INOX 220 V TRIFÁSICO MARCA VENÂNCIO		

Valor Global da Proposta:

Validade da Proposta: 10 dias

Despesas inerentes a impostos, tributos, contratação de pessoal e outros, correrão totalmente por conta da Empresa contratada.

Razão social - Nº do CNPJ:

Endereço:

Apresentamos nossa proposta conforme o Item e preço, estabelecidos no AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO.

São Joaquim da Barra, 22 de julho de 2025

Assinatura do Responsável CPF: