



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021
LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA

EDITAL DE LICITAÇÃO DA MODALIDADE PREGÃO ELETRONICO

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA** torna público para conhecimento dos interessados que será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRONICO** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE (LOTE ÚNICO) NO MODO DE DISPUTA ABERTO, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Federal 10024/2019, o Decreto 7892, de 23 de janeiro de 201, o Decreto Municipal nº 1.946/2004, o Decreto Municipal nº 1.940/2004, o Decreto Municipal 3241/2019 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, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.**

CADASTRAMENTO, ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

Cadastro de Propostas iniciais e documentos de habilitação a partir de: 08/12/2021 às 09h30

Abertura de Propostas iniciais: 22/12/2021 às 09h30

Início do Pregão (fase competitiva): 22/12/2021 às 10h00

Tempo de Disputa: 10 minutos

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br

1. DO OBJETO

1.1. 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 para adultos, para atendimento a Secretaria Municipal de Saúde junto ao CAPS – Centro de Atenção Psicossocial “Dr. Firmino Cavenaghi”, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição, 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, conforme especificações contidas no Anexo I do Edital**, conforme os termos do ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO do presente Edital.

1.2 - Estima-se o valor global desta licitação **em R\$ 153.344,00 (Cento e cinquenta e três mil trezentos e quarenta e quatro Reais)**, com base nos parâmetros dispostos no ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO.

1.2.1 - Os valores indicados no ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO 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.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE (LOTE ÚNICO)**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o **exercício de 2021/2022**, na classificação abaixo:

02.08.01

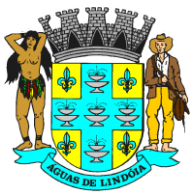
3.3.90.39.00

10.302.0063.2051.0000

FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURIDICA

MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

3. DO TERMO DE CONTRATO

3.1 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, são as que constam da minuta do Termo de Contrato.

4. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

4.1 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases por meio do **Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Nacional de Compras**.

4.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) Funcionário(a) **Cristiane Braz Dalonso Alves** denominado Pregoeiro(a), com auxílio da Equipe de Apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica do **Banco Nacional de Compras** (www.bnc.org.br).

5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

5.1 - O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1 - Poderão participar do presente certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação, autorizadas na forma da lei, que preencherem as condições de habilitação constantes deste Edital, desde que possuam cadastramento junto a **Bolsa Nacional de Compras** (www.bnc.org.br).

6.2 - O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento diretamente do site: www.bnc.org.br.

6.3 - Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que seja especializada no objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

6.4 - Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para o respectivo cadastramento junto a **Bolsa Nacional de Compras**;

6.5 - O licitante deverá estar credenciado, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para apresentação da proposta e início do pregão.

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

6.7 – Será vedada a participação:

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

6.7.2 – 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, III da Lei 8.666/93 e do art. 7º da Lei 10.520/2002;

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

6.7.4 – Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

6.7.5 – Empresas com falência judicialmente decretada.

7. DO CADASTRAMENTO DO LICITANTE NO SISTEMA DE LICITAÇÕES

7.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

7.2 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

7.3 O cadastramento do licitante deverá ser requerido, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras **(ANEXO 03)**

7.4 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da **Bolsa Nacional de Compras**, **ANEXO 03 e 04.**

8. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

8.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

9. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:

9.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **Bolsa Nacional de Compras**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

9.2 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à **BNC – Bolsa Nacional de Compras**, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

9.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

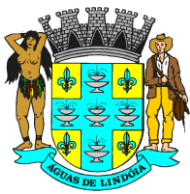
9.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da **BNC – Bolsa Nacional de Compras**.

9.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a **BNC – Bolsa Nacional de Compras** a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9.6 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

10. PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:

10.1 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

10.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

10.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

10.4 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

10.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

10.5.1. Para tanto, microempresa ou empresa de pequeno porte, além de assinalar no sistema pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, assinalar o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

10.6 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (42) 3026 4550, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

11. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

11.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

11.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

11.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

11.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

11.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

12. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

12.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- Valor por lote;

- Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

12.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

12.3 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

12.5 Serão aceitas até **02 (duas) casas decimais** no preço unitário de **CADA ITEM / LOTE** ofertado.

12.6 O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

12.7 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

12.8 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado e União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

13. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

13.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

13.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

13.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

13.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

13.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

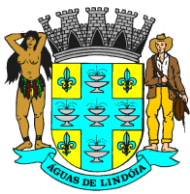
13.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor por LOTE**.

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

13.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

13.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante poderá variar conforme o pregão e objeto licitado, quando o pregoeiro definir uma margem de lance para esse item.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

13.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*

13.11. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

13.12. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

13.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

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

13.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

13.17. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por LOTE**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

13.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

13.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

13.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da **melhor proposta** serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

13.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

13.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

13.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

13.24. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

13.25 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

13.25.1. no país;

13.25.2. por empresas brasileiras;

13.25.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

13.25.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

13.25.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

13.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

13.26.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

14.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

14.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

14.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

14.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;

14.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

14.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

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

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

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

15. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:

15.1. Para aferição da regularidade de sua habilitação, o licitante, deverá apresentar os seguintes documentos (***os quais deverão ser encaminhados concomitantemente com a proposta, por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública***):

15.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Ato de criação do licitante conforme o caso:

a1) Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

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

b) 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;

c) 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.

d) 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;

e) **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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

15.4 – Qualificação Econômico-Financeira (art. 31 da Lei 8.666/93):

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

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

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

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

d) Para as empresas que estão em processo de recuperação judicial e extrajudicial devem apresentar as declarações nos termos que seguem:

d1) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.

d2) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

15.5 – 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 15.5 “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, quantidades e prazos com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de **ATESTADO(S)** fornecidos por pessoas de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já prestou, satisfatoriamente, serviços iguais ou semelhantes ao objeto desta licitação, independentemente da quantidade.

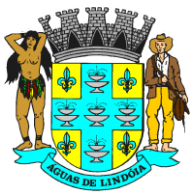
c1) O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome do licitante.

c2) 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 com o objeto deste edital

d) **Declaração de Disponibilidade dos equipamentos ofertados em cumprimento do objeto, na forma do art. 30, § 6º da Lei 8.666/93.**

15.6 - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA FACULTATIVA fornecida pela Secretaria de Saúde da **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE LINDÓIA**, conforme modelo “**TERMO DE VISTORIA**” demonstrado no **Anexo 10** deste Edital, devidamente assinado por quem de direito da licitante e pelo responsável do setor competente da **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE LINDÓIA**, devendo a vistoria ser previamente agendada até o último dia útil anterior à data fixada para abertura da licitação, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das condições necessárias à execução dos serviços.

15.6.1 Não haverá vistoria sem prévio agendamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

15.6.2 O agendamento deverá ser marcado pelo e-mail saude@aguasdelindoiia.sp.gov.br cujo campo "assunto" da mensagem deverá conter o texto "Visita- Alimentação CAPS e/ou via telefone (19) 3924-9312, de segunda à sexta, das 08h00 às 16h00 (com o servidor Adilson) no período 08/12/2021 até 21/12/2021.

15.6.3 As Licitantes deverão enviar para visita técnica preposto e/ou funcionário da proponente (preposto com crachá de identificação) e/ou profissional da área contratado para tanto, devidamente credenciado pela empresa e agendar pelo telefone (19) 3824-1409 e/ou e-mail: saude@aguasdelindoiia.sp.gov.br no horário das 08:00 as 16:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira.

OBSERVAÇÃO: A não apresentação do **TERMO DE VISTORIA, NÃO** implica na inabilitação do licitante, haja vista que a mesma não é obrigatória.

15.7 - Declaração da licitante de que concorda com os termos do presente edital na forma do **ANEXO 11.**

15.8 – Declaração do licitante de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, nos moldes do **Anexo 07.**

15.9 - Declaração de Concordância com os termos do Edital e não ocorrência de fatos impeditivos à participação em licitação, nos moldes do **Anexo 05.**

15.10 – 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 e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

15.10.1. – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, 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.

15.10.2 – 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 documento equivalente, ou revogar a licitação.

15.11 A empresa vencedora da etapa de lances deverá encaminhar os documentos originais ou cópias autenticadas relativas à **HABILITAÇÃO**, juntamente com seus anexos, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data do encerramento da sessão pública virtual de disputa de lances, juntamente com a **PROPOSTA DE PREÇOS** adequada ao lance vencedor, no seguinte endereço: A/C Pregoeiro(a) – Rua Professora Carolina Froes, nº 321 – Centro – Águas de Lindóia, SP, CEP 13.940-000.

15.11.1 Os documentos, anexados à plataforma **BNC**, com autenticação digital válida não precisarão ser encaminhados novamente.

15.11.2 Conforme artigo 49, II, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, o licitante que não entregar a documentação exigida no edital, sofrerá sanções, conforme lei.

16. DOS RECURSOS

16.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

16.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

16.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

16.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

16.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de **3 (três) dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

16.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

17.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

17.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

18.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

19. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1 - Homologada a licitação pela autoridade competente, a Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, firmará o contrato com o PROPONENTE VENCEDOR visando a execução do objeto desta licitação nos termos da minuta **ANEXO 09** que integra este Edital;

19.2 - O PROPONENTE VENCEDOR terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contado a partir da convocação, para assinar o contrato, quando deverá comparecer à Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia. Esse prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura, sob pena de decair o direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93.

19.3 - A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido no presente Instrumento, o sujeitará à aplicação das penalidades previstas no item 17 e seguintes deste Edital, podendo a Prefeitura de Águas de Lindóia convidar, sucessivamente por ordem de classificação as demais licitantes, após comprovação da sua compatibilidade de proposta e habilitação, com esta licitação, para celebração do contrato;

19.4 - No ato da assinatura do contrato, o PROPONENTE VENCEDOR deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da empresa;

19.5 - A prestação do objeto desta licitação será parcelada mediante expedição, pela **Secretaria de Saúde**, da Ordem de Serviço, do qual constará a data de expedição, especificações do material, quantitativos, locais e prazos de entrega e preços unitários e totais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

19.6 - Durante o prazo de validade do termo de contrato, o contratado fica obrigada a fornecer o produto /serviço ofertado, nas quantidades indicadas pela **Secretaria de Saúde**.

19.7 - Constituem motivos para o cancelamento do contrato as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

19.8 - No ato da assinatura do contrato o vencedor deverá apresentar as certidões de regularidade de débito do(s) adjudicatário(s) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e com a Fazenda Pública Federal (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo contribuições sociais, nos termos da Portaria MF nº 358, de 05 de setembro de 2014).

20. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

20.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- não assinar o termo de contrato, quando cabível;
- apresentar documentação falsa;
- deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- ensejar o retardamento da execução do objeto;
- não mantiver a proposta;
- cometer fraude fiscal;
- comportar-se de modo inidôneo;

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.5. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar e/ou solicitar esclarecimentos deste Edital.

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail editais.aguas@hotmail.com pelo fax (19) 3924-9340 ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Professora Carolina Froes, 321, Centro – Águas de Lindóia/SP, Seção de Protocolo.

22.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

22.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.7.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

23.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BNC.ORG.BR, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

23.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- ANEXO 1 - Termo de Referência;
- ANEXO 2 – Modelo de proposta;
- ANEXO 3 – Termo de Adesão – BNC
- ANEXO 4 – Custo pela utilização do sistema;
- ANEXO 5 – Declaração Concordância
- ANEXO 6 – Declaração Requisitos de Habilitação
- ANEXO 7 – Declaração menor de idade;
- ANEXO 8 – Declaração ME/EPP
- ANEXO 9 – Minuta de Contrato
- ANEXO 10 – Termo de Vistoria
- ANEXO 11 – Modelo de Declaração

Águas de Lindóia, 02 de dezembro de 2021

JOSE RAFAEL GODOI DE SOUZA
Secretário Municipal de Administração Em Exercício



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021

ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO

I – Pretende a Prefeitura Municipal da Estância de Águas de Lindóia, a realização de Contratação de empresa especializada para a execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação para adultos, para atendimento a Secretaria Municipal de Saúde junto ao CAPS – Centro de Atenção Psicossocial “Dr. Firmino Cavenaghi”, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição, 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, conforme especificações contidas no Anexo I do Edital, conforme especificações abaixo:

LOTE ÚNICO						
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\$
1	Cardápio CAPS	37	215			

Cardápio Especial para datas comemorativas do CAPS		
	JANEIRO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
2	Aniversariantes do mês - 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate - 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela - 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet) - Suco de frutas - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	FEVEREIRO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
3	<p>Aniversariantes do mês</p> <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas <p>Carnaval</p> <ul style="list-style-type: none">- Lanche: pão com presunto e queijo- Sobremesas	
	MARÇO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
4	<p>Aniversariantes do mês</p> <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	ABRIL	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
5	Aniversariantes do mês - 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate - 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela - 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet) - Suco de frutas - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	
	MAIO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
6	Aniversariantes do mês Dia das Mães - 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate - 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela - 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet) - Suco de frutas - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	JUNHO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
7	<p>Aniversariantes do mês</p> <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas <p>Festa Junina</p> <ul style="list-style-type: none">- Bolo de fubá, bolo de cenoura, bolo de milho, cocada, canjica, pipoca, refrigerantes, suco de frutas	
	JULHO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
8	<p>Aniversariantes do mês</p> <p>Aniversário do CAPS</p> <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	AGOSTO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
9	Aniversariantes do mês Dia dos Pais <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	
10	SETEMBRO Aniversariantes do mês <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	OUTUBRO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
11	Aniversariantes do mês <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	
	NOVEMBRO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
12	Aniversariantes do mês <ul style="list-style-type: none">- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)- Suco de frutas - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	DEZEMBRO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO
13	Aniversariantes do mês - 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate - 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela - 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet) - Suco de frutas - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas Festa de Natal - Frango Assado, pernil, frutas (uva, melancia, banana), suco de frutas, refrigerante, bolos.	
VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES		R\$

SOMA DOS ITENS 1 AO 13 R\$

VALOR TOTAL DO LOTE (POR EXTENSO)	R\$ _____ (_____)
--	--------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

OBSERVAÇÃO: CASO NÃO CONSTE EM ALGUNS DOS CAMPOS ACIMA, INFORMAÇÕES RELATIVAS NO CARDÁPIO ESPECIAL PARA DATAS COMEMORATIVAS DO CAPS, REFERENTE AO ITEM 02, AS EMPRESAS INTERESSADAS NO CERTAME DEVERÃO ELABORAR OS PREÇOS NO VALOR TOTAL DO CARDÁPIO, CONSIDERANDO A QUANTIDADE DE 37 (TRINTA E SETE) PACIENTES QUE REALIZAM REFEIÇÕES NA UNIDADE DO CAPS.

Para cada cardápio das datas comemorativas referentes ao CAPS, as empresas interessadas deverão levar em consideração para a formulação da proposta, que o cardápio será servido em 01 (um) único dia, **TODA ÚLTIMA QUARTA-FEIRA DO MÊS**, exceto nos meses de Fevereiro (carnaval), Junho (Festa Junina) e Dezembro (Natal), onde as empresas também deverão servir os cardápios comemorativos (carnaval, festa junina e natal) em datas distintas das comemorações dos aniversariantes do mês, a serem previamente estabelecidos pela Secretaria de Saúde.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

TERMO DE REFERÊNCIA

Fornecimento de alimentação para adultos atendidos pelo CAPS

O CAPS é um serviço que atende pacientes psiquiátricos adultos em caráter de hospitalidade diária, de segunda a sexta-feira.

Durante o período em que estão no CAPS, são ofertadas três refeições diárias para uma média de 37 usuários/dia: café da manhã, almoço e café da tarde,

Com relação à per capita, entendemos que, por se tratar de pacientes psiquiátricos adultos, deve-se levar em conta essas características, com a necessidade de um cardápio diferenciado na quantidade de alimentos.

CARDÁPIO MENSAL VARIAÇÕES CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, CAFÉ DA TARDE

1º

Leite com café / Pão com margarina

Arroz, feijão, carne moída com cenoura, salada de repolho, suco de frutas

Leite com café / Biscoito Salgado

2º

Leite com café / Pão com margarina

Arroz, feijão, frango com cenoura e salsa, salada de beterraba com ovos cozidos, frutas

Leite com café / Biscoito maisena

3º

Leite com café / Pão com margarina

Arroz, feijão, carne moída com abobrinha, salada verde, suco de frutas

Leite com café / Pão com manteiga

4º

Leite com café / Pão com margarina

Risoto de frango (frango, milho, molho, salsa), fruta

Chá com bolo de Fubá

5º

Leite com café / Pão com margarina

Arroz, feijão, filé de pescada com purê de batata, cenoura e salsa, suco de frutas

Chá com bolo de Cenoura

6º

Leite com café / Pão com margarina

Arroz, feijão, filé de frango com chuchu refogado, fruta

Suco de frutas / Pão com margarina



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

7º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, cubos de carne com mandioca, salada de escarola, suco de frutas
Leite com achocolatado / Pão com margarina

8º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, frango, abobrinha refogada, salada de pepino, fruta
Leite com café / Biscoito Salgado

9º

Leite com café / Pão com margarina
Macarrão à bolonhesa, salada de alface com tomate, gelatina
Leite com café / Biscoito maisena

10º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, almôndega ao molho, salada de repolho, suco de frutas
Leite com café / Pão com manteiga

11º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, músculo com cenoura, fruta
Chá com bolo de Fubá

12º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, carne em cubos com batata, salada almeirão, suco de frutas
Chá com bolo de Cenoura

13º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, estrogonofê de frango, hortaliças, fruta
Suco de frutas / Pão com margarina

14º

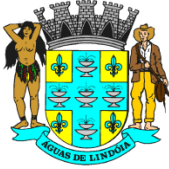
Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, farofa de linguiça, couve refogada, suco de frutas
Leite com achocolatado / Pão com margarina

15º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, carne moída com batata, salada de beterraba, fruta
Leite com café / Biscoito Salgado

16º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, frango com milho, suco de frutas
Leite com café / Biscoito maisena



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

17º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, carne moída com abobrinha, gelatina
Leite com café / Pão com manteiga

18º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, carne em tiras com mandioca, fruta
Chá com bolo de Fubá

19º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz com cenoura, feijão, frango, ervilha, salada de pepino, suco de frutas
Chá com bolo de Cenoura

20º

Leite com café / Pão com margarina
Polenta a bolonhesa, chuchu refogado com salsa, fruta
Suco de frutas / Pão com margarina

21º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, frango com quiabo, suco de frutas
Leite com achocolatado / Pão com margarina

22º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, tiras de carne com quiabo, salada de repolho, gelatina
Leite com café / Biscoito Salgado

23º

Leite com café / Pão com margarina
Arroz, feijão, picadinho de salsicha, purê de batata, fruta
Leite com café / Biscoito maisena
*IMPORTANTE – RELAÇÃO DE PACIENTES:

Atualmente o CAPS possui 37 pacientes que realizam refeições na unidade.

-29 pacientes com dieta geral

-8 pacientes com dieta para diabéticos (devem ser fornecidos alimentos dietéticos/específicos para estes pacientes. Ex.: leite, adoçante, achocolatado

• Exigência de que a contratada mantenha no mínimo 01 (um) funcionário para o preparo dos alimentos no local, durante o café da manhã, almoço e café da tarde, devendo a empresa oferecer os uniformes e EPIs desse funcionário, além de realizar os treinamentos e capacitações necessárias,

Observação: Os hortifrútis podem variar de acordo com a época, respeitando sempre a quantidade.

Diante disso, segue a estimativas da quantidade de alimentos que deverão ser ofertados mensalmente:

**Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Descrição do produto	Unidade	Quantidade
Arroz agulhinha	pacote com 5 KG	PCT 06
Feijão carioca T1	KG	KG 20
Macarrão PCT	500GR	PCT 06
Óleo de soja	900/ML	UND 08
Alho processado	PT 1KG	PT 02
Sal refinado	1KG	UND 02
Vinagre	750ML	UND 04
Pão	UND	UND 1260
Biscoito Maisena	pacote 400GR	PCT 16
Biscoito água e sal	PCT 300GR	PCT 16
Biscoito Maria	PCT 350 GR	PCT 08
Farinha de milho amarela	1KG	KG 02
Farinha de trigo	1KG	KG 03
Fubá PCT com	1KG	PCT 03
Fermento em pó	250 GR	UND 01
Flocos de batata para purê	1KG	KG 01
Leite em pó integral	PCT 400GR	PCT 50
Margarina com sal	500KG	UND 10
Milho verde em conserva	200GR	UND 06
Ervilha em conserva	200GR	UND 06
Extrato de tomate	350 GR	UND 15
Açúcar	PCT 1KG	PCT 16
Adoçante Sucralose	FRC 100ML	FRC 04
Café	PCT 500GR	PCT 12
Achocolatado	PCT 500GR	PCT 06
Gelatina em pó vários sabores	1KG	PCT 04
Suco concentrado de abacaxi	500ML	UND 03
Suco concentrado de goiaba	500ML	UND 03
Suco concentrado de uva	500ML	UND 03
Suco concentrado de caju	500ML	UND 03
Suco concentrado de maracujá	500ML	UND 03
Carne em cubo	PCT 2KG	PCT 05
Carne Patinho Moído	PCT 2KG	PCT 05
Frango sassami	PCT 2,5KG	PCT 02
Linguixa	PCT 5KG	PCT 01
Salsicha Hot Dog	PCT 3KG	PCT 01
Alface	1KG	KG 04
Ovos	30UND	UND 120
Cebola	1KG	KG 05
Batata comum	KG	KG 06
Cenoura	KG	KG 04
Repolho branco	KG	KG 04
Beterraba	KG	KG 02
Acelga	KG	KG 02
Abobora	KG	KG 05
Chuchu	KG	KG 04
Pepino	KG	KG 02
Mandioca	KG	KG 02
Salsa e cebolinha	PCT(casal)	PCT 04
Laranja pera	UND	UND 100
Maça	UND	UND 100
Banana nanica	UND	UND 100
Melância	UND	UND 02
Mamão	KG	KG 06
Melao	KG	KG 06
Abacaxi	UND	UND 05



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

CARDÁPIO ESPECIAL PARA DATAS COMEMORATIVAS TODA ÚLTIMA QUARTA-FEIRA DO MÊS

JANEIRO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

FEVEREIRO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

Carnaval

- Lanche: pão com presunto e queijo
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

MARÇO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

ABRIL

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

MAIO

Aniversariantes do mês

Dia das Mães

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

JUNHO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

Festa Junina

- Bolo de fubá, bolo de cenoura, bolo de milho, cocada, paçoca, pé-de-moleque, canjica, pipoca, refrigerantes, suco de frutas

JULHO

Aniversariantes do mês

Aniversário do CAPS

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

AGOSTO

Aniversariantes do mês

Dia dos Pais

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

SETEMBRO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

OUTUBRO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

NOVEMBRO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de: doce de leite, frutas com creme ou chocolate
- 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
- 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
- Suco de frutas
- Sobremesa: Gelatina e frutas diversas

DEZEMBRO

Aniversariantes do mês

- 3 kg de bolo confeitado com recheio de doce de leite, frutas com creme ou chocolate
 - 37 lanches: cachorro quente, pão com carne moída, pão com patê de atum ou pão com mortadela
 - 6 Refrigerantes de 2 litros (sendo 2 litros diet)
 - Suco de frutas
 - Sobremesa: Gelatina e frutas diversas
- Festa de Natal
- Frango Assado, pernil, frutas (uva, melancia, banana), suco de frutas, refrigerante, bolos.

ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

GÊNEROS PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
CARNES	
ALMÔNDEGA	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. 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 carne na forma agregada.
CARNE BOVINA	Carne bovina magra - congelado – em cubos, moída, tiras. Peso líquido: contendo de 01 a 02kg. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas. As carnes devem sofrer toaleta 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.

Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	<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> <p>No caso de utilização de carne moída, devem ser provenientes de Acém, Paleta, Patinho, obedecendo os requisitos da IN 83/2003, devendo ser entregues congeladas.</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 obrigatórios: produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho.</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p>
EMPANADOS DE CARNE DE AVES	<p>Pedaços empanados e congelados de carne de aves.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne de aves com cobertura apropriada.</p> <p>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.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne bovina e de aves, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.</p> <p>Pode conter como ingredientes opcionais: gordura animal, gordura vegetal, água, sal, proteína de origem animal e/ou vegetal, leite em pó, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações.</p> <p>Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido e, no máximo, a adição de 4% de proteína não 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>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

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.</p> <p>Lingüiça de frango em gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, resfriada; recheio magro.</p> <p>Lingüiça suína de pernil em gomo de aproximadamente 90 g, sem pimenta.</p>
PEIXE	<p>Filé de tilápia congelado. Filé de polaca congelado. Filé de badejo congelado. Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.</p> <p>Os peixes deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeira perfeita; carne firme; consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea.</p>
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>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

PRODUTOS LÁCTEOS	
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.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ABACATE MANTEIGA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ABACAXI PÉROLA A GRAÚDO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

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 A, OU LIMA TIPO A, OU PÊRA TIPO A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 CÂRNEOS

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

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

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

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

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

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

**Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

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 mediato e imediato; 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 ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.

LEGUMES DIVERSOS Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes h) ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 14 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

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

Embalagem: Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.

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 sãos 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

Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro

Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes e tubérculos capazes de produzirem ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

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

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

Embalagem: Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.

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

Características específicas: As verduras devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, 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 ser entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas e com a quantidade especificada, devendo estar identificados com o nome da empresa fornecedora.

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

**Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

OUTROS GÊNEROS

ITEM	DESCRIÇÃO
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 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 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 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Ingredientes básicos: Cacau em pó solúvel e açúcar. Deverá conter 50% de cacau. Não deve conter ovos e leite, glúten, corantes e gordura trans. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
CHÁ	CHA – SABORES (EXCETO MATE) 250GR; Solúvel; de Espécimes Vegetais Genuínos Em Extrato de Folhas;; Com Aspecto Cheiro e Sabor próprio; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Validade mínima de 11 Meses Na Data Da Entrega, Após Aberto Deve Ser Consumido Em 45 Dias; Acondicionado Em Caixa Apropriada; Com Validade mínima de 11 Meses a Contar Da Data de Entrega; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 277 de 22/09/2005 Da Anvisa;
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. Tipos: - doce de leite cremoso individual - doce de goiaba cremoso individual - doce de banana cremoso individual - doce de abóbora com coco cremoso individual. 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.
ERVILHA EM CONSERVA	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.
ERVILHA, TIPO 1, SECA	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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	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.
FARINHA DE MILHO AMARELA	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.
FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	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.
FEIJÃO CLASSE CORES, TIPO 1, CULTIVAR (CARIOCA) “IN NATURA” E FEIJÃO CLASSE PRETO, TIPO 1 “IN NATURA”.	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.
FERMENTO QUÍMICO EM PO	Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.
FLOCOS DE MILHO	Produto obtido do milho livre do seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado recoberto de açúcar, devendo conter em sua formulação: açúcar, sal, extrato de malte e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação.
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.
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%.
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.
MARGARINA VEGETAL COM SAL	Margarina vegetal cremosa, com sal, embaladas em potes plásticos de 500 gramas, produto que se apresenta sob a forma de emulsão plástica ou fluída, contendo obrigatoriamente os ingredientes: leite, seus constituintes, sem gordura trans, dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente a designação “livre de gorduras trans”, pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com NTA 02 e 50. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livres de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo, deverá constar a denominação do produto e sua classificação, rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem plástica atóxica individual

Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro

Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	com 500 gramas, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 12 potes cada. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deve conter na embalagem primária e na embalagem secundária. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a fabricação.
MILHO PARA CANJICA - GRUPO: CANJICÃO, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1	É grão de milho provenientes da espécie <i>zea mays, l.</i> , contém, no mínimo, 80% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66mm de diâmetro (tyler 3.5). O produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo, 80% em peso, de grãos com 50% do tegumento, ou menos e é constituído de 95% em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha.
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.
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 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 FRANCÊS	O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme.
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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	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.
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.
REFRIGERANTE 2 LITROS	Refrigerantes 2 litros, sabor cola. Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, Marca deverá ser reconhecida internacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade
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 antiemectante 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, 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,

Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro

Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	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 CONCENTADO LÍQUIDO DE FRUTA	Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. Sabores variados (exemplos: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, manga, maracujá, pêssego, uva). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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.

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

**Rua Professora Carolina Fróes, 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

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

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS GÊNEROS BÁSICOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No item 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 CAFÉ

LEGISLAÇÃO PERTINENTE • Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 – ANVISA / M.S.- Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. • Resolução RDC nº 277, de 22/09/2005, – Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva Mate e produtos solúveis – ANVISA. • Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior - Secretaria de Agricultura e Abastecimento. • Resolução SAA – 31, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet - Secretaria de Agricultura e Abastecimento. • Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído. • Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA / M.S.- Dispõe sobre matérias estranhas microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas.

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.

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.

***Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344***



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS

1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS

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

2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

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

Todos equipamentos devem possuir dimensionamento adequado para atenderem as necessidades da Unidade 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).

ENDEREÇO DO CAPS: RUA ARACI BOCAULT TORTELLI, 215, JARDIM LE VILETTE, ÁGUAS DE LINDOIA. TELEFONE: 19-3824-1577.

Os itens acima especificados, descritos no edital e seus anexos, são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido

*****ATENÇÃO – ENCERRADA A FASE DE LANCES E INDICADA A EMPRESA VENCEDORA NO SISTEMA DA BNC A MESMA DEVERÁ INSERIR PROPOSTA READEQUADA NA “PRÓPRIA PLATAFORMA”, CASO CONTRARIO O SISTEMA REALIZARÁ READEQUAÇÕES ALEATORIAS, AS QUAIS NÃO É POSSIVEL A POSTERIOR ALTERAÇÃO*****

*Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344*



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 043/2021

ANEXO 02

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº ____/2021

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para prestação dos serviços objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica nº ____/2021 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PRAZO DE GARANTIA

A garantia deverá ser da seguinte forma: Para todos os **itens** de no mínimo, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 043/2021

ANEXO 03



SOLICITAÇÃO DE CADASTRO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS "BNC" E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)	
Nome:(Razão Social)	
CNPJ:	() ME/ EPP
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	Inscrição estadual:
Telefone comercial:	
Representante legal:	E-mail*:
RG:	Emissor:
CPF:	
Celular:	Data de nasc:
Responsável Financeiro:	Telefone:
e-mail financeiro:	
<u>e-mail () no qual gostaria de receber informativo de editais. Para tanto será necessário efetuar o cadastro, afim de receber os editais</u>	

***o e-mail obrigatoriamente, deverá do representante legal da empresa**

1. Por meio da presente solicitação, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa Nacional de Compras "BNC", do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.
2. São responsabilidades do Licitante:
 - i. Tomar conhecimento e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
 - ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
 - iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa Nacional de Compras "BNC", dos quais declara ter pleno conhecimento; iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, e se responsabilizar por todos os dados do cadastro realizado no sistema; e
3. **O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo III do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa Nacional de Compras.**
4. **O Licitante autoriza a Bolsa Nacional de Compras a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo III do regulamento.**
5. A presente solicitação de adesão é válida conforme escolha do licitante, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data: _____ / _____ de _____ 20____.

Representante Legal: (Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)

**Rua Professora Carolina Fróes , 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021



ANEXO 04

FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA DE ADESÃO PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA

PARA FORNECEDORES:

A BNC – Bolsa Nacional de Compras exerce o direito do determinado no Art. 5º da Lei 10.520/2002, que diz “para se ressarcir dos custos de utilização de recursos da tecnologia da informação” e para o fornecimento do sistema operacional “robusto”, a ferramenta disponibiliza hospedagem de dados e serviços, utilizando-se da mais moderna tecnologia de computação em nuvem, bem como o armazenamento de arquivos e dados. Promovendo atualizações constantes por meio de desenvolvimento de novos recursos. Fornecendo uma ferramenta ágil e completa de pesquisa de editais e dados, suporte web personalizado ao usuário fornecedor, com orientações nas dúvidas sobre o sistema e sobre o edital.

Por estes serviços prestados serão cobradas “taxas” a critério e escolha de cada participante

O treinamento da ferramenta poderá ser solicitado previamente com dia e hora marcada.

Pelos produtos e resumo dos serviços relacionados a BNC apresenta a seguintes planos de pagamento:

PLANO DE ADESÃO	A:	R\$ 98,10 única participação por edital.
PLANO DE ADESÃO	B:	R\$ 135,00 (mensal)
PLANO DE ADESÃO	C:	R\$ 197,80 (trimestral)

A BNC poderá alterar ou reajustar os valores sem qualquer aviso prévio. Assim como apresentar uma nova tabela de cobrança.

Plano de Adesão A, esse plano é exclusivamente para uma única participação.

Plano de Adesão B, o respectivo contrato é mensal a contar da data da sua contratação.

Plano de Adesão C, o respectivo contrato é trimestral a contar da data da sua contratação.

O não pagamento estará sujeito a multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da Bolsa Nacional de compra e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Para o plano de adesão C ao término do contrato o fornecedor poderá optar pela renovação e/ou outro plano.

A cobrança do plano de adesão, será emitida no momento do cadastro através de “boleto bancário”.

A liberação do sistema mediante a transferência bancária, se dará através do envio do comprovante para o e-mail financeiro@bnc.org.br. A liberação irá ocorrer em até 24 horas.

Para que a liberação ocorra também será necessário a documentação estar anexada ao sistema, com reconhecimento de firma e procurações (se for o caso). E o envio dos originais no prazo de 10 dias a contar da data da assinatura.

Nenhum documento vencido ou com autenticação com data superior a 6 (seis) meses será aceita.

Local e data: _____/_____/20____.

Representante Legal: (Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)

Rua Professora Carolina Fróes, 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021

ANEXO 05
DECLARAÇÃO – CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRONICO Nº 043/2021

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 2021.

.....
(representante legal)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021

ANEXO 06 - 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 Eletrônico nº 043/2021**.

Em tempo, também declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto do pregão e os termos constantes no Edital e seu(s) ANEXOS e do Regulamento do Sistema de Licitação na Modalidade de Pregão da BOLSA NACIONAL DE COMPRAS e, que temos totais condições de atender e cumprir todas as exigências de fornecimento ali contidas.

_____, ____ de _____ de 2021.

RESSALVA: apresenta restrição na documentação de regularidade fiscal e trabalhista, porém, por se tratar de microempresa ou empresa de pequeno porte, opta por participar da licitação e regularizar a documentação no prazo estabelecido no edital, caso apresente a proposta de menor preço, ciente da aplicação das sanções estabelecidas no instrumento convocatório caso não a regularize tempestivamente ().

Nome do representante legal
RG nº. _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021

ANEXO 07

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

.....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 ().

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.

- 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021

ANEXO 08

DECLARAÇÃO

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006

Local e data

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

PROCESSO N.º 143/2021

EDITAL N.º 104/2021

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 043/2021

ANEXO 09

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 Secretario(a) *****, Sr. *****, portador da cédula de identidade RG nº. *****, e CPF nº. *****, residente e domiciliado a Rua *****, nº. **, na cidade de *****, Estado de *****, e empresa *****, inscrito no CNPJ/CPF-MF sob o nº *****, com endereço Rua *****, nº. **, na cidade de *****, Estado de *****, doravante denominado Contratado, representado neste ato por *****, portador da cédula de identidade RG nº. *****, e CPF nº. *****, firmam o presente termo de contrato, doravante do **Processo n.º 143/2021**, na modalidade **Pregão Eletrônico n.º 043/2021**. Os contratantes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, doravante denominada Lei, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

PRIMEIRA (DO OBJETO) – O Contratado se obriga a **execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação para adultos, para atendimento a Secretaria Municipal de Saúde junto ao CAPS – Centro de Atenção Psicossocial “Dr. Firmino Cavenaghi”, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição, 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**, conforme especificações constantes no Edital e Anexo I da licitação, modalidade **Pregão Eletrônico n.º 043/2021** 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 I (CAPS), de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos.

2.2 - As refeições serão preparadas na cozinha do CAPS – CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL “DR. FIRMINO CAVENAGHI”, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

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

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

2.5 - Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios relacionados no Anexo I deste Edital ou similares/substituição aprovados pelo município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

2.5.1 - Alguns alimentos dos cardápios poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo setor de saúde 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 Licitante vencedora.

2.7 - A Licitante vencedora 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, 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 ao CAPS, que será utilizado. O manual deverá ser entregue para a Secretaria de Saúde em duas cópias em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;

2.7.4 - A nutricionista responsável, indicada pela empresa vencedora, deverá anotar as visitas efetuadas, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições;

TERCEIRA (DO VALOR)

3.1 - O valor estimado global deste contrato é de **R\$ ***** (*****), REFERENTE AO LOTE ÚNICO**, 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	QTDE	UNIT	DESCRIÇÃO	VALOR UNI.	VALOR TOTAL

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 **ÍPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO**.

**Rua Professora Carolina Fróes, 321 – Centro
Licitações (19) 3924.9340 – 3924.9344**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

02.08.01

FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

3.3.90.39.00

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURIDICA

10.302.0063.2051.0000

MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

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 Saúde da Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, atestando o recebimento da execução dos serviços, e de acordo com as especificações do objeto da licitação.

5.2 - 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 contratados.

5.4 - Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Secretaria de Saúde no primeiro dia útil do mês seguinte.

5.5 - 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.

5.6 - 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.

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 Saúde, 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 vencedora 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 no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando-se o número de funcionários.

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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 Saúde, 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;
- 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 - Apresentar, havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela licitante vencedora em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os 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 vencedora deverá:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

7.2.1 - Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados, 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, para complementar os que porventura não comportem a demanda;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3.3 - Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

7.3.4 - 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, 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;

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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

8.6 - Manter as áreas de preparo e distribuição do alimento, em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização;

8.7 - As despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados 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 vinculadas 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, XX de XXXXXXXXX de 2021.

Secretário(a) de *****

=CONTRATADA=



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRONICO N.º 043/2021

ANEXO 10 - TERMO DE VISTORIA

Atestamos que o (a) Sr.(ª) _____, na qualidade de profissional indicado pela empresa _____, CNPJ _____, telefone (____) _____, compareceu no LOCAL: _____ acompanhado do representante deste órgão, efetuou a visita às instalações onde será prestado o serviço, conforme especificado em Edital.

Águas de Lindóia, ____ de _____ de 2021.

Assinatura do servidor responsável pela vistoria

Assinatura de quem realizou a visita



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PROCESSO N.º 143/2021
EDITAL N.º 104/2021
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 043/2021

ANEXO 11 - MODELO DE 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**, em atendimento ao previsto no instrumento convocatório, da **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 043/2021** que, tomou conhecimento e tivemos a oportunidade de todas as informações complementares que julgamos relevantes para a execução dos serviços objeto desta licitação e que somos detentores de todas as informações necessárias.

Declaro que me foi dado a oportunidade e acesso às aos locais indicados no **ANEXO I**, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim suscitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços do objeto da **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 043/2021**.

DECLARA, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora do certame.

_____, ____ de _____ de 2021.

Assinatura do Representante Legal
Identificação: Nome e RG do Representante Legal