



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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.^a 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, 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 06 de outubro de 2017**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro, se dará no mesmo dia e local, **às 09:40 horas**, 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 **06/10/2017**. Sessão de abertura: a partir das 09h e 40min. Período de Disponibilização do Edital: **De 26/09/2017 até 05/10/2017**.

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 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO;
- XVI - PROTOCOLO DE RETIRADA DO EDITAL.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N°. 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 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 das unidades educacionais, creches e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Águas de Lindóia-SP, conforme especificações contidas nos anexos do Edital.**

3 – DO PREÇO

3.1 – Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 2.248.039,00 (Dois Milhões Duzentos e Quarenta e Oito Mil, Trinta e Nove Reais)**, 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:

02.07.00	DIRETORIA EDUCAÇÃO E CULTURA
02.07.11	MERENDA ESCOLAR
3.3.90.39.00	OUTROS SERV.TERC.PES.JURIDICA
12.365.0017.2.0022	DISTR.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 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, inciso III da Lei n.º 8.666/93; e de empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, inciso IV da Lei n.º 8.666/93, conforme Súmula n.º 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

5.2.3 - Sob a forma de consórcio.

5.2.4 - 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 assemelhado 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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 067/2017
PROPOSTA DE PREÇO
RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA
ENVELOPE Nº 2
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 067/2017
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;
- 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 inexeqüíveis (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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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), **Estadual** 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 Estadual, em relação aos Tributos Estaduais, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante;

b.3) 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

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

a) Certidão Negativa de falência ou concordata, ou de recuperação judicial, nos termos da lei nº 11.101, de 09/02/2005, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da licitante com no máximo 90 (noventa) dias da data de abertura dos envelopes, ou seja, em 08/07/2017.

Obs.: Será permitida a participação de empresas em recuperação judicial, nos termos dos TCs 3987.989.15-9 E 4033.989.15-3/GP-10/2016, mediante apresentação de certidão de concessão de recuperação judicial.

Caso a empresa em Recuperação Judicial apresente certidão positiva, se faz necessário que a interessada demonstre seu Plano de Recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico financeiros estabelecidos no edital.

b) Comprovante de que a licitante interessada possui capital social mínimo registrado e integralizado não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, conforme disposto no parágrafo 3º, artigo 31, da Lei Federal nº 8666/93 com suas alterações;

c) Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social, devidamente datadas e assinadas pelo representante legal da empresa e por profissional de contabilidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

legalmente habilitado. Tais documentos deverão ser apresentados em cópias autenticadas, extraídas exatamente das folhas do Livro Diário, acompanhados de cópias dos termos de abertura e de encerramento do respectivo Livro.

OBSERVAÇÃO: Constando a identificação do órgão oficial de registro competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro de Títulos e Documentos e/ou via Sped digital) nos termos das legislações vigentes;

d) Os licitantes deverão apresentar, com base nas informações constantes no balanço patrimonial, os índices que medem a situação financeira (Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Grau de Endividamento), apurados por meios das seguintes fórmulas.

ILG - ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: $\geq 1,00$

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

ILC – ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: $\geq 1,00$

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

GRAU DE ENDIVIDAMENTO $\leq 0,50$

$$GEG = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível A Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 207.160 (duzentos e sete mil cento e sessenta) 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 03 (três) locais da execução do objeto e suas dependências e obter sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para preparar a sua proposta.

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 e agendar pelo telefone (19) 3824-3616 e/ou email: alimentacaoescolaral@gmail.com no horário das 08:00 as 11:00 e das 13:00 as 16:00 horas, no período compreendido de 26/09/2017 a 05/10/2017.

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 três locais da execução do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 - Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, assegurando que o mesmo atende às normas relativas à saúde e **SEGURANÇA NO TRABALHO**, nos termos do art. 117, parágrafo único, da Constituição Estadual, observado, preferencialmente, o modelo que integra este edital como **Anexo XV**.

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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 e 9.20.2 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.**

9.20.2 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser juntados aos autos do processo de licitação os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 contra-razões, 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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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 acrescer 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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, **até o dia 05/10/2017**, mediante o pagamento da quantia de R\$ 15,00 (quinze reais), através de Guia de Arrecadação, ou obtê-lo gratuitamente junto ao site: www.aguasdelindoiia.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).

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, 22 de setembro de 2017.

Gilberto Abdou Helou
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E CONVENIADAS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES.

		Unidade Educacional	Endereço	Tipo de ensino	Tipo de cardápio
Creches	1	Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	Endereço: Av. Jaboticabal, n° 118 - fundos Bairro: Francos Telefone: 3824 7456	Creche (4 meses a 3 anos)	D, E3
	2	Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	Endereço: Av. Jaboticabal, n° 118 - frente Bairro: Francos Telefone: 3824 7456	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	3	Creche Municipal Santa Ignês	Endereço: R. Acre, 477 Bairro: Vila Beatriz Telefone: 3824 6311	Creche (4 meses a 3 anos)	D, E3
	4	Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	Endereço: R. Paraíba, n° 70 Bairro: Centro Telefone: 3824 2364	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	5	Creche Municipal Vida e Esperança	Endereço: R. Graciliano Ramos, s/ n° Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 6605	Creche e Educação Infantil (4 meses a 4 anos)	D, E3
	6	Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	Endereço: R. Avelino Teófilo de Freitas, n° 262 Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 7680	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	7	Creche Lydia Rango D' Aragona	Endereço: R. Copacabana, 84 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 3891	Creche e Educação Infantil (4 meses a 6 anos)	D, E3
EM Educação Infantil	8	EMEI José Alves de Moraes	Endereço: R. Mogi Mirim, n° 187 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 2793	Educação Infantil e Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2
	9	EMEI Oscar de Castro Ribeiro	Endereço: R. José Gomes do Amaral, 226 Bairro: Jardim Europa Telefone: 3824 7010	Educação Infantil	C, E2
Escolas Municipais	10	EM Creusa Aparecida Mariano	Endereço: R. Graciliano Ramos, 197 Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 4400	Ensino Fundamental I	A, B, E1, E2
	11	EM Prof. Ivan Galvão de França	Endereço: Av. Jaboticabal, s/ n° Bairro: Jaboticabal Telefone: 3824 1028	Educação Infantil e Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	12	EM Comendador Pedro Facchini	Endereço: Av. Jaboticabal, nº 80 Bairro: Francos Telefone: 3824 1970	Ensino Fundamental I e II	A, B, E1, E2
	13	EM Dr. Geraldo Mantovani	Endereço: R. Acre, nº 555 Bairro: Vila Beatriz Telefone: 3824 6339	Ensino Fundamental I e II	A, B, C, E1, E2
	14	EM Luiz Barbosa	Endereço: R. Monteiro Lobato, nº 187 Bairro: Casas Populares Telefone: 3824 2335	Ensino Fundamental II e Educação de Jovens e Adultos	A, B, C, E1, E2
CEAC	15	Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	Endereço: Av. Monte Sião, nº 1765 Bairro: Francos Telefone: 3824 2611	Ensino Fundamental I	A, B, E1, E2
Entidade	16	APAE Raio de Sol	Endereço: R. Amapá, 811 Bairro: Jd. São Francisco Telefone: 3824 2068	Educação especial (crianças, adolescentes, adultos e idosos)	A, B, C, E1, E2

Sendo:

- Cardápio A = Café da manhã**
- Cardápio B = Almoço / Janta**
- Cardápio C = Lanche**
- Cardápio D = Cardápio de creche (diária)**
- Cardápio E1 = Específico café da manhã**
- Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche**
- Cardápio E3 = Específico de creche (diária)**



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

Desjejum	
Produto	Incidência
Leite em pó integral	4 vezes/semana
Achocolatado	4 vezes/semana
Suco de fruta (polpa)	2 vezes/mês
logurte	2 vezes/mês
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1 vez/semana
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão integral (francês)	1 vez/semana
Bolo simples (vários sabores)	2 vezes/mês
Flocos de milho	2 vezes/mês
Margarina	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	2 vezes/mês

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

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Leite com achocolatado Rosquinha	Suco de laranja Pão integral com requeijão	Leite com achocolatado Pão de leite com margarina	Leite com achocolatado Bolo simples	Leite com achocolatado Pão de leite com margarina
Leite com achocolatado Biscoito salgado	Leite com achocolatado Pão de leite com margarina	Leite com achocolatado Pão integral com geleia	logurte Pão de leite com margarina	Flocos de milho com leite

Cardápio tipo “B” – almoço e jantar:

Tabela de Incidência dos Produtos

Almoço/Jantar	
Produto	Incidência
Arroz	5 vezes/semana
Feijão	4 vezes/semana
Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída / miúdos)	6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	8 vezes/mês
Carnes processadas (salsicha, lingüiça, almôndega, empanado de	2 vezes/mês



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

frango)	
Peixe	2 vez/mês
Ovo	2 vezes/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	3 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	2 vezes/mês

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

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Arroz Feijão Peixe com batata Salada de tomate Abacaxi	Arroz Feijão Carne em cubos com abobrinha Laranja	Arroz Feijão Frango com mandioca	Arroz Feijão Omelete de forno com cenoura Melão	Salada de alface (Arroz), Macarrão ao molho de frango Brócolis refogado Doce
Arroz Feijão Farofa de carne moída Banana	Arroz Feijão Frango com abóbora	Arroz Feijão Linguíça com batata Salada de beterraba	Arroz Feijão Carne em cubos com inhame Maçã	Salada de almeirão (Arroz), Risoto de frango com legumes Mexerica
Arroz Feijão Peixe com tomate Goiaba Salada de acelga	Arroz Feijão Carne em tiras com mandioquinha Melancia	Arroz Feijão Frango com espinafre	Arroz Feijão Salada de ovos com batata Banana	Salada de pepino Arroz Estrogonofe de frango Batata palha
Arroz Feijão Almôndega assada Melão	Arroz Feijão Frango com vagem Salada de repolho	Arroz Feijão Carne em cubos com berinjela Abacaxi	Arroz Feijão Frango com brócolis Mamão	Salada de rúcula Arroz Polenta a bolonhesa Cenoura refogada

Cardápio tipo “C” – lanche:

Tabela de Incidência dos Produtos

Lanche	
Produto	Incidência
Pão de leite (tipo hot dog e tipo hambúrguer)	2 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Pão integral (francês)	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)	2 vezes/mês
Peixe (atum, sardinha enlatados)	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 (polpa)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	3 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

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
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 requeijão	Suco de laranja Pão de fôrma com frango com cenoura Melão	Suco de acerola Torta de legumes com ricota
Suco de goiaba Quibe assado com batata Banana	Suco de abacaxi Pão de leite com frango	Suco de uva Pão integral com carne moída	Suco de caju Pão de leite com ovo mexido com ervilha Maçã	Suco de maracujá Pão de fôrma com muçarela tomate Mexerica
Suco de limão Torta de frango com milho Goiaba	Suco de laranja Pão de fôrma com patê de ricota Melancia	Suco de acerola Pão de leite com mortadela	Suco de goiaba Pão integral com patê de frango com alface Banana	Suco de abacaxi Pão de leite com carne moída e tomate
Suco de maracujá Pão de leite com frango e cenoura Melão	Suco de tangerina Pão integral com carne moída	Suco de uva Pão de fôrma com queijo prato e tomate Abacaxi	Suco de caju Torta de carne moída com legumes Mamão	Suco de goiaba Pão de leite com salsicha ao molho e batata palha doce

Cardápio tipo “D” – diária (Creche):

Tabela de Incidência dos Produtos



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N°. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Diária	
Produto	Incidência
Desjejum	
Para menores de 1 ano	
Leite integral (em pó)	5 vezes/semana
Para maiores de 1 ano	
Leite integral (em pó)	5 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	5 vezes/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1 vez/semana
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão integral (de leite)	1 vez/semana
Bolo simples	2 vezes/mês
Flocos de milho	2 vezes/mês
Margarina	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	2 vezes/mês
Para todos	
Fruta (várias frutas da época)	3 vezes/semana
Almoço	
Para menores de 1 ano	
Papa salgada (com legumes, leguminosas, carne, hortaliças, cereais)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Suco de frutas natural	1 vez/semana
Para maiores de 1 ano	
Arroz	5 vezes/semana
Feijão	4 vezes/semana
Outras leguminosas (feijão preto, lentilha, soja, ervilha, grão de bico etc)	1 vez/semana
Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	8 vezes/mês
Carnes processadas (salsicha, linguiça, almôndega, empanado de frango)	1 vez/mês
Peixe	2 vezes/mês
Ovo	2 vezes/mês
Miúdos (fígado, moela)	1 vez/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Suco de frutas natural	1 vez/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce, 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 e farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	2 vezes/mês
Lanche (tarde)	
Para menores de 1 ano	
Leite integral (em pó)	5 vezes/semana
Para maiores de 1 ano	
Leite integral (em pó)	3 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	3 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Vitamina de frutas (leite em pó e fruta)	2 vezes/mês
logurte	2 vezes/mês
Suco de frutas natural	1 vez/semána
Mini pão francês	1 vez/semána
Pão integral (de leite)	1 vez/semána
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1 vez/semána
Bolo simples	2 vezes/mês
Torta salgada simples (de legumes)	2 vezes/mês
Flocos de milho	2 vezes/mês
Pão de queijo, pipoca	1 vez/mês
Bolo com recheio e cobertura (aniversário)	1 vez/mês
Margarina	1 vez/semána
Requeijão ou ricota, patê	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	2 vezes/mês
Lanche (fim do período)	
Fruta (várias frutas da época)	3 vezes/semána

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

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: fórmulas infantis para lactentes, 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”

Patologias	nº de alunos estimado
Intolerância à lactose	5
Diabetes Mellitus	5
Obesidade	3
Alergia ao leite de vaca	2

Tabela de Incidência dos Produtos

Desjejum			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Leite em pó 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/semána
Achocolatado	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 2. Cacau em pó ou produto indicado	4 vezes/semána



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		pelo médico 3. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico 4. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico	
Suco de fruta (polpa)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Adoçante indicado pelo médico 2. Se necessário, adoçante indicado pelo médico	2 vezes/mês
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	2 vezes/mês
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	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, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	1 vez/semana
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 integral (francês)	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
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, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário,	2 vezes/mês



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N°. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		mini bolo sem açúcar	
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	2 vezes/mês
Margarina	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	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar 2. Geleia sem açúcar	2 vezes/mês

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: salsicha, ovo, amendoim, chocolate, corantes, coco, soja) é baixa (aproximadamente 10 alunos no total, a alimentos variados). Neste caso, excluir ou substituir item no dia do cardápio.

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
Intolerância à lactose	5
Diabetes Mellitus	5
Obesidade	3
Alergia ao leite de vaca	2

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 / miúdos)	-		6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	-		8 vezes/mês
Carnes	-		2 vezes/mês



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

processadas (salsicha, lingüiça, almôndega, empanado de frango)			
Peixe	-		2 vez/mês
Ovo	-		2 vezes/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	-		5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	-		2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-		3 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 1 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	-		2 vezes/mês

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

Tabela de Incidência dos Produtos

Lanche			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Pão de leite (tipo hot dog e tipo hambúrguer)	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 integral (francês)	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)	-		2 vezes/mês
Peixe (atum, sardinha enlatados)	-		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 (polpa)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Adoçante indicado pelo médico 2. Se necessário, adoçante indicado pelo médico	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da	-		3



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

época)			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 1 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.

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

Cardápio E3 = Específico de creche (diária)

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

Principais patologias relacionadas ao cardápio tipo “E3”

Patologias	nº de alunos estimado
Intolerância à lactose	8
Diabetes Mellitus	1
Obesidade	1
Alergia ao leite de vaca	2
Fórmulas lácteas infantis	25
Outras (com indicação da adição de farinhas de cereais)	5

Tabela de Incidência dos Produtos

Diária de creche			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Desjejum			
Para menores de 1 ano			
Leite integral (em pó)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de	1. Leite sem lactose 2. Leite de soja ou produto indicado	5 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	vaca 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras	pelo médico 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras (ex.: adição de cereal)	
Para maiores de 1 ano			
Leite integral (em pó)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras	1. Leite sem lactose 2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras (ex.: adição de cereal)	5 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 2. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 3. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico 4. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico	5 vezes/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	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, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	1 vez/semana
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 integral (de leite)	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
Bolo simples	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite ou produto indicado pelo médico	2 vezes/mês



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	4. Obesidade	3. Se necessário, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	2 vezes/mês
Margarina	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	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar 2. Geleia sem açúcar	2 vezes/mês
Para todos			
Fruta (várias frutas da época)	-	-	3 vezes/semana
Almoço			
Para menores de 1 ano			
Papa salgada (com legumes, leguminosas, carne, hortaliças, cereais)	-	-	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-	-	2 vezes/semana
Suco de frutas natural	-	-	1 vez/semana
Para maiores de 1 ano			
Arroz	-	-	5 vezes/semana
Feijão	-	-	4 vezes/semana
Outras leguminosas (feijão preto, lentilha, soja, ervilha, grão de bico etc)	-	-	1 vez/semana
Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	-	-	6 vezes/mês
Frango (coxa,	-	-	8 vezes/mês



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

sobrecoxa, peito)			
Carnes processadas (salsicha, linguiça, almôndega, empanado de frango)	-	-	1 vez/mês
Peixe	-	-	2 vezes/mês
Ovo	-	-	2 vezes/mês
Miúdos (fígado, moela)	-	-	1 vez/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	-	-	5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	-	-	2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-	-	2 vezes/semana
Suco de frutas natural	-	-	1 vez/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce, 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 1 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 e farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	-		2 vezes/mês
Lanche (tarde)			
Para menores de 1 ano			
Leite integral (em	1. Intolerância à	1. Leite sem lactose	5 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

pó)	lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras	2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras (ex.: adição de cereal)	
Para maiores de 1 ano			
Leite integral (em pó)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras	1. Leite sem lactose 2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras (ex.: adição de cereal)	3 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 2. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 3. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico 4. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico	3 vezes/semana
Vitamina de frutas (leite em pó e fruta)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Fórmulas lácteas infantis 4. Outras	1. Leite sem lactose com fruta 2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico com fruta 3. Fórmulas lácteas infantis com fruta 4. Outras (ex.: adição de cereal)	2 vezes/mês
Iogurte	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade 5. Outras	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 5. Outras (ex.: adição de cereal)	2 vezes/mês
Suco de frutas	-	-	1 vez/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

natural			
Mini pão francês	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, pão integral 2. Se necessário, pão integral	1 vez/semana
Pão integral (de leite)	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
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	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, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	1 vez/semana
Bolo simples	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, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	2 vezes/mês
Torta salgada simples (de legumes)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Torta sem leite 2. Torta sem leite	2 vezes/mês
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	2 vezes/mês
Pão de queijo, pipoca	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão de queijo sem leite 2. Pão de queijo sem leite	1 vez/mês
Bolo com recheio e cobertura (aniversário)	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, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	1 vez/mês
Margarina	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto	1 vez/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		indicado pelo médico	
Requeijão ou ricota, patê	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/mês
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar 2. Geleia sem açúcar	2 vezes/mês
Lanche (fim do período)			
Fruta (várias frutas da época)	-	-	3 vezes/semana

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

Tabela de per capita de gêneros básicos:

Gênero	Per capita			
	Creche	Educação Infantil	Ensino Fundamental	Ensino Médio e EJA
Leite em pó	20g	26g	26g	26g
Achocolatado	11g	15g	15g	20g
Pão	25g	50g	50g	50g
Biscoitos	15g	25g	30g	30g
Flocos de milho	15g	25g	30g	30g
Margarina	5g	10g	10g	10g
Fruta	60g	80g	100g	100g
Bolo simples	20g	40g	40g	40g
Requeijão	5g	20g	20g	20g
Geléia	5g	10g	10g	10g
Suco (polpa)	-	40g	40g	40g
Açúcar	8g	10g	20g	20g
Hortaliças	15g	30g	30g	30g
Arroz	30g	40g	50g	80g
Leguminosas	15g	20g	25g	40g
Carnes	35g	50g	50g	60g
Legumes	20g	30g	40g	40g
Ovo	25g	50g	50g	50g
Sobremesa (gelatina)	120g	120g	-	-
Linguiça/salsicha	25g	50g	50g	80g
Suco natural	150mL	200mL	-	-
Doce	30g	30g	30g	30g
Macarrão	30g	40g	50g	80g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

ANEXO III

QUANTIDADE DE ALUNO/ESCOLA

Unidades Educacionais	Creche (0-3 anos)	EMEI (3-6 anos)	Fund I (6-11 anos)	Fund II (11-15 anos)	EM (15-17 anos)	EJA (> 16 ou 18 anos)	Outros	Total
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	48	-	-	-	-	-	-	48
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	-	81	-	-	-	-	-	81
Creche Municipal Santa Ignês	52	-	-	-	-	-	-	52
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	-	138	-	-	-	-	-	138
Creche Municipal Vida e Esperança	105	-	-	-	-	-	-	105
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	-	80	-	-	-	-	-	80
Creche Lydia Rango D' Aragona	150	-	-	-	-	-	-	150
Creches (total)	654	-	-	-	-	-	-	654
EMEI José Alves de Moraes	-	48	44	-	-	-	-	92
EMEI Oscar de Castro Ribeiro	-	7	-	-	-	-	-	7
EMEIS (total)	-	55	44	-	-	-	-	99
EM Creusa Aparecida Mariano	-	-	205	-	-	-	-	205
EM Prof. Ivan Galvão de França	-	29	52	-	-	-	-	81
EM Comendador Pedro Facchini	-	-	311	206	-	-	-	517
EM Dr. Geraldo Mantovani	-	-	297	246	-	-	-	543
EM Luiz Barbosa	-	-	-	128	-	79	-	207
EMs (total)	-	29	865	580	-	79	-	1553
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	-	-	-	-	-	-	291	291
APAE Raio de Sol	-	-	-	-	-	-	66	66
Total	738	-	909	580	-	79	357	2663



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N°. 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 real de cardápios do primeiro semestre de 2017 (número de refeições dividido pelo número de dias letivos do período). Em média as creches fornecem alimentação escolar por 200 dias letivos, e as demais unidades educacionais por 180 dias letivos, por ano.

CARDÁPIO	QUANTIDADE CARDÁPIO ESTIMADO
Cardápio A	435/dia
Cardápio B	1025/dia
Cardápio C	310/dia
Cardápio D	445/dia
Cardápio E1	2/dia
Cardápio E2	2/dia
Cardápio E3	30/dia

Sendo:

- Cardápio A = Café da manhã
- Cardápio B = Almoço / Janta
- Cardápio C = Lanche
- Cardápio D = Cardápio de creche (diária)
- Cardápio E1 = Específico café da manhã
- Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche
- Cardápio E3 = Específico de creche (diária)



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
CARNES	
ALMÔNDEGA	<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>
CARNE BOVINA	<p>Carne bovina magra - congelado – em cubos, moída, tiras. 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>
CARNE DE AVES	<p>Filé de coxa ou sobrecoxa sem osso, congelado Coxa com osso, congelada Peito de frango sem osso, congelado 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>
CARNE SUÍNA	<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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	<p>amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p>
EMPANADOS DE CARNE DE AVES	<p>Pedaços empanados e congelados de carne de aves. 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>
HAMBÚRGUER	<p>Hambúrguer misto (carne bovina e carne de aves) congelados. Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne bovina e de aves, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. 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. 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 carne 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>
LINGUIÇA	<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. Lingüiça de frango em gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, resfriada; recheio magro. Lingüiça suína de pernil em gomo de aproximadamente 90 g, sem pimenta.</p>
PEIXE	<p>Filé de tilápia congelado. Peso líquido: contendo de 01 a 02kg. O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	<p>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>
SALSICHA	<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 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 pardecidas 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>
PRODUTOS LÁCTEOS	
IOGURTE COCO	<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>
IOGURTE MORANGO	<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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	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.
IOGURTE NATURAL	logurte 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.
QUEIJO MUSSARELA	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.
REQUEIJÃO CREMOSO	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 ácido sórbico, conservador nisina. Não contém glúten.
RICOTA	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.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ABACATE MANTEIGA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ABACAXI PÉROLA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

GRAÚDO	
ABÓBORA SECA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ACELGA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
AGRIÃO EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ALFACE CRESPA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ALFACE LISA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ALHO ARGENTINO - TIPO 6	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BANANA NANICA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BANANA PRATA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BATATA LISA BENEFICIADA ESPECIAL	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BERINJELA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BETERRABA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BRÓCOLIS EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CAQUI	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CEBOLA AMARELA GRAÚDA DO ESTADO GRANDE	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CENOURA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CHEIRO VERDE EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CHICÓRIA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CHUCHU EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
COUVE FLOR EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
COUVE MANTEIGA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ESPINAFRE EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
GOIABA VERMELHA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
INHAME EXTRA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
LARANJAS BAHIA TIPO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

A, OU LIMA TIPO A, OU PÊRA TIPO A	
LIMÃO TAITI A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MAÇÃ NACIONAL TIPO GALA - CAT 1	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MAMÃO FORMOSA, TIPO A MADURO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANDIOCA GRAÚDA PRÉ-PROCESSADA (DESCASCADA)	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANDIOQUINHA EXTRA AAA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANGA HADEM	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MARACUJÁ AZEDO A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MELANCIA REDONDA GRAÚDA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MELÃO AMARELO TIPO A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, TIPO A, BRANCO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PEPINO COMUM EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PÊRA ESTRANGEIRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PIMENTÃO VERDE EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
QUIABO LISO EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
REPOLHO EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
RÚCULA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
TANGERINA (PONKAN A)	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
TOMATE SALADA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
UVA RUBI EXTRA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA	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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

No item Pedacos 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 Cação, 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 são 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 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 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.

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 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.

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 vegetais genuínos e são, 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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, turgescentes, 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 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.

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 arrebatada, 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.

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO	Enriquecido com vitaminas e minerais, obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos, cascas de semente, pó homogêneo, cor própria, cheiro característico, sabor doce e próprio.
AÇÚCAR	Refinado amorfo, microcristalino. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiros próprios, sabor doce.
AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho (<i>zea mays</i> , l.). 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	os dedos.
ARROZ BENEFICIADO, POLIDO - LONGO FINO, TIPO 1	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.
ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL – RALADO	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.
BATATA PALHA	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais: sem colesterol e sem conservantes.
BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA	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.
BISCOITO POLVILHO SALGADO TRADICIONAL	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 gorduras trans, glúten e lactose. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	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, pirofosfato 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.
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	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.
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	anormais.
BISCOITO TIPO MARIA	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.
BOLO SIMPLES	Nos sabores chocolate, abacaxi, trigo, laranja, limão, cenoura, mesclado, fubá, banana etc, com sabor, consistência e aparência característicos, sem umidade.
BOMBOM	Bombom recheado com camadas de waffer e coberto com Chocolate. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo 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.
CEREAL DE ARROZ	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.
CHOCOLATE EM PÓ	É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.
DOCES DIVERSOS (DOCE DE LEITE, GOIABA, BANANA E ABÓBORA COM COCO)	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. Doce em massa: homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte. Tipos: - goiaba em massa individual - banana em massa individual - doce de leite em massa individual Doce cremoso: homogêneos, sem resistência à pressão, com Consistência mole, sem possibilidade de corte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	<p>Tipos:</p> <ul style="list-style-type: none">- doce de leite cremoso individual- doce de goiaba cremoso individual- doce de banana cremoso individual- doce de abóbora com coco cremoso individual. <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>
ERVILHA EM CONSERVA	<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. Ingredientes: ervilha, sal e água e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente.</p>
ERVILHA, TIPO 1, SECA	<p>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.</p>
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	<p>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.</p>
FARINHA DE MILHO AMARELA	<p>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.</p>
FARINHA DE AVEIA	<p>Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem 250g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega do produto.</p>
FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	<p>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.</p>
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	<p>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.</p>
FEIJÃO CLASSE CORES, TIPO 1, CULTIVAR (CARIOCA) "IN NATURA" E FEIJÃO CLASSE PRETO, TIPO 1 "IN NATURA".	<p>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.</p>
FERMENTO QUÍMICO EM PO	<p>Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.</p>
FLOCOS DE MILHO	<p>Produto obtido do milho livre do seu tegumento, cozido, seco,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	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.
FUBÁ	Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>zea mays, l.</i>), 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, fermentadas ou rançosas.
GELEIA DE FRUTA	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.
GRAO DE BICO, TIPO 1	É o grão comestível 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.
GROSELHA ENVASADA	Produto não gaseificado, obtido pela dissolução em água potável de açúcares, adicionado de aromatizante e outras substância 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.
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	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%.
LENTILHA TIPO 1, MÉDIA, SECA	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 sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)	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.
MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)	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.
MAIONESE	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	limão, sal. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido.
MARGARINA VEGETAL COM SAL	Produto gorduroso em emulsão estável com leite e seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Ingredientes obrigatórios: leite, seus constituintes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, água e sal (cloreto de sódio).
MILHO PARA CANJICA - GRUPO: CANJIÇÃO, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1	É grão de milho provenientes da espécie <i>zea mays</i> , <i>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.
MILHO PARA PIPOCA TIPO 1	De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Com no máximo de 15% de umidade.
MILHO VERDE ENVASADO	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.
MINGAU DE ARROZ	Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais. Composta de farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel.
MINGAU DE MILHO	Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais. Composta de farinha de milho, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel.
MISTURA EM PÓ PARA PUDIM TIPO BRIGADEIRO	Ingredientes básicos: açúcar, leite em pó, amido de milho, cacau alcalino em pó, maltodextrina, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, aroma leite condensado e outros aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.
MISTURA PARA BEBIDA LÁCTEA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, FRUTAS, COCO, MORANGO, BAUNILHA)	Ingredientes básicos: açúcar, leite em pó, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Pode conter: sal, soro do leite, maltodextrina, açúcar orgânico, flocos de aveia, flocos de frutas, cacau em pó, aromas característicos de cada sabor. Composição nutricional aproximadamente em 100g: proteína láctea mínimo 15g.
MISTURA PARA MANJAR DE COCO	Ingredientes básicos do manjar de coco: açúcar orgânico, leite em pó, amido de milho, coco seco ralado, sal, aroma de coco e outros aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.
MISTURA PARA PURÊ DE BATATA	Ingredientes básicos: batata desidratada, leite em pó integral e/ou desnatado, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	legislação vigente. Isento de soro de leite e p.t.s. (proteína texturizada de soja).
MOLHO DE TOMATE REFOGADO	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.
ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização.
PAÇOCA	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, contendo 20g. Ingredientes básicos: amendoim torrado e moído, açúcar e sal.
PÃO DE FORMA	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 aditivos permitidos na legislação vigente. Peso médio por fatia: 20g.
PÃO DE HAMBÚRGUER	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.
PÃO DE LEITE (TIPO HOT DOG)	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.
PÃO FRANCÊS	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal. Peso médio da unidade: 25g.
PÃO INTEGRAL	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.
PÃO DE QUEIJO	Produto preparado congelado – Unidades de 20g. Ingredientes: Amido ou fécula de mandioca, polvilho, ovos, queijos, gordura vegetal e/ou margarina e/ou óleo vegetal, leite integral, água e sal. Não contém glúten. Ou Mistura para pão de queijo especificação: deve conter os seguintes ingredientes: fécula de mandioca, gordura vegetal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	hidrogenada, polvilho azedo de mandioca, leite em pó desnatado, amido pré-gelatinizado de mandioca e sal refinado
PÉ DE MOLEQUE	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.
PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA NOS SABORES ABACAXI, MORANGO, LIMÃO, UVA, FRAMBOESA, CEREJA E PÊSSEGO	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.
POLPA PURA DE TOMATE	Ingredientes: tomate, açúcar e/ou sal. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios.
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – GRANULADA E EM PEDAÇOS	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 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.
SAGU	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.
SAL REFINADO	Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, com teor mínimo de 98,92% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiulectante e iodo de acordo com os limites fixados na legislação pertinente.
SARDINHA	Ao próprio suco com óleo de soja comestível, contendo naturalmente ômega 3. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras.
SELETA DE LEGUMES	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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	cozidos a vapor e esterilizados.
SUCO DE NECTAR DA FRUTA	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.
SUCO DE POLPA DE FRUTA	Não fermentado, não alcoólico, pasteurizado. Ingredientes: mínimo de 75% de polpa de fruta. Sabores diversos (goiaba, maracujá, caju, acerola, laranja, tangerina, manga, abacaxi, uva).
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA	É o produto obtido da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos. Ingredientes: sal, alho (cujo teor deverá ser de no mínimo 20%), cebola, cebolinha e salsa.
TRIGO PARA QUIBE	Composto de grãos partidos de <i>triticum vulgare</i> (trigo) devidamente processados.
VINAGRE DE MAÇÃ	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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria N° 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 N° 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 N° 12, de 02/01/2001 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos para alimentos e suas respectivas alterações.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS GÊNEROS BÁSICOS

No item Amido de milho, este deverá estar de acordo com a NTA 37, do Decreto n° 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 n° 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 n° 544, de 16/11/1998 - MAPA, NTA 62, do Decreto n° 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 N°130, de 26/05/2003 - ANVISA e Decreto N°75.697, 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 n° 371, de 19/09/1974 - MAPA, Portaria n°745, 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 N° 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 n° 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 n° 161, de 24/07/1987 - MAPA e anexos do Ministério da Agricultura, complementadas pela Portaria n° 08, de 19/08/1987 - MAPA e Portaria n° 12, de 12/04/1996 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Milho para canjica, Grupo canjicão, Subgrupo despeliculada, Classe Branca, Tipo 1, este deverá estar de acordo com a Portaria n° 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 n° 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 N° 08, de 02/06/2005 - MAPA, Resolução RDC N° 263, de 22/09/2005 - ANVISA, Resolução RDC N° 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 n°12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa n° 08, de 02/06/2005 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Flocos de milho açúcarado, este deverá estar de acordo com a NTA 33, do Decreto n°12.486, 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 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.

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 BEBIDA LÁCTEA

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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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°. 46.439.683/0001-89 Inscrição Estadual – Isento

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 Esprededor 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 Garvão/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 – para bebê/sopa/sobremesa);
- 2.22 Garfos de inox (de mesa);
- 2.23 Copos/canecas/cumbucas de polipropileno;
- 2.24 Mamadeiras (para menores de 2 anos – creches);
- 2.25 Pratos de vidro temperado, incolor, transparente;
- 2.26 Descascador de legumes;
- 2.27 Ralador.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N°. 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 Escova para lavar mamadeiras;
- 3.4 Escovas para limpeza ambiental e de utensílios e equipamentos;
- 3.5 Bêquer/pipeta para medição;
- 3.6 Balde graduado;
- 3.7 Toalheiro;
- 3.8 Saboneteira;
- 3.9 Vassoura;
- 3.10 Rodo;
- 3.11 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

Unidade educacional	**Número de refeições por período ou diária (unidades de período integral)	Número de merendeiras (carga horária)
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	40 diárias	1 (integral) + 1 ½ período
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	50 diárias	1 (integral) e 1 (½ período)
Creche Municipal Santa Ignês	50 diárias	1 (integral) + ½ período
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	90 diárias	1 (integral)
Creche Municipal Vida e Esperança	80 diárias	2 (integral)
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	50 diárias	1 (integral) e 1 (½ período)
Creche Lydia Rango D' Aragona	120 diárias	2 (integral)
EMEI José Alves de Moraes	40 refeições - manhã 30 refeições - tarde	1 (integral)
EMEI Oscar de Castro Ribeiro	10 refeições - tarde	1 (½ período)
EM Creusa Aparecida Mariano	70 refeições - manhã 70 refeições - tarde	1 (integral)
EM Prof. Ivan Galvão de França	70 refeições - manhã 70 refeições - tarde	1 (integral) + 1 ½ período
EM Comendador Pedro Facchini	100 refeições - manhã 100 refeições - tarde	2 (integral)
EM Dr. Geraldo Mantovani	100 refeições - manhã 70 refeições - tarde	2 (integral)
EM Luiz Barbosa	120 refeições - manhã 120 refeições - tarde 50 refeições - noite	1 (integral) e 2 (½ período)
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	125 refeições - manhã 125 refeições - tarde	2 (integral) + ½ período



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

APAE Raio de Sol	90 refeições - manhã 40 refeições - tarde	2 (integral)
Total		21 Integral 9 ½ período

** valores obtidos com base em 2017



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA

ANEXO VII - MODELO DO TERMO DE VISITA TÉCNICA

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de PREGÃO Nº 067/2017 PROCESSO Nº 095/2017, 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 de 03 (três) unidades 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 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 067/2017.

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 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA

ANEXO IX – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

Razão Social da Proponente:						
N.º. CNPJ:						
Endereço:						
Telefone:						
E-mail:						
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, creches e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Águas de Lindóia/SP.						
Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias durante 12 meses	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
01	Cardápio A	435	180			
02	Cardápio B	1.025	180			
03	Cardápio C	310	180			
04	Cardápio D	445	200			
05	Cardápio E1	2	180			
06	Cardápio E2	2	180			
07	Cardápio E3	30	200			
(Valor total da proposta por extenso)						



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N°. 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 do término do certame.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ N.º 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 pelo Secretário Municipal de Educação, **Sr. EDSON AKIHIRO SHIBUTA**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG n. 20.285.855-8 e CPF n.º 715.163.286-04, residente e domiciliado a Rua....., , Bairro....., cidade....., Estado de, e....., inscrito no CNPJ/CPF-MF sob o n.º, com endereço, doravante denominado **Contratado**, representado neste ato por, portador da carteira de identidade n.º, CPF n.º, conforme consta no (indicar o ato que o qualifica como representante legal), firmam o presente termo de contrato, doravante do **Processo n.º 095/2017**, na modalidade **Pregão Presencial n.º 067/2017**. 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 n.º. 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 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 das unidades educacionais, creches e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Águas de Lindóia-SP, conforme especificações contidas no Edital, modalidade Pregão Presencial n.º. 067/2017** que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

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.

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 n.º 12 de 02/01/01 e RDC n.º 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 deverá elaborar cardápios das Unidades Educacionais, conforme o Anexo II, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino.

2.5.1 - Os cardápios das Unidades Educacionais deverão ser submetidos à análise e aprovação da Seção de Nutrição da Prefeitura do Município de Águas de Lindóia, 40 (quarenta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado pela Seção de Nutrição com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

2.5.2 - 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.

2.5.3 - 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 60 (sessenta) dias após o início do contrato;

2.7.4 - Propiciar à todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

2.7.5 - A nutricionista responsável, indicada pela empresa contratada, deverá anotar as visitas efetuadas nos estabelecimentos escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições;

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 60 (sessenta) 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 durante 12 meses	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
01	Cardápio A	435	180			
02	Cardápio B	1.025	180			
03	Cardápio C	310	180			
04	Cardápio D	445	200			
05	Cardápio E1	2	180			
06	Cardápio E2	2	180			
07	Cardápio E3	30	200			
(Valor total da proposta por extenso)						

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.

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.

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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

02.07.00 DIRETORIA EDUCAÇÃO E CULTURA
02.07.11 MERENDA ESCOLAR
3.3.90.39.00 OUTROS SERV.TERC.PES.JURIDICA
12.365.0017.2.0022DISTR.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).

O número de refeições servidas será calculado com base:

- a) **Creches:** número de alunos presentes na unidade que comeram. Alunos que permanecem na unidade em período integral equivalem a uma diária, alunos que permanecem na unidade meio período equivalem a meia diária.

- b) **Demais unidades educacionais:** 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.

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 execução 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

6.2 - O prazo para a execução do objeto da presente licitação será de 12 (doze) meses contados a partir do início da execução do objeto, conforme a Ordem de Início de Execução expedida pela Secretaria de Educação, 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 300 (trezentos) 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;

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

- 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, 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;

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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;

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 - 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

8.7 - As despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pela contratante.

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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 2017.

= EDSON AKIHIRO SHIBUTA =
Secretario de Educação e Cultura

=CONTRATADA=



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 n.º. 067/2017**, 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 2017

Outorgante



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 nº. _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº. 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 _____ nº. _____, realizado pela Prefeitura da cidade de Águas de Lindóia.

_____, ____ de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante.
RG nº.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
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 067/2017

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 2017.

.....
(representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 095/2017
EDITAL N.º 083/2017
PREGÃO PRESENCIAL N.º 067/2017
LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA.

ANEXO XV - (MODELO)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Licitação: Pregão Presencial N.º 067/2017

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (razão social), interessada em participar da licitação em epígrafe, da PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA/SP, DECLARO, sob as penas da lei, que a _____ (nome da pessoa jurídica) cumpre todas as normas relativas à saúde e segurança do trabalho de seus funcionários, nos termos do art. 117, parágrafo único da Constituição do Estado de São Paulo.

XXXXXX, XX de XXXXXX de 2017.

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROTOCOLO DE RETIRADA DE EDITAL - ANEXO XVI

Pregão Presencial nº 067/2017

Encerramento (credenciamento e entrega dos envelopes Nº 01 – Proposta e Nº 02 – Documentação) das 09h 00min até as 09h e 30min do dia **06/10/2017**. Sessão de abertura: a partir das 09h e 40min. Período de Disponibilização do Edital: **De 26/09/2017 até 05/10/2017**.

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 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 das unidades educacionais, creches e entidades conveniadas de responsabilidade 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

A não remessa do PROTOCOLO exime 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, nesta data, cópia do instrumento convocatório do **Pregão Presencial nº 067/2017**.

Local: _____, _____ de _____ de 2017...

Assinatura/Carimbo empresa...