



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## EDITAL DE LICITAÇÃO DA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL

### 1 – PREÂMBULO

1.1 – A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA** torna público para conhecimento dos interessados que, no salão de reuniões da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, localizada na Rua Prof.<sup>a</sup> Carolina Fróes, nº 321, Águas de Lindóia/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal nº 1.946/2004 e, suplementarmente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, a Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações,, a Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 – Os documentos referentes ao CREDENCIAMENTO, e os envelopes nº. 1 - "PROPOSTA" e nº. 2 - "DOCUMENTAÇÃO" serão recebidos pelo Pregoeiro, no Setor de Compras, localizado na Prefeitura do Município de Águas de Lindóia **das 09:00 horas às 09:30 horas do dia 13 de janeiro de 2020**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro, se dará no mesmo dia e local, **às 09:40horas**, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e dos seus anexos.

Encerramento (credenciamento e entrega dos envelopes Nº 01 – Proposta e Nº 02 – Documentação) **das 09h 00min até as 09h e 30min do dia 13/01/2020**. Sessão de abertura: a partir das 09h e 45min. Período de Disponibilização do Edital: **De 27/12/2019 até 10/01/2020**.

1.3 – Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

- I RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E CONVENIADAS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES
- II TIPOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS
- III QUANTIDADE DE ALUNO/ESCOLA
- IV QUANTIDADE ESTIMADA DE CARDÁPIOS
- V ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
- VI RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS E AFINS.
- VII MODELO DE TERMO DE VISITA TÉCNICA
- VIII MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
- IX FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;
- X MINUTA DE CONTRATO;
- XI MODELO DE PROCURAÇÃO;
- XII MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- XIII DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.
- XIV DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO;
- XV - PROTOCOLO DE RETIRADA DO EDITAL.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

## 2 – DO OBJETO

2.1 – O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Contratação de empresa especializada para a execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais ESTADUAIS do município de Águas de Lindóia/SP, conforme especificações contidas nos anexos do Edital.**

2.2 – A assinatura do instrumento contratual fica condicionada, desde que ocorra a liberação de recursos do Governo do Estado de São Paulo, através de Convênio, a ser formalizado junto a Secretaria de Educação do Estado de São Paulo.

## 3 – DO PREÇO

3.1 – Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 1.593.903,33 (um milhão quinhentos e noventa e três mil novecentos e três reais e trinta e três centavos)**, com base nos parâmetros dispostos nos anexos do edital.

3.2 – Os valores indicados acima correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

## 4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 – A despesa correrá pelas seguintes dotações orçamentárias:

02.07.10	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – MERENDA ESCOLAR
3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
12.361.0034.2040.0000	DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR

## 5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 – Somente poderão participar da presente licitação as licitantes que atenderem às disposições deste edital.

5.2 – Será vedada a participação:

5.2.1 - De empresas cuja falência tenha sido decretada, em concurso de credores, em dissolução, em liquidação e em consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

5.2.1.1 - As empresas que se encontrarem em situação de **recuperação judicial**, deverão apresentar o Plano de Recuperação, homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula n.º 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

**CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento**

5.2.2 – De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93 (Sumula 51 do TCESP);

5.2.3 – De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93 e do art. 7º da Lei 10.520/2002 (Sumula 51 do TCESP);

5.2.4 – Sob a forma de consórcio, pois existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional, suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital o que, diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto, opta-se com base no poder discricionário da Administração por manter a vedação, da participação de empresas em "consórcio" neste certame.

5.2.5 – Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

### **6 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO**

6.1 – Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

6.2 – O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

6.2.1 – Instrumento público de procuração com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor;

6.2.2 – Instrumento particular de procuração, nos moldes do Anexo XI, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do licitante, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, e dos documentos de eleição de seus administradores;

6.2.3 – Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemblado de empresa licitante, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhada de documentos de eleição dos administradores.

6.2.4 – No caso da empresa se enquadrar nos termos da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, deverá preencher e encartar junto ao credenciamento a declaração constante do Anexo XIII, visando ao exercício da preferência apresentada para fins de credenciamento. A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 e 2.

6.2.5 – Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com modelo contido no Anexo VIII ao presente Edital. A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 e 2.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

6.3 – Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de um licitante no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

6.4 – A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

6.4.1 – A licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

6.5 – Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.

6.6 – Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

6.7 – Encerrada a etapa de credenciamento, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

6.8 – Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA  
ENVELOPE Nº 1  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 109/2019  
PROPOSTA DE PREÇO  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA  
ENVELOPE Nº 2  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 109/2019  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

## **7 – DA PROPOSTA DE PREÇO**

7.1 – Acompanha este ato convocatório, FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA – ANEXO IX, que o licitante preencherá em papel timbrado da empresa e inserirá no envelope nº. 01.

7.2 – Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios:

a) dados cadastrais;

b) assinatura do representante legal no caso de pessoa jurídica;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

c) indicação obrigatória do preço unitário e global em reais, sendo aceitas apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula. A Comissão desprezará todos os valores a partir da 3ª casa decimal, inclusive, refazendo o cálculo para efeito de julgamento;

d) indicação dos números do CNPJ e da Inscrição Estadual, através da oposição dos respectivos carimbos;

e) indicação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato referido no item 11.

7.3 – Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os insumos e materiais, custos operacionais, mão-de-obra necessária, encargos sociais e trabalhistas, taxas e tributos devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas que eventualmente possam incidir sobre a execução do contrato, inclusive manutenção dos equipamentos e utensílios, não cabendo à Municipalidade nenhum custo adicional.

7.3.1 – Cada concorrente deverá computar, no preço que cotará todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

7.4 – Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o indicado no item 3.1, desclassificando-se as propostas cujos preços sejam manifestamente inexequíveis (art. 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº. 8.666/93).

7.5 – Os preços praticados poderão ser realinhados visando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do Contratado e a retribuição da Contratante para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

7.5.1 – O realinhamento de que trata o parágrafo anterior será deliberado pela Administração a partir de requerimento formal do interessado, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento, e nunca de forma não retroativa.

7.6 – Os preços propostos serão fixos e irrealizáveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

7.7 – A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº. 10.520/02, do Decreto Municipal nº. 1.943/2004 e da Lei Federal nº. 8.666/93, no que couber, e demais normas complementares.

7.8 - O prazo de validade da proposta será de **60 (sessenta) dias**, contados a partir da sua apresentação.

## 8 – DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**8.1** – Na fase de habilitação, o licitante que ofertar o menor preço, deverá apresentar os seguintes documentos:

**8.1.1 – Habilitação Jurídica (art. 28 da Lei Federal 8.666/93):**

a) Ato de criação do licitante conforme o caso:

a1) Registro comercial, no caso de empresa individual;  
a2) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; e

b) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**8.1.1.1** – Os documentos relacionados nas alíneas “a” e “b” deste subitem 8.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**8.1.2 – Regularidade Fiscal e Trabalhista (art. 29 da Lei Federal 8.666/93):**

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

b) Certidões de regularidade fiscal das Fazendas **Federal** (Receita Federal e da Procuradoria Geral da República), e **Municipal** da sua sede, emitidas pelos órgãos arrecadadores;  
OBSERVAÇÃO: Prova de regularidade para com:

b.1) **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;

b.2) **Fazenda Municipal – Certidão Mobiliária**, em nome da empresa proponente, expedida pela Prefeitura da sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, com prazo de validade em vigor na data de abertura do Envelope 02.

c) Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS** através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal, com prazo de validade em vigor;

d) **Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovado pelo Decreto-Lei nº. 5452 de 1º de Maio de 1943, que poderá ser obtida no site [www.tst.gov.br](http://www.tst.gov.br)

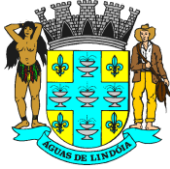
**8.1.3 – Qualificação Econômico-Financeira (art. 31 da Lei 8.666.93):**

**a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata** expedida pelo Distribuidor da sede do licitante, devidamente válida e/ou com data de emissão anterior à data da entrega das propostas de no máximo até 90 (noventa) dias, no caso daquelas que não possuem data de validade;

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

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

**c) Nos termos do verbete da súmula nº 50, do E. TCE/SP, a licitante que estiver com Plano de Recuperação Judicial/Extrajudicial homologado/deferido pelo juízo competente não se exime de apresentar os demais documentos de habilitação econômico-financeira previstos neste edital.**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

### 8.1.4 – Qualificação Técnica (art. 30 da Lei 8.666/93)

a) Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN);

b) Indicação do pessoal técnico adequado e disponível, nos termos da normatização vigente, para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, conforme dispõe o artigo 30, inciso II da Lei 8.666/93 e posteriores alterações;

**Observação:** Para cumprimento do item 8.1.4.“b” do edital, as empresas interessadas no presente certame, deverão apresentar simples **DECLARAÇÃO**, informando que possui pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto do presente certame, sendo que para a assinatura do contrato a empresa vencedora deverá apresentar a qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

c) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades com o objeto deste edital, comprovando a execução de no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade prevista neste Edital. (Sumula nº. 24 TCESP), admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, de forma a ampliar a competição do certame.

Observação: Para avaliação e validação dos atestados de capacidade apresentados, a municipalidade levará em conta o percentual de 50% (cinquenta por cento), conforme deliberação do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo através da Súmula nº 24, dos serviços relacionados abaixo:

**Serão aceitos atestados de capacidade técnica que demonstrem experiência na execução de serviços compatíveis em características ao objeto do presente certame, conforme disposto no inc. II do art. 30 da Lei Federal de Licitações nº 8.666/93 e demais alterações posteriores.**

**Fornecimento de refeição: contendo no mínimo 287.500 (duzentos e oitenta e sete mil e quinhentos) refeições.**

d) Declaração de que a empresa disponibilizará veículos para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente as necessidades da execução contratual;

e) Atestado de visita técnica, expedido pela Secretaria de Educação, assegurando acerca do pleno conhecimento das empresas interessadas, das condições das instalações, equipamentos, utensílios e outras informações que julgar necessária.

e.1) A proponente deverá às suas expensas, realizar visita técnica e examinar por amostragem de no mínimo 01 (um) local da execução do objeto e suas dependências e obter sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para preparar a sua proposta.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

e.2) A visita técnica é de caráter obrigatório, devendo a proponente recolher um Atestado individual para cada unidade educacional assinado pelo Diretor (a) e/ou responsável, e apresentá-lo junto à Secretaria de Educação, que emitirá um único atestado conforme ANEXO VII.

e.3) A visita técnica deverá ser efetuada por preposto e/ou funcionário da proponente (preposto com crachá de identificação) e/ou profissional da área de alimentação contratado para tanto, devidamente credenciado pela empresa **de forma previamente agendada pelos telefones (19) 3824-1704 (Camila Carrenho e/ou Amilton Miotto) e/ou (19) 3824-1771 (Renata Shibuta e/ou Renato de Novaes) e/ou e-mail: [alimentacaoescolaral@gmail.com](mailto:alimentacaoescolaral@gmail.com) no horário das 08:00 as 11:00 e das 13:00 as 16:00 horas, no período compreendido de 27/12/2019 até 10/01/2020**

**OBSERVAÇÃO:** Embora a legislação regente não preveja de forma expressa as especificidades para a realização de visita técnica, tal como o período para sua realização, cabe à Administração observar os princípios da competitividade e da razoabilidade, o que entendemos estar demonstrado no presente caso, haja vista o prazo concedido para a realização da visita técnica, a fim de propiciar às proponentes interessadas o conhecimento prévio das condições para o cumprimento das obrigações objeto do certame, permitindo a elaboração de propostas compatíveis com as peculiaridades da atividade demandada, a mensuração de custos, entre outros, evitando-se, assim, futuros pleitos de aditivos ao contrato, em como cumpre a municipalidade com o princípio da proporcionalidade, uma vez que a visita técnica será realizada por amostragem, desde que seja realizada em no mínimo um local da execução do objeto.

8.1.5 – Declaração do licitante de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, nos moldes do **Anexo XII**.

8.1.6 - **Declaração de Concordância** com os termos do Edital e não ocorrência de fatos impeditivos à participação em licitação, nos moldes do **Anexo XIV**.

**8.1.7 - Para as empresas que estão em processo de recuperação judicial e extrajudicial devem apresentar as declarações nos termos que seguem:**

**I) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.**

**II) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.**

8.1.8 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

8.1.9 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.1.10 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## 8.2 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

8.2.1 – Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado por servidor da Administração ou publicação em órgão de imprensa oficial, devendo os documentos, preferencialmente ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.

8.2.1.1 – A autenticação por parte de servidor da Administração **poderá** ser realizada no dia da sessão.

8.2.2 – Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar de sua expedição.

8.2.3 – Todos os documentos expedidos pelo licitante deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

8.2.4 – A aceitação dos documentos obtidos via Internet, poderá ficar condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pela Equipe de Apoio ao Pregoeiro.

8.2.5 – Todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente com o nº CNPJ e endereço respectivo.

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

8.2.6.1 – Caso a Licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta no item 8.

8.2.7 – Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

## 9 – DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

9.1 – O Pregão realizar-se-á de acordo com a legislação vigente, as disposições já consignadas no presente edital, e as que seguem:

9.2 – No dia, hora, e local designado neste edital, os licitantes deverão comprovar ao Pregoeiro a representação para a prática dos atos do certame, nos termos da cláusula 6.1 deste edital.

9.3 – Aberta a sessão pública do Pregão, com a conferência dos documentos de credenciamento das interessadas, serão recebidos pelo Pregoeiro os envelopes PROPOSTA DE PREÇO e DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

9.4 – Após a entrega dos envelopes não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

9.5 – Verificada a regularidade formal dos envelopes, estes serão rubricados pelos membros da Equipe de Apoio, Pregoeiro e representantes dos licitantes. Os participantes deverão entregar ao Pregoeiro a declaração nos moldes do Anexo VIII. Em prosseguimento, o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes nº 1 (PROPOSTA DE PREÇO), e seus conteúdos analisados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, no que tange a sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.

9.6 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.

9.7 – As demais propostas serão classificadas provisoriamente em ordem crescente de preços.

9.8 – Definida a classificação provisória, será registrado na ata da sessão pública o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de participantes, preços ofertados, propostas eventualmente desclassificadas e a fundamentação para sua desclassificação, e a ordem de classificação provisória.

9.8.1 – Em caso de incompatibilidade do valor especificado na proposta, entre o valor numérico e o escrito por extenso, prevalecerá o valor do primeiro.

9.8.2 – Serão corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, prevalecendo o unitário.

9.9 – O Pregoeiro abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes dos licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento), repetindo-se o procedimento para cada uma das propostas classificadas na forma do item 9.8.

9.10 – Quando não forem verificadas no mínimo 3 (três) propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, serão chamados a dar lances verbais os representantes dos licitantes que apresentaram as melhores propostas, até o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

9.11 – O Pregoeiro abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, respeitadas as sucessivas classificações provisórias, até o momento em que não sejam ofertados novos lances de preços menores aos já existentes.

9.12 – Não serão aceitos lances cujos valores forem maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado, bem como 2 (dois) lances do mesmo valor, prevalecendo, nesse caso, aquele que foi ofertado primeiro.

9.13 – Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos seguintes termos:

a) Entende-se por empate aquelas situações em que os preços apresentados pelas Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores a proposta mais bem classificada.

b) As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte cuja proposta for mais bem classificada poderão apresentar proposta de preço inferior àquela mais bem classificada no certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

c) Para tanto, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

d) Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.13. "a" será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar nova oferta (LC nº123/06, art. 45, Inc. III).

e) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no subitem 9.13. "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito (LC nº 123/06, art. 45, Inc. II).

f) O exercício de direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.14 – Uma vez exercido o direito de preferência pelas microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela que originalmente vencedora da fase de lances (LC nº 123/06, art. 45, §1º).

9.15 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste edital.

9.16 – Declarada encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro procederá à classificação definitiva das propostas exclusivamente pelo critério de menor preço **GLOBAL**, consignando-a em ata.

9.17 – Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado, com os parâmetros de preços definidos pela Administração.

9.18 – O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante que ofertou o menor preço para que seja obtido preço melhor.

9.19 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo a documentação de habilitação do licitante que ofertou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no presente edital.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

9.20 – Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará o licitante inabilitado, ressalvado o disposto nos itens 9.20.1 do edital.

**9.20.1 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:**

- a) substituição e apresentação de documentos ou**
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.**

9.21 – Sendo considerado inabilitado o licitante cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação do licitante classificado em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de um dos licitantes classificados, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados.

9.22 – Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado, será declarado vencedor do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso aos licitantes, nos termos da cláusula 10 deste instrumento.

9.23 – Na ausência de recursos ou decididos estes, observados os trâmites legais, será adjudicado o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologado o certame.

9.24 – Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados poderão ser devolvidos aos seus representantes na própria sessão, salvo se houver, no momento oportuno, manifestação de interesse de interpor recurso, hipótese em que ficarão retidos com o Pregoeiro, até ulterior deliberação. Os envelopes dos licitantes classificados, não declarados vencedores do certame, permanecerão sob custódia do Pregoeiro até o efetivo cumprimento da obrigação pelo licitante adjudicatário.

9.25 – Da sessão pública deste Pregão, lavrar-se-á ata circunstanciada na qual serão registrados todos os atos praticados, a qual, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pelo Pregoeiro, demais membros da Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

## **10 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

10.1 – Declarado o vencedor, os licitantes presentes poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões e de igual prazo para as contrarrazões, contados a partir do término do prazo do(s) recorrente(s), independentemente de qualquer comunicado, sendo lhes assegurada vista dos autos.

10.2 – As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Licitações, no endereço indicado no preâmbulo do presente, nos dias úteis, das 08h00 as 11h30 horas e das 13h00 as 16h00, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

10.3 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante na sessão pública do pregão importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro ao licitante vencedor e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

10.4 – Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10.5 – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **11 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

11.1 – Se por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do(s) adjudicatário(s) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Receita Federal), estiverem com os prazos de validade vencidos, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informação, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.3 – Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.1, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocados, pela ordem de classificação das propostas, os demais licitantes classificados, com vistas à celebração da contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções ao licitante faltante.

11.4 – O adjudicatário deverá no prazo de 02 (dois) dias corridos contados da data da convocação, comparecer para assinar o termo de contrato, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da Administração, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.5 - Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena da contratação não se realizar, decaindo o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.6 - A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

11.7 – A Administração poderá obrigar o Contratado a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos produtos contratados.

11.8 – O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

11.9 – O prazo de contrato será de **12 (doze) meses**, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos em conformidade com o inciso II, do artigo 57 da Lei nº 8.666/93.

11.10 – A Administração poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº. 8.666/93.

11.11 – O Contratado manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas na licitação.

11.12 – O foro do contrato será o da Comarca de Águas de Lindóia/SP.

## 12 - DO PAGAMENTO

12.1 – Os pagamentos devidos ao Contratado serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a apresentação e aceitação da Nota Fiscal correspondente as refeições fornecidas no mês, mediante a devida autorização da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, atestando o recebimento da execução dos serviços e de acordo com as especificações do objeto desta licitação.

12.2 – Na hipótese de divergência com as condições contratadas, a fatura/nota fiscal apresentada será recusada pela PREFEITURA mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação da nova fatura devidamente corrigida.

12.3 – O valor da Nota fiscal/fatura deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições fornecidas no mês, multiplicados pelos preços unitários contratado.

12.4 – O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pela Contratada, ou cheque nominal a seu favor, a ser retirado na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia.

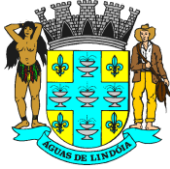
12.5 – Em caso de atraso no pagamento, o mesmo será atualizado *pro rata dies* até a data do efetivo pagamento pelo índice IPCA.

## 13 – DAS SANÇÕES

13.1 – Pelo descumprimento do Contrato, o Contratado sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Prefeitura do Município de Águas de Lindóia.

13.2 – Ao Contratado total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, a saber:

- a) advertência;
- b) multa, que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízo para o fornecimento;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com o município de Águas de Lindóia por prazo não superior a cinco anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

13.3 – A penalidade de multa, estabelecida na alínea “b” desta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

13.4 – É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

13.5 – Ocorrendo atraso no fornecimento por culpa do Contratado, ser-lhe-á aplicada multa moratória de 1% (um por cento), por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se a mora independentemente de notificação ou interpelação.

13.6 – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade do Contratado por danos causados à Contratante.

13.7 – A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

13.8 – Nos casos de inexecução parcial ou total do ajuste é cabível a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

13.9 – O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

13.10 – O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

## **14 – DAS INFORMAÇÕES**

14.1 – As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 13h00 às 17h00, até 48 horas da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via fax a todos os licitantes que retiraram o Edital e farão parte integrante do processo administrativo.

## **15 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1 – Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

15.2 – Caberá ao Pregoeiro e a equipe de Apoio decidir sobre a impugnação.

15.3 – Quando o deferimento da impugnação, implicar alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização do certame.

15.4 – A impugnação feita tempestivamente pelo licitante, não o impedirá de participar deste Pregão.

15.5 – Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, no horário de expediente, mediante o pagamento da quantia de R\$ 15,00 (quinze reais), através de Guia de Arrecadação, ou obtê-lo gratuitamente junto ao site: [www.aguasdellindóia.sp.gov.br/licitacao](http://www.aguasdellindóia.sp.gov.br/licitacao).

15.6 – Fica o licitante ciente que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

15.7 – A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§3º do artigo 43 da Lei 8666/93).



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

**CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento**

15.8 – A Prefeitura do Município de Águas de Lindóia poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

15.9 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

Águas de Lindóia, 19 de dezembro de 2019

**Diderot Camargo Netto**  
**Secretário de Administração**





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E CONVENIADAS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES, TIPO DE ENSINO E CARDÁPIO.

		Unidade Educacional	Endereço	Tipo de ensino	Tipo de cardápio
Escolas Estaduais	01	EE Dr. Francisco Tozzi	Endereço: Pça. Philomena P Tozzi, n° 30 Bairro: Jd. Paraiso Telefone: 3824 1771, 3824 4333	Ensino Fundamental II integral, Ensino Médio integral	A, B,C
	02	EE Dr. Vicente Rizzo	Endereço: R. Mogi Mirim, n° 208 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 1704, 3824 4299	Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos	A, B, E1, E2

**Sendo:**  
**Cardápio A = Café da manhã**  
**Cardápio B = Almoço / Janta**  
**Cardápio C = Lanche**  
**Cardápio E1 = Específico café da manhã**  
**Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

## ANEXO II

### TIPOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS E PER CAPITA

#### Cardápio tipo “A” – desjejum:

#### Tabela de Incidência dos Produtos

<b>Desjejum</b>	
<b>Produto</b>	<b>Incidência</b>
Leite em pó integral	4 vezes/semana
*Chocolate em pó	4 vezes/semana
*Açúcar	4 vezes/semana
Suco de fruta natural	quinzenal
iogurte	quinzenal
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	quinzenal
Biscoito simples integral (vários sabores/tipos)	quinzenal
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1 vez/semana
Bolo simples (vários sabores)	quinzenal
Flocos de milho	quinzenal
Manteiga	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	quinzenal
Geleia (vários sabores)	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

\*optativo em dia com flocos de milho



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

### Exemplos

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Leite com chocolate e açúcar Biscoito rosquinha	Suco de laranja Pão integral com requeijão	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite com chocolate e açúcar Bolo simples de aveia	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga
Leite com chocolate e açúcar Biscoito salgado integral	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia	logurte Pão de leite com manteiga	Flocos de milho com leite
Leite com chocolate e açúcar Biscoito tipo Maria	Leite com chocolate e açúcar Bolo simples de laranja	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Suco de abacaxi Pão integral com requeijão	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga
Leite com chocolate e açúcar Biscoito maisena integral	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Flocos de milho com leite	logurte Pão de leite com manteiga	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

## Cardápio tipo “B” – almoço e jantar:

### Tabela de Incidência dos Produtos

Almoço/Jantar	
Produto	Incidência
Arroz	4 vezes/semana
Arroz integral	1 vez/semana
Feijão	4 vezes/semana
*Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
Peixe	quinzenal
Ovo	quinzenal
Legumes (com carne, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1 vez/mês
Preparações: Risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho com carne, sopa (em meses frios) etc	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

\* Sendo que pode haver carne processada (exemplo: almôndega) e miúdos 1 vez por mês.

### Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Arroz Feijão Peixe com batata Abacaxi	Arroz Feijão Carne em cubos com abobrinha Laranja	Arroz integral Feijão Frango com mandioca	Arroz Feijão Carne moída com cenoura	(Arroz), Macarrão integral ao molho de frango Couve flor refogada
Arroz Feijão Omelete de forno com cenoura Melão	Arroz integral Feijão Frango com abóbora Maçã	Arroz Feijão Linguíça com batata	Arroz Feijão Carne em tiras com inhame	(Arroz), Risoto de frango com legumes
Arroz Feijão Peixe com tomate	Arroz Feijão Carne em cubos com	Arroz Feijão Frango com espinafre	Arroz integral Feijão Carne moída com batata	Arroz Estrogonofe de frango Chuchu



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Goiaba	mandioquinha Caqui		doce	refogado Batata palha
Arroz integral Feijão Farofa de ovos Mamão	Arroz Feijão Frango com vagem Melancia	Arroz Feijão Carne em tiras com berinjela	Arroz Feijão Frango com brócolis	Arroz Polenta a bolonhesa Cenoura refogada Sagu de uva

### Cardápio tipo “C” – lanche:

#### Tabela de Incidência dos Produtos

<b>Lanche</b>	
<b>Produto</b>	<b>Incidência</b>
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1 vez/semana
Pão de fôrma	1 vez/semana
Carne bovina	1 vez/semana
Frango	1 vez/semana
Queijos (ricota, requeijão, muçarela, queijo prato)	1 vez/semana
Carnes processadas (salsicha, linguiça, frios)	quinzenal
Peixe ( <i>in natura</i> ou enlatado)	1 vez/mês
Ovo	1 vez/mês
Legumes (junto aos recheios)	3 vezes/semana
Preparações: tortas salgadas com legumes, frango/carne/peixe/queijo; quibe assado etc	1 vez/semana
Suco de fruta (concentrado)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1 vez/mês
Acompanhamento: Batata palha	1 vez/mês

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

#### Exemplos

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Suco de uva Pão de leite com carne moída Abacaxi	Suco de caju Pão integral patê de atum com tomate Laranja	Suco de limão Pão de leite com frango	Suco de laranja Pão de fôrma com requeijão e cenoura	Suco de acerola Torta de legumes com ricota
Suco de goiaba Quibe assado com batata	Suco de abacaxi Pão de leite com frango Maçã	Suco de uva Pão integral com carne moída	Suco de caju Pão de leite com ovo mexido com ervilha	Suco de maracujá Pão de fôrma com muçarela



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Melão				tomate
Suco de limão Torta de frango com milho Goiaba	Suco de laranja Pão de fôrma com patê de ricota Caqui	Suco de acerola Pão de leite com mortadela	Suco de goiaba Pão integral com patê de frango com alface e batata palha	Suco de abacaxi Pão de leite com carne moída e tomate
Suco de maracujá Pão de leite com frango e cenoura Mamão	Suco de tangerina Pão integral com carne moída Melancia	Suco de uva Pão de fôrma com queijo prato e tomate	Suco de caju Quibe assado com abóbora	Suco de goiaba Pão de leite com linguiça Sagu de uva

## **Cardápio tipo “E” – Cardápio Específico (todos alunos com necessidades nutricionais específicas):**

**Objetivo:** atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas. A contratada fica responsável pelo fornecimento da alimentação escolar para os alunos com necessidades nutricionais específicas (exemplos: alergias alimentares, intolerância à lactose, diabetes, entre outros), mediante apresentação pela contratante de prescrição médica e/ou nutricional.

### **Cardápio E1 = Específico café da manhã**

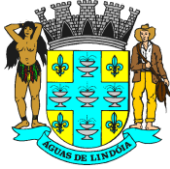
**Cardápio igual ao tipo “A”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.**

### **Principais patologias relacionadas ao cardápio tipo “E1”**

<b>Patologias</b>	<b>n° de alunos estimado</b>
Intolerâncias (lactose, glúten)	07
Diabetes Mellitus	03

### **Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Desjejum</b>			
<b>Produto</b>	<b>Principais patologias</b>	<b>Substituição</b>	<b>Incidência</b>
Leite de vaca integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Leite sem lactose 2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico	4 vezes/semana
Açúcar	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Produto indicado pelo médico 2. Redução da quantidade ou Produto indicado pelo médico	4 vezes/semana



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Suco de fruta natural	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	(se for adicionado açúcar) 1. Produto indicado pelo médico 2. Redução da quantidade ou Produto indicado pelo médico	quinzenal
Iogurte	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Iogurte sem lactose 2. Bebida a base de soja ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, iogurte sem açúcar 4. Se necessário, iogurte light	quinzenal
Biscoitos	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Biscoito sem lactose 2. Biscoito sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, apenas biscoito integral 4. Se necessário, apenas biscoito integral	1 vez/semana
Pães	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, apenas pão integral 4. Se necessário, apenas pão integral	3 vezes/semana
Bolo simples (vários sabores)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, bolo sem açúcar 4. Se necessário, bolo sem açúcar / integral	quinzenal
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar	quinzenal



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		2. Flocos de milho sem açúcar	
Manteiga	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto indicado pelo médico	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto indicado pelo médico	quinzenal
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar / diet 2. se necessário geleia sem açúcar / diet	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

### Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche

Cardápio igual ao tipo “B” ou “C”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.

#### Principais patologias relacionadas ao cardápio tipo “E2”

Patologias	nº de alunos estimado
Intolerâncias (lactose, glúten)	07
Diabetes Mellitus	03

#### Tabela de Incidência dos Produtos

Almoço ou Jantar			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Arroz	-		5 vezes/semana
Feijão	-		4 vezes/semana
*Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	-		2 vezes/semana
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	-		2 vezes/semana
Peixe	-		quinzenal
Ovo	-		quinzenal
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto,	-		5 vezes/semana





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

farofas, purês etc)			
Frutas (várias frutas da época)	-		2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1 Substituir item por outra sobremesa sem lactose 2 Substituir item por outra sobremesa sem leite 3 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar 4 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar	1 vez/mês
Preparações: Risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho com carne, sopa (em meses frios) etc	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1 Substituir item por preparação sem lactose 2 Substituir item por preparação sem leite	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	-	-	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

A prevalência de alunos com alergias a produtos específicos (exemplos: ovo, amendoim, chocolate, corantes, coco, soja) é baixa (aproximadamente 10 alunos em escolas, a alimentos variados). Neste caso, substituir item no dia do cardápio.

### Tabela de Incidência dos Produtos

**Lanche**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

<b>Produto</b>	<b>Principais patologias</b>	<b>Substituição</b>	<b>Incidência</b>
Pão de leite	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, pão integral 4. Se necessário, pão integral	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico	1 vez/semana
Pão de fôrma	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, pão integral 4. Se necessário, pão integral	1 vez/semana
Carne bovina	-		1 vez/semana
Frango	-		1 vez/semana
Queijos (ricota, requeijão, muçarela, queijo prato)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto indicado pelo médico	1 vez/semana
Carnes processadas (salsicha, linguiça, frios)	-		quinzenal
Peixe	-		1 vez/mês
Ovo	-		1 vez/mês
Legumes (junto aos recheios)	-		3 vezes/semana
Preparações: tortas salgadas com legumes, frango/carne/peixe/queijo; quibe assado etc	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1 Substituir item por preparação sem lactose 2 Substituir item por preparação sem leite	1 vez/semana
Suco de fruta (concentrado)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, adoçante indicado pelo médico 2. Se necessário, adoçante indicado	5 vezes/semana



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		pelo médico	
Frutas (várias frutas da época)	-		2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1 Substituir item por outra sobremesa sem lactose 2 Substituir item por outra sobremesa sem leite 3 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar 4 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar	1 vez/mês
Acompanhamento: Batata palha	-		1 vez/mês

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

**As preparações culinárias presentes no edital (bolos, tortas, pão de queijo, farofa, estrogonofe etc), não devem ser produtos ultraprocessados.**

### Tabela de per capita de gêneros básicos:

Gênero	Per capita	
	Ensino Fundamental	Ensino Médio e EJA
Leite de vaca integral, iogurte, sucos	200mL	200mL
Chocolate em pó	15g	20g
Açúcar	20g	20g
Pães	50g	50g
Biscoitos	30g	30g
Flocos de milho	30g	30g
Manteiga	10g	10g
Fruta	100g	100g
Bolos	40g	40g
Torta salgada	80g	80g
Requeijão, queijos, frios	20g	20g
Geleia	10g	10g
Arroz, arroz integral, macarrão, macarrão integral e outros cereais	50g	80g
Leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, soja)	25g	40g
Carnes (bovina, aves, peixe, processadas) (para almoço, janta, lanche)	50g	60g



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

Legumes	40g	40g
Ovo	50g	50g
Sobremesa (gelatina, sagu)	100g	100g
Linguiça	50g	80g
Doce individual	30g	30g

Os itens alimentares não contemplados nessa tabela, que forem ingredientes de preparações culinárias, terão suas respectivas quantidades estabelecidas no receituário padrão apresentado pela empresa. Esses e outros itens alimentares terão suas quantidades estabelecidas considerando o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, conforme determinações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

## ANEXO III

### QUANTIDADE DE ALUNO/ESCOLA

Unidades Educacionais	Ensino Fundamental	Ensino Médio	EJA	Total
EE Dr. Francisco Tozzi	140	320	0	<b>460</b>
EE Dr. Vicente Rizzo	380	410	100	<b>890</b>
<b>Total</b>	<b>520</b>	<b>730</b>	<b>100</b>	<b>1350</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

## ANEXO IV

### QUANTIDADE ESTIMADA DE CARDÁPIOS

A quantidade de cardápios por dia foi estimada com base no consumo dos anos anteriores, considerando alterações de números de alunos previstas para 2020. Estima-se 200 dias letivos para 2020.

CARDÁPIO	QUANTIDADE CARDÁPIO ESTIMADO
Cardápio A	480/dia
Cardápio B	1535/dia
Cardápio C	840/dia
Cardápio E1	10/dia
Cardápio E2	10/dia

**Sendo:**  
Cardápio A = Café da manhã  
Cardápio B = Almoço / Janta  
Cardápio C = Lanche  
Cardápio E1 = Específico café da manhã  
Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

### ANEXO V - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

#### GÊNEROS PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>CARNES</b>	
<b>ALMÔNDEGA</b>	<p>Almôndegas de carne bovina congeladas. Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carnes bovinas moldadas na forma arredondada. Poderá conter como ingredientes opcionais: gordura animal e/ou vegetal, água, sal, extensor de massa, proteínas de origem animal e/ou vegetal, carboidratos, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações.</p> <p>Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndegas cozidas, e a utilização de, no máximo, 4% de proteína não cárnea na forma agregada.</p>
<b>CARNE BOVINA</b>	<p>Carne bovina magra - congelado – em cubos, moída, tiras.</p> <p>Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>As carnes devem sofrer toalete superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes.</p> <p>Patinho: é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela.</p>
<b>CARNE DE AVES</b>	<p>Filé de coxa ou sobrecoxa sem osso, congelado</p> <p>Coxa com osso, congelada</p> <p>Peito de frango sem osso, congelado</p> <p>Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

	<p>Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p>
<b>CARNE SUÍNA</b>	<p>Pernil em cubos ou tiras congelados sem osso e sem tempero</p> <p>ingredientes obrigatório: produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho.</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p>
<b>EMPANADOS DE CARNE DE AVES</b>	<p>Pedaços empanados e congelados de carne de aves.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne de aves com cobertura apropriada. Poderá conter como ingredientes opcionais: proteínas de origem vegetal e/ou animal, farinhas e/ou féculas e/ou amidos, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, produtos cárneos industrializados, aditivos intencionais permitidos em legislação vigente com as suas respectivas alterações. Será permitida a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.</p>
<b>HAMBÚRGUER</b>	<p>Hambúrguer misto (carne bovina e carne de aves) congelados.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne bovina e de aves, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.</p> <p>Pode conter como ingredientes opcionais: gordura animal, gordura vegetal, água, sal, proteína de origem animal e/ou vegetal, leite em pó, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações.</p> <p>Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido e, no máximo, a adição de 4% de proteína não cárnea na forma agregada. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p>





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

<b>LINGUIÇA</b>	<p>Produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Ingredientes obrigatórios: carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Toda a carne usada na elaboração de lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no riispoa - "regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal" - decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p> <p>Lingüiça de frango em gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, resfriada; recheio magro.</p> <p>Lingüiça suína de pernil em gomo de aproximadamente 90 g, sem pimenta.</p>
<b>PEIXE</b>	<p>Filé de tilápia congelado. Filé de polaca congelado. Filé de badejo congelado. Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.</p> <p>Os peixes deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeira perfeita; carne firme; consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea.</p>
<b>SALSICHA</b>	<p>Salsicha, congelada - ingredientes: carnes das diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras, com</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

	<p>aditivo corante e ingredientes opcionais estabelecidos na legislação.</p> <p>O produto deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, cor própria e sem manchas pardecetes ou esverdeadas, cheiro e sabor próprio.</p> <p>Não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.</p>
<b>PRODUTOS LÁCTEOS</b>	
<b>IOGURTE COCO</b>	<p>iogurte produzido com leite pasteurizado, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. Beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Sabor coco. Ingredientes: leite pasteurizado, polpa ou preparado de coco, açúcar, fermento lácteo. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada.</p>
<b>IOGURTE MORANGO</b>	<p>iogurte produzido com leite pasteurizado, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. Beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado, polpa ou preparado de morango, açúcar, fermento lácteo. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

<b>IOGURTE NATURAL</b>	Iogurte produzido com leite pasteurizado, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. Beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada.
<b>MANTEIGA COM SAL</b>	Manteiga pura com sal. Ingredientes básicos: creme de leite e sal. O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 200g ou 500g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
<b>QUEIJO MUSSARELA</b>	É um queijo de massa filada, macio e relativamente úmido. Produto fatiado (fatias de aproximadamente 20g), em embalagem de 500g a 1 kg, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional). Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.
<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b>	Produzido com o puro leite e creme de leite sem adição de outras gorduras, dentro dos padrões de higiene, consistência homogênea e textura macia. Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, cloreto de sódio, regulador de acidez ácido láctico, emulsificante polifosfato de sódio, conservador



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

	ácido sórbico, conservador nisina. Não contém glúten.
<b>RICOTA</b>	Queijo de consistência macia, feito com soro de leite, leite, e sem maturação. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em sacola de polietileno, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional). Com peso de 500g a 1 kg.
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>	
<b>ABACATE MANTEIGA A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ABACAXI PÉROLA A GRAÚDO</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ABÓBORA SECA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ACELGA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>AGRIÃO EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ALFACE CRESPA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ALFACE LISA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ALHO ARGENTINO - TIPO 6</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BANANA NANICA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BANANA PRATA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BATATA LISA BENEFICIADA ESPECIAL</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BERINJELA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

<b>BETERRABA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BRÓCOLIS EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CAQUI</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CEBOLA AMARELA GRAÚDA DO ESTADO GRANDE</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CENOURA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CHEIRO VERDE EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CHICÓRIA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CHUCHU EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>COUVE FLOR EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>COUVE MANTEIGA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ESPINAFRE EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>GOIABA VERMELHA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>INHAME EXTRA A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>LARANJAS BAHIA TIPO A, OU LIMA TIPO A, OU PÊRA TIPO A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>LIMÃO TAITI A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MAÇÃ NACIONAL TIPO GALA - CAT 1</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MAMÃO FORMOSA, TIPO A MADURO</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MANDIOCA GRAÚDA PRÉ-PROCESSADA (DESCASCADA)</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MANDIOQUINHA EXTRA AAA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MANGA HADEM</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MARACUJÁ AZEDO A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MELANCIA REDONDA GRAÚDA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

<b>MELÃO AMARELO TIPO A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, TIPO A, BRANCO</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>PEPINO COMUM EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>PÊRA ESTRANGEIRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>PIMENTÃO VERDE EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>QUIABO LISO EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>REPOLHO EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>RÚCULA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>TANGERINA (PONKAN A)</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>TOMATE SALADA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>UVA RUBI EXTRA A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PRODUTOS CÁRNEOS

**Haverá reposição do produto nos seguintes casos:** Alteração de cor e cheiro no momento de entrega e antes do vencimento do prazo de validade, sacos danificados e em processo de descongelamento.

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA - Decreto Estadual nº 12.486/78, de 20/10/78 com suas respectivas alterações e demais legislações vigentes.

Toda carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952 e publicado no D.O.U. de 07/07/1952, Seção I, página 10785, e suas respectivas alterações.

Os Métodos de Análises devem atender a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, publicada no D.O.U., de 27/07/99, Seção I - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil, e suas respectivas alterações.

Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº5, de 08/11/1988 - MAPA, e publicada no D.O.U., de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações.

No item salsicha este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa 04, de 31/03/2000 - MAPA - Anexo IV, e publicado no D.O.U., de 05/04/2000, Seção



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

I, página 6 esuasrespectivas alterações a NTA 5, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo.

No item Pedaçõs Empanados e Congelados de Carne de Aves este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001, ANEXO III - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Almôndegas de Carne Bovina, este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, ANEXO I - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Hambúrguer, este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, ANEXO IV - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Caçãõ, este também deverá atender na íntegra a Lei 8.078, de 11/09/1990 e Resoluções do INMETRO e NTA 9 do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

Os produtos deverão constar obrigatoriamente e de maneira clara e precisa a marca e o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal).

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE HORTIFRUTIGRANJEIROS**

**FRUTAS DIVERSAS** são frutas destinadas ao consumo "in natura", com teores de acidez compatíveis para este fim. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17, Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. As frutas próprias para o consumo, deverão ser procedentes da frutificação de espécies genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições mínimas: serem frescas e sãs; terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentarem grau de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo o consumo mediato e imediato pelas Unidades Escolares; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentarem intactos e firmes; não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos e fertilizantes.

**Características específicas:** As frutas devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade. Não serão permitidos defeitos sérios nas frutas desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.

**Embalagem:** Os produtos deverão se entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

**LEGUMES DIVERSOS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes h) ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 14 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

**Características específicas:** Os legumes devem ser classificados em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Não serão permitidos defeitos nos legumes que alterem a sua conformação e aparência. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

**RAÍZES E TUBÉRCULOS** Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos. b) serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estarem danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, d) estarem livres de enfermidades, e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, f) estarem isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, g) estarem livres de resíduos de fertilizantes, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes e tubérculos capazes de produzirem ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a NTA 15 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

**Características específicas:** As raízes e os tubérculos devem ser classificados em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por raízes e tubérculos de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. **O item mandioca será pré-processado (descascado).**

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

**VERDURAS** Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livre de enfermidades e insetos; d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos fertilizantes, h) estarem livres de insetos, sujidades e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 13 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

**Características específicas:** As verduras devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem sua conformação e sua aparência.

**Embalagem:** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

**OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA** Produto fresco de ave galinácea, tipo extra. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 (peso unitário mínimo); h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara ( gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco) ; 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos : interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

### GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>AÇÚCAR</b>	Refinado amorfo, microcristalino. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiros próprios, sabor doce.
<b>AMIDO DE MILHO</b>	Produto amiláceo extraído do milho ( <i>zea mays, l.</i> ). Os amidos devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
<b>ARROZ BENEFICIADO, POLIDO - LONGO FINO, TIPO 1</b>	Grãos de arroz "in natura" provenientes das espécies <i>oryza sativa</i> , beneficiados, polidos, tipo - 1, coloração clara e uniforme. Deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 6,00mm ou mais, no comprimento; 1,90mm, no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura, seja superior a 2,75, após o polimento dos grãos.
<b>ARROZ INTEGRAL PARBOILIZADO</b>	Arroz integral parboilizado. Classe: longo fino. Tipo: 1. Subgrupo: parboilizado integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg ou 5kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
<b>ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL – RALADO</b>	Atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. Ingredientes: atum, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.
<b>BATATA PALHA</b>	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais: sem colesterol e sem conservantes.
<b>BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA</b>	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
<b>BISCOITO POLVILHO SALGADO TRADICIONAL</b>	Sem umidade, seco e crocante. O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá ser isento de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

	gorduras trans, glúten e lactose. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
<b>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE</b>	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, água, amido de milho, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em pó, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, pirofato de sódio e bicarbonato de sódio), sal e aroma artificial de chocolate. Não contém soja. Pode conter traços de leite e lactose. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO</b>	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Pode conter traços de leite. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
<b>BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL</b>	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou fécula e/ou amido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, açúcar e/ou açúcar invertido, fermento biológico e/ou químico, aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
<b>BISCOITO TIPO MARIA</b>	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, açúcar e/ou outro tipo de açúcar e/ou açúcar invertido, leite em pó, sal, fermentos: químico e/ou biológico, estabilizante lecitina de soja e outros aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL</b>	Biscoito tipo cream cracker integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, sal. Não deve conter ovos, leite, e gordura trans. Biscoitos devem estar inteiros. Isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, assados adequadamente sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo de 360 a 420g.
<b>BOMBOM</b>	Bombom recheado com camadas de waffer e coberto com Chocolate. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	<p>enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga Desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. Peso aproximado de 7 gramas.</p>
<b>CEREAL DE ARROZ</b>	<p>Cereal de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina.</p>
<b>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU</b>	<p>Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Ingredientes básicos: Cacau em pó solúvel e açúcar. Deverá conter 50% de cacau. Não deve conter ovos e leite, glúten, corantes e gordura trans. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
<b>DOCES DIVERSOS (DOCE DE LEITE, GOIABA, BANANA E ABÓBORA COM COCO)</b>	<p>Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que o compõem (nos casos de goiaba, banana ou abóbora com coco), com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação, que não os descaracterizem.</p> <p>Doce em massa: homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte.</p> <p>Tipos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- goiaba em massa individual</li><li>- banana em massa individual</li><li>- doce de leite em massa individual</li></ul> <p>Doce cremoso: homogêneos, sem resistência à pressão, com</p> <p>Consistência mole, sem possibilidade de corte.</p> <p>Tipos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- doce de leite cremoso individual</li><li>- doce de goiaba cremoso individual</li><li>- doce de banana cremoso individual</li><li>- doce de abóbora com coco cremoso individual.</li></ul> <p>Peso líquido: opções de mercado aceitas: 20 gramas ou 30 gramas, que deverá estar declarada no rótulo, sendo tolerada uma variação no peso líquido, de até 5% para mais ou para menos.</p>
<b>ERVILHA EM CONSERVA</b>	<p>É o produto preparado com as partes comestíveis da ervilha, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	Ingredientes: ervilha, sal e água e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente.
<b>ERVILHA, TIPO 1, SECA</b>	Ervilhas debulhadas, cruas e secas, constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
<b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA</b>	Obtido pela dupla torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
<b>FARINHA DE MILHO AMARELA</b>	Produto enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
<b>FARINHA DE AVEIA</b>	Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem 250g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega do produto.
<b>FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</b>	Produto obtido de parte comestível de uma ou mais espécies de trigo, através de moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, sem aditivos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>	Produto obtido de parte comestível de uma ou mais espécies de trigo, através de moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, sem aditivos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
<b>FEIJÃO CLASSE CORES, TIPO 1, CULTIVAR (CARIOCA) “IN NATURA” E FEIJÃO CLASSE PRETO, TIPO 1 “IN NATURA”.</b>	É o grão comestível proveniente da espécie <i>phaseolus vulgaris</i> , constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido o limite máximo de 2% de impurezas e matérias estranhas.
<b>FERMENTO QUÍMICO EM PO</b>	Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.
<b>FLOCOS DE MILHO</b>	Produto obtido do milho livre do seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado recoberto de açúcar, devendo conter em sua formulação: açúcar, sal, extrato de malte e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação.
<b>FUBÁ</b>	Produto obtido pela moagem do grão de milho ( <i>zea mays</i> , L.), desgerminado ou não. O fubá deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

	fermentadas ou rançosas.
<b>GELEIA DE FRUTA</b>	Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, e concentrado até atingir a consistência semisólida adequada, envasado e submetido a um tratamento térmico adequado. Deve estar isenta de: matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.
<b>GRAO DE BICO, TIPO 1</b>	É o grão comestível constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima são, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
<b>GROSELHA ENVASADA</b>	Produto não gaseificado, obtido pela dissolução em água potável de açúcares, adicionado de aromatizante e outras substâncias alimentícias que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Ingredientes: açúcar, água potável, caramelo, aroma artificial de groselha, acidulante e corante.
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b>	Ingredientes básicos: leite em pó integral. Contém estabilizante lecitina de soja. Características físico - químicas: proteínas mínimo: 25%; lipídios mínimo: 26%, lactose mínimo: 37%, caseína mínimo: 20%.
<b>LENTILHA TIPO 1, MÉDIA, SECA</b>	É o grão comestível proveniente da espécie <i>lens esculenta, moench</i> , constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima são, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
<b>MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA(MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)</b>	Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno.
<b>MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)</b>	Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno.
<b>MACARRÃO INTEGRAL</b>	Macarrão integral tipo penne ou parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou farinha de trigo integral. Não deve conter ovos e leite. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
<b>MAIONESE</b>	É emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. Deverá ter mínimo, 03 (três) gemas de ovos por litro. Ingredientes: ovos, óleo vegetal refinado, vinagre ou suco de limão, sal. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido.
<b>MILHO PARA CANJICA - GRUPO: CANJIÇÃO, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1</b>	É grão de milho provenientes da espécie <i>zea mays, l.</i> , contém, no mínimo, 80% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66mm de diâmetro (tyler 3.5). O produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo, 80% em peso, de grãos com 50% do tegumento, ou menos e é constituído de 95% em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha.
<b>MILHO PARA PIPOCA TIPO 1</b>	De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Com no máximo de 15% de umidade.
<b>MILHO VERDE ENVASADO</b>	É o produto preparado com as partes comestíveis do milho, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: milho em grãos limpos, água, açúcar e sal.
<b>MISTURA PARA PURÊ DE BATATA</b>	Ingredientes básicos: batata desidratada, leite em pó integral e/ou desnatado, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Isento de soro de leite e p.t.s. (proteína texturizada de soja).
<b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO</b>	Polpa de tomate concentrada, cebola, alho, salsa, sal, açúcar e óleo vegetal comestível. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprios.
<b>ÓLEO DE SOJA</b>	Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização.
<b>PAÇOCA</b>	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, contendo 20g. Ingredientes básicos: amendoim torrado e moído, açúcar e sal.
<b>PÃO DE FORMA</b>	Fatiado. É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, vitaminas, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	aditivos permitidos na legislação vigente. Peso médio por fatia: 20g.
<b>PÃO DE HAMBÚRGUER</b>	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal ou animal, fermento biológico, sal, açúcar e/ou açúcar invertido e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação vigente.
<b>PÃO DE LEITE (TIPO HOT DOG)</b>	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal e adição de leite integral, contendo no mínimo, 3% de sólidos totais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal ou animal, fermento biológico, sal, leite integral e/ou leite integral em pó, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação vigente.
<b>PÃO INTEGRAL</b>	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Pode ser do tipo bisnaguinha / de leite, de fôrma, francês.
<b>PÉ DE MOLEQUE</b>	Pé de moleque de amendoim e rapadura, embalado individualmente, cada barra deverá apresentar peso líquido de 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) gramas. Será tolerada a variação de até 10% (dez por cento) entre as unidades do produto.
<b>PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA NOS SABORES ABACAXI, MORANGO, LIMÃO, UVA, FRAMBOESA, CEREJA E PÊSSEGO</b>	Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja e pêssego, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa.
<b>POLPA PURA DE TOMATE</b>	Ingredientes: tomate, açúcar e/ou sal. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios.
<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – GRANULADA E EM PEDAÇOS</b>	É o produto protéico dotado de integridade estrutural identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Ingredientes opcionais: não são admitidos. O produto deve apresentar-se





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

	<p>praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras. Resíduos de pesticidas: não são permitidos. Contaminantes: o produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pelos e outras matérias estranhas em 100 gramas de amostra do produto, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.</p>
<b>SAGU</b>	<p>Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (<i>metroxylon app.</i>). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu". Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.</p>
<b>SAL REFINADO</b>	<p>Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, com teor mínimo de 98,92% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo de acordo com os limites fixados na legislação pertinente.</p>
<b>SARDINHA</b>	<p>Ao próprio suco com óleo de soja comestível, contendo naturalmente ômega 3. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras.</p>
<b>SELETA DE LEGUMES</b>	<p>Produto preparado com batata e cenoura cortadas em cubos e ervilhas em grão, cozidos a vapor e esterilizados e embalados a vácuo. Ingredientes básicos: batata (60%), cenoura (20%) e ervilha (20%), todos descascados, cortados, cozidos a vapor e esterilizados.</p>
<b>SUCO DE NECTAR DA FRUTA</b>	<p>Bebida não fermentada, não alcoólica. Sabores variados (de laranja, uva, goiaba, abacaxi etc), composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Em embalagem Tetra Pak 200 mL. Rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
<b>SUCO CONCENTADO LÍQUIDO DE FRUTA</b>	<p>Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

	substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. Sabores variados (exemplos: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, manga, maracujá, pêsego, uva). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
<b>TRIGO PARA QUIBE</b>	Composto de grãos partidos de <i>triticum vulgare</i> (trigo) devidamente processados.
<b>VINAGRE DE MAÇÃ</b>	Será tolerada a adição de sais nutritivos de açúcares para a nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos minerais livres.

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ESTOCÁVEIS**

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA - Decreto Estadual nº 12.486/78, de 20/10/78 com suas respectivas alterações e demais legislações vigentes.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 359, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 360, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA- Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 31, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 269, de 22/09/2005 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre ingestão diária recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 27, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 175, de 08/07/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 12, de 02/01/2001 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos para alimentos e suas respectivas alterações.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS GÊNEROS BÁSICOS**

No item Amido de milho, este deverá estar de acordo com a NTA 37, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Atum em óleo comestível - ralado, este deverá estar de acordo com a NTA 10, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item groselha, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 544, de 16/11/1998 - MAPA, NTA 62, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

No item Sal Refinado, este deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº130, de 26/05/2003 - ANVISA e Decreto Nº75.697, de 06/05/1975 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Vinagre de maçã, este deverá estar de acordo com Portaria nº 371, de 19/09/1974 – MAPA, Portaria nº745, de 24/10/77 – MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Tempero completo sem pimenta, este deverá estar de acordo com Resolução RDC Nº 276, de 22/09/2005 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Margarina Vegetal com sal, esta deverá estar de acordo com a Portaria nº 372, de 04/09/1997 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Feijão Classe Cores, Tipo I, Cultivar Carioca (e feijão preto) este deverá estar de acordo com a Portaria nº 161, de 24/07/1987 - MAPA e anexos do Ministério da Agricultura, complementadas pela Portaria nº 08, de 19/08/1987 - MAPA e Portaria nº 12, de 12/04/1996 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Milho para canjica, Grupo canjição, Subgrupo despeliculada, Classe Branca, Tipo 1, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Fubá, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Farinha de Trigo, Tipo 1, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, esta deverá estar de acordo com Instrução Normativa Nº 08, de 02/06/2005 - MAPA, Resolução RDC Nº 263, de 22/09/2005 - ANVISA, Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

Nos itens Macarrão Tipo: Argolinha, Parafuso, deverão estar de acordo com a Resolução NTA 49, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa nº 08, de 02/06/2005 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Flocos de milho açucarado, este deverá estar de acordo com a NTA 33, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Maionese, este deverá estar de acordo com a NTA 70, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

No item Sagu, este deverá estar de acordo com a NTA 37, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

Nos itens Polpa pura de tomate e Molho de tomate refogado as características organolépticas devem estar de acordo com a NTA 32, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas legislação sanitárias.

No item Farinha de Mandioca torrada, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Milho verde e Ervilha, estes deverão estar de acordo com a NTA 31, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Farinha de milho amarela, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo e Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Óleo de soja, este deverá estar de acordo a Resolução RDC Nº 270, de 22/09/2005 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Açúcar Refinado Amorfo, este deverá estar de acordo com a NTA 53, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Arroz Beneficiado, Polido - Longo Fino, Tipo I, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 269, de 17/11/1988 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Chocolate em pó, este deverá estar de acordo com a NTA 40, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS BISCOITOS**

Nos itens Biscoito doce tipo Maisena, Biscoito salgado de água e sal, Biscoito tipo Maria, estes deverão estar de acordo com a NTA 48, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE SOBREMESAS**

Nos itens Mistura em pó para Pudim tipo brigadeiro, Mistura para Manjar de coco, Mistura em pó para preparo Pó para gelatina nos diversos sabores, estes deverão estar de acordo com a NTA 79, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE LEITE EM PÓ E MISTURAS PARA BEBIDALÁCTEA**

Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1999 - MAPA e suas respectivas alterações.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA**

**CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento**

No item Leite em pó integral instantâneo, estes deverão estar de acordo com a Portaria nº 369, de 04/09/1997 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

Nos itens Mistura para preparo de Bebida Láctea, estes deverão estar de acordo com a NTA 79, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE PÃES**

Nos itens Pão de Leite, Pão Francês, Pão de Hambúrguer, estes deverão estar de acordo com a NTA 47, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

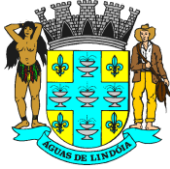
## **ANEXO VI** **RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA UNIDADES** **EDUCACIONAIS E/OU CONVENIADAS**

### **1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS**

- 1.1 Fogão com forno;
- 1.2 Geladeira;
- 1.3 Freezer;
- 1.4 Liquidificador;
- 1.5 Panela de pressão;
- 1.6 Espremedor de frutas.

### **2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS**

- 2.1 Assadeiras/fôrmas;
- 2.2 Caçarolas;
- 2.3 Caldeirões;
- 2.4 Canecão;
- 2.5 Frigideira;
- 2.6 Garfão/tridente;
- 2.7 Escorredor de macarrão/arroz;
- 2.8 Escorredor de utensílios;
- 2.9 Jarras;
- 2.10 Peneiras;
- 2.11 Recipientes para armazenamento de alimentos com tampa;
- 2.12 Conchas;
- 2.13 Escumadeiras;
- 2.14 Pegador de macarrão/salada;
- 2.15 Facas de corte, legumes, de pão;
- 2.16 Colheres (de preparo);
- 2.17 Tábuas para corte;
- 2.18 Bacias;
- 2.19 Bandejas;
- 2.20 Abridor de latas;
- 2.21 Colheres de inox (de mesa);
- 2.22 Garfos de inox (de mesa);
- 2.23 Copos/canecas/cumbucas de polipropileno;
- 2.24 Pratos de vidro temperado, incolor, transparente;
- 2.25 Descascador de legumes;
- 2.26 Ralador.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

### 3. RELAÇÃO DE OUTROS ITENS PARA UNIDADES EDUCACIONAIS

- 3.1 Lixeira com tampa e pedal;
- 3.2 Balde;
- 3.3 Escovas para limpeza ambiental e de utensílios e equipamentos;
- 3.4 Béquer/pipeta para medição;
- 3.5 Balde graduado;
- 3.6 Toalheiro;
- 3.7 Saboneteira;
- 3.8 Vassoura;
- 3.9 Rodo;
- 3.10 Base para botijão de gás.

4. Todos equipamentos devem possuir dimensionamento adequado para atenderem as necessidades de cada unidade educacional; e deve haver utensílios em quantidade suficiente (número de utensílios de mesa – copos/canecas/cumbucas, talheres e pratos em número igual ou superior ao número de refeições servidas).

### NÚMERO ESTIMADO DE MERENDEIRAS POR UNIDADE EDUCACIONAL

<b>Unidade educacional</b>	<b>Número de merendeiras (carga horária)</b>
EE Dr. Francisco Tozzi	03 (integral) + 01 (½ período)
EE Dr. Vicente Rizzo	02 (integral) + 02 (½ período)
<b>Total</b>	<b>05Integral</b> <b>03½ período</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO VII - MODELO DO TERMO DE VISITA TÉCNICA**

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de **PREGÃO Nº 109/2019** **PROCESSO Nº 177/2019**, que a empresa \_\_\_\_\_, com sede à Rua/Avenida \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_ procedeu nesta data visita técnica nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, em no **mínimo 01 (uma)** unidade das constantes do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: \_\_\_\_\_

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:

Pela Secretaria de Educação:

ASSINATURA : \_\_\_\_\_

(Carimbo)

OBS: As proponentes deverão providenciar um atestado para cada Unidade visitada assinado pelo(a) Diretor (a), que deverão ser entregues a Secretaria de Educação que emitirá um único Atestado para inclusão no ENVELOPE DE HABILITAÇÃO.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS**

..... (razão social ou nome), inscrita no (CNPJ ou CPF) sob nº ....., por intermédio de seu representante legal Sr(a).  
....., CPF nº ....., RG nº ....., DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação conforme os documentos integrantes do envelope nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de **Pregão Presencial nº 109/2019**.

Local/data:

Nome:

Cargo/função:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

### ANEXO IX – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

<b>Razão Social da Proponente:</b>						
<b>Nº. CNPJ:</b>						
<b>Endereço:</b>						
<b>Telefone:</b>						
<b>E-mail:</b>						
<b>OBJETO: Contratação de empresa especializada para a execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais ESTADUAIS do município de Águas de Lindóia/SP.</b>						
<b>Item</b>	<b>Descrição Objeto</b>	<b>Qtde./dia</b>	<b>Qtde. total de dias anual</b>	<b>V. Unit.</b>	<b>V. Total dia</b>	<b>VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$</b>
<b>01</b>	<b>Cardápio A</b>	<b>480</b>	<b>200</b>			
<b>02</b>	<b>Cardápio B</b>	<b>1535</b>	<b>200</b>			
<b>03</b>	<b>Cardápio C</b>	<b>840</b>	<b>200</b>			
<b>04</b>	<b>Cardápio E1</b>	<b>10</b>	<b>200</b>			
<b>05</b>	<b>Cardápio E2</b>	<b>10</b>	<b>200</b>			
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>						



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

Dados do representante da empresa que assinará o termo de contrato, conforme consta na procuração:	
Nome do responsável	
Identidade/Órgão emissor/Data emissão	
CPF nº	

1 – O prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

2 – A eficácia suspensiva dos recursos hierárquicos que forem interpostos no curso da licitação estender-se-á ao prazo de convocação previsto no art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93.

Local e Data:	
Assinatura representante legal:	
Nº. CNPJ:	Nº. INSC. ESTADUAL:

(Carimbo do CNPJ)

--

**Obs: A(s) empresa(s) vencedora(s) do certame deverá(ão) apresentar nova proposta READEQUADA em até 02 (dois) dias úteis após ser declarada vencedora da licitação.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO X – MINUTA DE CONTRATO**

### **TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA E .....**

A **Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia**, doravante denominada **Contratante**, neste ato representada pela Secretaria Municipal de Educação, **EDILÉIA SIMONETI DIANI**, portadora da cédula de identidade RG nº 34.435.511-1 e CPF nº 036.805.466-70, residente e domiciliada á Rua Toninho Peri,33, Jardim Bela Vista, Monte Sião, MG, e....., inscrito no CNPJ/CPF-MF sob o nº ....., com endereço ....., doravante denominado **Contratado**, representado neste ato por ....., portador da carteira de identidade nº ....., CPF nº ....., conforme consta no ..... (indicar o ato que o qualifica como representante legal), firmam o presente termo de contrato, doravante do **Processo n.º 177/2019**, na modalidade **Pregão Presencial n.º 109/2019**. Os contratantes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, doravante denominada Lei, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

**PRIMEIRA (DO OBJETO)** – O Contratado se obriga a **execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais ESTADUAIS do município de Águas de Lindóia/SP, conforme especificações contidas nos anexos do Edital, modalidade Pregão Presencial n.º. 109/2019** que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

**1.1 – A assinatura do instrumento contratual fica condicionada, desde que ocorra a liberação de recursos do Governo do Estado de São Paulo, através de Convênio, a ser formalizado junto a Secretaria de Educação do Estado de São Paulo.**

### **SEGUNDA (DA FORMA DE FORNECIMENTO)**

**2.1 - O regime de execução será por cardápio solicitado conforme sugerido nos anexos do edital, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos.**

**2.2 - As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no edital, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**2.3** - A Contratada deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

**2.4** - Deverá haver no Município ou região estrutura para funcionamento do escritório e/ou central de abastecimento, equipe técnica e equipe volante para substituições e demais serviços inerentes, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento, de segunda a sexta-feira;

**2.5**- A contratada receberá o cardápio mensal elaborado pelas nutricionistas da Prefeitura Municipal, de acordo com as especificações deste edital e recomendações do PNAE e da ciência da nutrição vigentes. O envio do cardápio ocorrerá 45 dias antes de sua vigência. A empresa terá 10 dias para revisá-lo e realizar o cálculo nutricional (de energia, macronutrientes e nutrientes prioritários de acordo com a Resolução nº 26, de 2013, do FNDE). Após esse período o cardápio revisado e com o cálculo nutricional deverá ser encaminhado novamente para a Prefeitura. Os cardápios poderão ser alterados desde que solicitado pela Seção de Nutrição com antecedência de 07 dias de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

**2.5.1** - Na elaboração dos cardápios das Unidades Educacionais deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios relacionados no Anexo V deste Edital ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição do município.

**2.5.2** - Alguns alimentos dos cardápios das Unidades Educacionais poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.

**2.6** - As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução n.º 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a contratada.

**2.7** - A contratada deverá, também:

**2.7.1** - Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos;

**2.7.2** - Disponibilizar equipe técnica composta por um coordenador regional e supervisores para as unidades educacionais, conforme exigências do Conselho Regional de Nutricionistas, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços;

**2.7.3** - Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O manual deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em duas cópias por unidade escolar em até 90 (noventa) dias após o início do contrato;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**2.7.4** - Propiciar aos alunos da rede escolar ações de Educação Alimentar e Nutricional com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares. Deverá haver no mínimo uma ação educativa por semestre letivo (exemplos: aula de culinária saudável, teatro, palestra, distribuição de folder), para no mínimo 10% dos alunos de cada faixa etária/tipo de ensino (10% do ensino fundamental I, 10% do ensino fundamental II e 10% do ensino médio, EJA). Os projetos das ações deverão ser submetidos à aprovação das nutricionistas da Prefeitura 30 dias antes da execução. A contratada irá custear todas as ações.

**2.7.5** - O nutricionista responsável pela unidade educacional, indicado pela empresa contratada, deverá registrar as visitas efetuadas nos estabelecimentos escolares, anotando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições. O registro deve apresentar nome, assinatura e carimbo do nutricionista e do responsável pela unidade. As cópias dos registros deverão ser encaminhadas mensalmente para as nutricionistas da prefeitura.

**2.7.6** - Elaborar um Receituário Padrão, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O receituário deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em duas cópias por unidade escolar em até 90 (noventa) dias após o início do contrato.

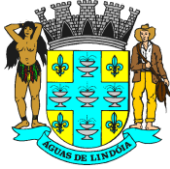
### TERCEIRA (DO VALOR)

**3.1** - O valor global deste contrato é de R\$ ..... (.....), conforme proposta da Contratada, correspondendo ao objeto definido na cláusula primeira e para a totalidade do período mencionado na cláusula sexta.

3.1.1. São os valores unitários de cada serviço:

Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias anual	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
1	Cardápio A	480	200			
2	Cardápio B	1535	200			
3	Cardápio C	840	200			
4	Cardápio E1	10	200			
5	Cardápio E2	10	200			
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>						

**3.2** – Os preços praticados poderão ser realinhados visando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do Contratado e a retribuição da Contratante para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**3.2.1** – O realinhamento de que trata o parágrafo anterior será deliberado pela Administração a partir de requerimento formal do interessado, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento, e nunca de forma não retroativa.

**3.3** - Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO.

**3.4** – A Administração poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº. 8.666/93.

**QUARTA (DA DESPESA)** – A despesa do contrato neste exercício correrá à conta do orçamento da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, conforme notas de empenho acostadas aos autos, a saber:

02.07.10	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – MERENDA ESCOLAR
3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
12.361.0034.2040.0000	DISTRIBUIÇÃO MERENDA ESCOLAR

## **QUINTA (DO PAGAMENTO)**

**5.1** - A Contratante pagará o Contratado, em até 30 (trinta) dias após a apresentação e aceitação da Nota Fiscal correspondente as refeições fornecidas no mês, mediante a devida autorização da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, atestando o recebimento da execução dos serviços, e de acordo com as especificações do objeto da licitação.

**5.1.1** - O controle de refeições servidas será responsabilidade do diretor de cada unidade educacional. A partir desse controle, a Secretaria Municipal de Educação e Cultura enviará os dados à empresa para emissão da nota fiscal (número de refeições servidas no mês, segundo tipo de cardápio).

**a) O número de refeições servidas será calculado com base: quantidade de alimento servido (item principal do cardápio), de acordo com per capita.**

**5.1.2** - As notas fiscais deverão ser encaminhadas à Secretaria Municipal de Educação e Cultura até dois dias úteis após o envio dos dados de refeições servidas no mês pela mesma à empresa.

**5.2** - Na hipótese de divergência com as condições contratadas, a fatura/nota fiscal apresentada será recusada pela PREFEITURA mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação da nova fatura devidamente corrigida.

**5.3** - O valor da Nota fiscal/fatura deverá ser idêntico aquele resultante da soma de todas as refeições fornecidas no mês, multiplicados pelos preços unitários contratado.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**5.4** - O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pelo Contratado, ou cheque nominal a seu favor, a ser retirado na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia.

**5.5** - Em caso de atraso no pagamento, o mesmo será atualizado *pro rata dies* até a data do efetivo pagamento pelo índice IPC / FIPE.

## **SEXTA (DO INÍCIO E PRAZO)**

**6.1** - A vigência do objeto será a partir da assinatura do contrato, sendo que o prazo de início das atividades será de até 05 (cinco) dias após a liberação da Ordem de Início da Execução, prorrogáveis, por igual período, a critério exclusivo do Poder Público.

**6.2** - O prazo para a vigência do objeto da presente licitação será de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, respeitado o limite legal previsto no artigo 57, II, da Lei 8.666/93 e posteriores alterações. O Contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

## **SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO)** – São obrigações da CONTRATADA:

**7.1** - Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a empresa contratada deverá:

**7.1.1** - Disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato, que deverão ser treinados, qualificados e uniformizados. No caso da falta de funcionários ou aumento das Unidades Educacionais no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando-se o número de 01 (um) funcionário para cada 100 (cem) cardápios solicitados/dia padrão estabelecido no anexo VI.

**7.1.2** - Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Contratante;

**7.1.3** - Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;

**7.1.4** - Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste Edital, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legais, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado;

**7.1.5** - Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura do Município de Águas de Lindóia;

**7.1.6** - Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura do Município de Águas de Lindóia, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar;





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**7.1.7** - Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

- a) cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;
- b) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- c) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d) comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e) cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f) recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h) comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i) comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- j) comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- k) documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- l) comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

**7.1.8** - Havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela Contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, dos seguintes documentos:

- a) termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- b) documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- c) recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d) cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e) cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

**7.1.9** - Apresentar ao término do contrato em até 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

- a) cópia da relação dos empregados que atuaram na execução do objeto no último mês de contrato;
- b) cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- c) cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

**7.2** - Com relação aos utensílios, equipamentos e instalações, a empresa contratada deverá:

**7.2.1** - Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura do Município de Águas de Lindóia ou do Estado, devendo disponibilizar dentro de 48 (quarenta e oito) horas os equipamentos e utensílios mínimos previstos no anexo VI, para complementar os que porventura não comportem a demanda das Unidades Escolares;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**7.2.2** - Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura do Município de Águas de Lindóia e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

**7.2.3** - Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura do Município de Águas de Lindóia ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados;

**7.2.4** - Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

**7.2.5** - Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

**7.2.6** - Informar a Prefeitura do Município de Águas de Lindóia sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

**7.3** - Com relação aos gêneros e insumos, a empresa contratada deverá:

**7.3.1** - Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

**7.3.2** - Utilizar todos os gêneros alimentícios fornecidos pela Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, em cumprimento com a Lei nº 11.947/09 e Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e demais normas que regulam a matéria.

**7.3.3** - Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente;

**7.3.4** - Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

**7.3.5** - Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

**OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE)** – São obrigações da CONTRATANTE:

**8.1** - Expedir Ordem de Início de Execução específica para o início do presente contrato, relativo às Unidades Escolares, devendo ser assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento, via AR ou fax, com as especificações necessárias à perfeita execução do objeto, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada Unidade Escolar;

**8.2** - Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

**8.3** - Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**8.4** - A Contratante cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, bem como, os equipamentos e utensílios disponíveis nas unidades, sem ônus para a contratada;

**8.5** - Fornecer a Contratada, em condições de uso, os gêneros alimentícios adquiridos em cumprimento a Lei nº 11.947/09 e Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

**8.6** – O Estado é responsável por Manter as áreas de preparo e distribuição das merendas, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização;

**8.7** - As despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pelo Estado.

## **NONA (DAS PENALIDADES)**

**9.1** - Ao Contratado, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, a saber:

- a) advertência;
- b) multa que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízo para o fornecimento;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com o Município de Águas de Lindóia, por prazo não superior a cinco anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

**9.2** – A penalidade de multa, estabelecida na alínea “b” desta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante.

**9.3** - É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

**9.4** – Ocorrendo atraso no fornecimento por culpa do Contratado, ser-lhe-á aplicada multa moratória de 1% (um por cento), por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se a mora independentemente de notificação ou interpelação.

**9.5** – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade do Contratado por danos causados à Contratante.

**9.6** - Nos casos de inexecução parcial ou total do ajuste é cabível a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

**9.7** – O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

**9.8** – O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

## **DÉCIMA (DA RESCISÃO)**

**10.1** – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº. 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

**10.2** – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

**DÉCIMA PRIMEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)** – O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

## **DÉCIMA SEGUNDA (DAS RESPONSABILIDADES)**

**12.1** – O Contratado assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução deste contrato.

**12.2** – O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente ao Contratado.

**12.3** – O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

**12.4** – O Contratado manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidos na licitação.

**DÉCIMA TERCEIRA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS)** – Constituirá encargo exclusivo do Contratado o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e do fornecimento de seu objeto.

**DÉCIMA QUARTA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO)** – Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a Contratante providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

**DÉCIMA QUINTA (DO FORO)** – O Foro do contrato será o da Comarca de Águas de Lindóia/SP, excluído qualquer outro.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Águas de Lindóia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

---

**EDILÉIA SIMONETI DIANI**  
**Secretaria de Educação e Cultura**

---

**=CONTRATADA=**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO XI – MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO PROCURAÇÃO “EXTRA JUDICIA”**

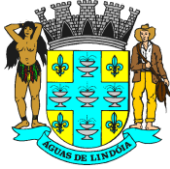
OUTORGANTE: ....., (pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. ....) ou (pessoa física, inscrita no CPF sob o nº. ....), com sede na Rua ....., nº. ...., bairro ....., na cidade de ....., Estado de ....., (neste ato representado) pelo(a) (sócio/diretor/procurador), Sr.(a) ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº. .... e do CPF nº. ...., residente e domiciliado na Rua ....., nº. ...., na cidade de ....., Estado de ....., -----

OUTORGADO: Sr. (a) ....., ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº. .... e do CPF nº. ...., residente e domiciliado na Rua ....., nº. ...., bairro ....., na cidade de ....., Estado de .....

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº. 109/2019**, da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

..... de ..... de 2019

Outorgante



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO XII – DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

### **DECLARAÇÃO**

.....inscrito no CNPJ  
ou CPF sob o nº ..... por intermédio de seu representante  
legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira  
de Identidade nº. .... e do CPF nº .....,  
DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de  
1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de  
dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis  
anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....  
(data)

.....  
(representante legal)



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO XIII – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (MODELO).**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ n.º. \_\_\_\_\_ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n.º. 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, cujos termos declaro conhecê-los na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório \_\_\_\_\_ n.º. \_\_\_\_\_, realizado pela Prefeitura da cidade de Águas de Lindóia.

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

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante.  
RG n.º. ....





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

**PROCESSO N.º 177/2019**  
**EDITAL N.º 133/ 2019**  
**PREGÃO PRESENCIAL N.º 109/2019**  
**LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA**

## **ANEXO XIV - DECLARAÇÃO –**

### **CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO PRESENCIAL Nº 109/2019**

#### **DECLARAÇÃO**

A empresa ..... inscrita no CNPJ/MF sob nº .....,  
por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)  
....., portador(a) da Carteira de Identidade RG nº  
..... e do CPF nº ....., **DECLARA** que  
examinou criteriosamente os documentos deste Edital e julgou-os suficientes para a elaboração  
da proposta financeira voltada ao atendimento do objeto licitado em todos os seus  
detalhamentos. **DECLARA** ainda que até a presente data, esta empresa não foi considerada  
inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera, não subsistindo nenhum fator impeditivo à sua  
participação no presente certame licitatório.

....., ..... de ..... de 2019.

.....  
(representante legal)



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89      Inscrição Estadual – Isento

## PROTOCOLO DE RETIRADA DE EDITAL - ANEXO XV

### Pregão Presencial nº 109/2019

Encerramento (credenciamento e entrega dos envelopes Nº 01 – Proposta e Nº 02 – Documentação) **das 09h 00min até as 09h e 30min do dia 13/01/2020**. Sessão de abertura: a partir das 09h e 45min. Período de Disponibilização do Edital: **De 27/12/2019 até 10/01/2020**.

**OBJETO: Contratação de empresa especializada para a execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais ESTADUAIS do município de Águas de Lindóia/SP, conforme especificações contidas nos anexos do Edital.**

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia/SP e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o presente PROTOCOLO DE RETIRADA DE EDITAL e remeter ao Departamento de Compras e Licitações por meio do telefone (0xx19) 3924-9331 – FAX (0xx19) 3924-9340 ou pelo e-mail: [editais.aguas@hotmail.com](mailto:editais.aguas@hotmail.com)

A não remessa do PROTOCOLO exige o Pregoeiro e a Equipe de Apoio da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ nº \_\_\_\_\_ I.E. nº \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Pessoa para contato: \_\_\_\_\_

RETIRAMOS, através do acesso à página [www.aguasdellindóia.sp.gov.br](http://www.aguasdellindóia.sp.gov.br), nesta data, cópia do instrumento convocatório do **Pregão Presencial nº 109/2019**.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019...

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo empresa.