



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

**PROCESSO N.º 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRONICO N.º 045/2021**  
**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: **15/12/2021** às 09h30

Abertura de Propostas iniciais: **29/12/2021** às 09h30

Início do Pregão (fase competitiva): **29/12/2021** 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](http://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 escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais municipais e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Águas de Lindóia/SP, 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\$ 6.483.656,00 (Seis milhões quatrocentos e oitenta e três mil reais seiscentos e cinquenta e seis 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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

Cód. Órgão / Unid. Executora	Programa de Trabalho	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso
02.07.10	12.361.0034.2040	3.3.90.30.00	01
02.07.10	12.361.0034.2040	3.3.90.30.00	02
02.07.10	12.361.0034.2040	3.3.90.30.00	05
02.07.10	12.362.0034.2040	3.3.90.30.00	01
02.07.10	12.362.0034.2040	3.3.90.30.00	02
02.07.10	12.362.0034.2040	3.3.90.30.00	05
02.07.10	12.365.0034.2040	3.3.90.30.00	01
02.07.10	12.365.0034.2040	3.3.90.30.00	02
02.07.10	12.365.0034.2040	3.3.90.30.00	05

### 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) **Darcy Roberto Ignacio** 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](http://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](http://www.bnc.org.br)).

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

- 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.

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:

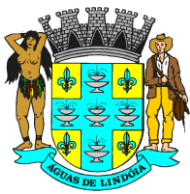
9.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **Bolsa Nacional de Compras**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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](mailto: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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

### 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.

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.

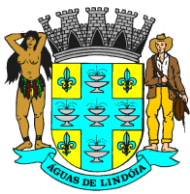
13.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.**

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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

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.

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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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-

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;





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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](http://www.tst.gov.br)

### 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.**

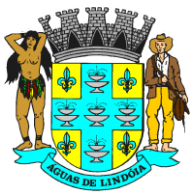
### 15.5 – Qualificação Técnica (art. 30 da Lei 8.666/93)

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

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

**Fornecimento de refeição: contendo no mínimo 247.600 (duzentos e oitenta e sete mil e seiscentas) refeições.**

**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 Educação 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;**

**15.6.2 O agendamento deverá ser marcado pelo e-mail [alimentacaoescolaral@gmail.com](mailto:alimentacaoescolaral@gmail.com) cujo campo "assunto" da mensagem deverá conter o texto "Visita- Merenda Escolar e/ou via telefone (19) 3824-2842, de segunda à sexta, das 08h00 às 16h00 (com a servidora Soraya ou Vânia) no período 15/12/2021 até 28/12/2021.**

**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) 3824-2842 e/ou e-mail: [alimentacaoescolaral@gmail.com](mailto:alimentacaoescolaral@gmail.com) 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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.

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.

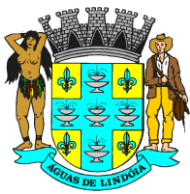
17.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

## 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 Educação**, 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.

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 Educação**.

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 PAGAMENTO

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

20.2 – 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.

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

20.4 – O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pela Contratada.

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

20.6 - As notas fiscais deverão vir acompanhadas de Certidões de Regularidade do FGTS, INSS, CDNT e Tributos mobiliários para comprovação da regularidade fiscal da empresa durante a vigência do contrato



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

## **21. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

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

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

22.1. 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 manter a proposta;
- cometer fraude fiscal;
- comportar-se de modo inidôneo;

22.2 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.

22.3 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;

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

22.5. 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.

22.6. 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.

22.7. 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.

22.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**23.1 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.**

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [editais.aguas@hotmail.com](mailto: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 Lindoia/SP, Seção de Protocolo.

23.3. 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.

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

23.5. 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.

23.6. 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.

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

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

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

## 24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

24.2. 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.

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

24.4. 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.

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

24.6. 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.

24.7. 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.

24.8. 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.

24.9. 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.

24.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [WWW.BNC.ORG.BR](http://WWW.BNC.ORG.BR), nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

24.11. 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, 09 de dezembro de 2021

---

**José 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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRONICO N.º 045/2021**

### 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 escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais municipais e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Águas de Lindóia/SP, conforme especificações contidas no Anexo I do Edital, conforme especificações abaixo:**

Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias anual	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
01	Cardápio A	337	200			
02	Cardápio B	971	200			
03	Cardápio C	565	200			
04	Cardápio D	574	200			
05	Cardápio E1	5	200			
06	Cardápio E2	7	200			
07	Cardápio E3	17	200			
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>						



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

### ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

**Relação das unidades educacionais, com as respectivas localizações, tipo de ensino e cardápio.**

Nº	Unidade Educacional	Endereço	Tipo de ensino	Tipo de cardápio
1	Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	Endereço: Av. Jaboticabal, nº 118 - fundos Bairro: Francos Telefone: 3824 7456	Creche (4 meses a 2 anos)	D, E3
2	Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	Endereço: Av. Jaboticabal, nº 118 - frente Bairro: Francos Telefone: 3824 7456	Creche e Educação Infantil (3 a 5 anos)	D, E3
3	Creche Municipal Santa Ignês	Endereço: R. Acre, 477 Bairro: Vila Beatriz Telefone: 3824 6311	Creche (4 meses a 2 anos)	D, E3
4	Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	Endereço: R. Paraíba, nº 70 Bairro: Centro Telefone: 3824 2364	Creche e Educação Infantil (3 a 5 anos)	D, E3
5	Creche e EMEI Vida e Esperança	Endereço: R. Graciliano Ramos, s/ nº Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 6605	Creche (2 a 3 anos)	D, E3
6	Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	Endereço: R. Avelino Teófilo de Freitas, nº 262 Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 7680	Creche e Educação Infantil (4 a 5 anos)	D, E3
7	Creche Lydia Rango D' Aragona	Endereço: R. Copacabana, 84 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 3891	Creche (4 meses a 2 anos)	D, E3
8	Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	Endereço: R. Campinas, 200, Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 1308	Creche (4 meses a 4 anos)	D, E3
9	Creche e EMEI José Alves de Moraes	Endereço: R. Mogi Mirim, nº 187 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 2793	Creche e Educação Infantil (3 a 5 anos)	D, E3
10	Creche e Escola Paulino Formágio	Endereço: Rua Guimarães Rosa, s/n Bairro: Pimentéis	Creche (4 meses a 2 anos)	D, E3
11	EM Creusa Aparecida Mariano e EM Luiz Barbosa	Endereço: R. Monteiro Lobato, nº 187 Bairro: Casas Populares Telefone: 3824 2335	Ensino Fundamental I e II	A, B, C, E1, E2
12	EM Prof. Ivan Galvão de França	Endereço: Av. Jaboticabal, s/ nº Bairro: Jaboticabal Telefone: 3824 1028	Educação Infantil e Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2
13	EM Comendador Pedro Facchini	Endereço: Av. Jaboticabal, nº 80 Bairro: Francos Telefone: 3824 1970	Ensino Fundamental I e II, Educação e Jovens e Adultos	A, B, C, E1, E2
14	EM Dr. Geraldo Mantovani	Endereço: R. Acre, nº 555 Bairro: Vila Beatriz Telefone: 3824 6339	Ensino Fundamental I e II	A, B, C, E1, E2
15	Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	Endereço: Av. Monte Sião, nº 1765 Bairro: Francos Telefone: 3824 2611	Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2
16	APAE Raio de Sol	Endereço: R. Amapá, 811 Bairro: Jd. São Francisco Telefone: 3824 2068	Educação especial (crianças,	A, B, C, E1, E2





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

			adolescentes, adultos e idosos)	
--	--	--	------------------------------------	--

Legenda:

Cardápio A = café da manhã

Cardápio B = almoço / janta

Cardápio C = lanche

cardápio D = diária de creche

cardápio E1 = específico café da manhã

cardápio E2 = específico almoço / janta / lanche

cardápio E3 = específico diária de creche

## Cardápios

### Cardápio tipo "A" – café da manhã

#### Incidência dos Alimentos

Alimentos	Incidência
Leite de vaca integral	5 vezes/semana
Chocolate em pó (100% cacau)	5 vezes/semana
Açúcar	5 vezes/semana
<sup>a</sup> Pão de leite	2 vezes/semana
<sup>a</sup> Pão de leite integral	1 vez/semana
Manteiga	3 vezes/semana
<sup>b</sup> Preparações culinárias	2 vezes/semana
Frutas	3 vezes/semana

<sup>a</sup> o pão não pode ser ultraprocessado

<sup>b</sup> preparações culinárias do café da manhã - a base de cereais e/ou tubérculos e raízes: panqueca com aveia/banana/ovos, aveia e ovos mexidos, "danoninho" caseiro (inhame + fruta), tapioca, crepioca, viradinho com fruta, etc

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

#### Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Ovos mexidos e aveia com Mamão	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite integral com manteiga Maçã	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar "Danoninho" caseiro Laranja
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Panqueca Melão	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Omelete Abacaxi	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite integral com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Goiaba
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Viradinho de banana Melancia	Pão de leite com manteiga	Pão de leite integral com manteiga Maçã	Batata doce	Pão de leite com manteiga Pera
Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Cuscuz de milho com queijo minas Laranja	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Tapioca com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Mamão	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite integral com manteiga	Leite de vaca integral c/ chocolate (100% cacau) e açúcar Pão de leite com manteiga Abacaxi

### Cardápio tipo "B" – almoço e jantar

#### Incidência dos Alimentos

<b>Alimentos</b>	<b>Incidência</b>
Arroz	4 vezes/semana
Arroz integral	1 vez/semana
Feijão carioca	4 vezes/semana
Leguminosas (feijão carioca, feijão preto, feijão branco, lentilha, ervilha seca etc)	1 vez/semana
<sup>a</sup> Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
<sup>a</sup> Frango (vários cortes – coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
<sup>a</sup> Peixe	quinzenal
Ovo	quinzenal
<sup>b</sup> Hortaliças, tubérculos, raízes	5 vezes/semana
<sup>c</sup> Preparações culinárias	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela, batata palha	quinzenal
Sobremesa (sagu, bolo, doce tipo caseiro, etc)	Até 1 vez/mês

<sup>a</sup> sendo que pode haver carne processada (exemplo: linguiça) e miúdos até 1 vez por mês

<sup>b</sup> sendo que pode haver legume em conserva (exemplo: milho) até 1 vez por mês

<sup>c</sup> preparações culinárias do almoço: risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho de carne, etc

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

#### Exemplos

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Arroz Feijão Peixe com batata	Arroz Feijão Carne em cubos com abobrinha	Arroz integral Feijão Frango com mandioca	Arroz Feijão preto Carne moída com cenoura	(Arroz) Feijão Macarrão integral ao molho de frango Couve flor refogada
Arroz Feijão Omelete de forno com chuchu	Arroz integral Feijão Frango com abóbora	Arroz Feijão Linguiça com batata	Arroz Feijão Carne em tiras com inhame	(Arroz) Feijão Risoto de frango com milho e cenoura
Arroz Feijão Peixe com tomate	Arroz Feijão	Arroz Lentilha Frango com espinafre	Arroz integral Feijão Carne moída com batata doce	Arroz Feijão Estrogonofe de frango



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	Carne em cubos com mandioquinha			Chicória refogada Batata palha
Arroz integral Feijão Farofa de ovos com cenoura	Arroz Feijão Frango com vagem	Arroz Feijão Carne em tiras com berinjela	Arroz Feijão Frango com brócolis	Arroz Feijão Polenta a bolonhesa Repolho refogado Sagu de uva

### Cardápio tipo "C" – lanche

#### Incidência dos Alimentos

<b>Alimentos</b>	<b>Incidência</b>
Suco de fruta (natural)	2 vezes/semana
Frutas	1 vez/semana
<sup>a</sup> Pão de leite	1 vez/semana
<sup>b</sup> Pão de leite integral	1 vez/semana
<sup>b</sup> Preparações culinárias	3 vezes/semana
<sup>c</sup> Carne bovina – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
<sup>c</sup> Frango – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias (vários cortes – coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
<sup>c</sup> Peixe – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias	quinzenal
Ovo – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias	quinzenal
<sup>d</sup> Hortaliças	3 vezes/semana
Acompanhamento: Batata palha	1 vez/mês
Sobremesa (sagu, bolo, doce tipo caseiro, etc)	Até 1 vez/mês

<sup>a</sup> o pão não pode ser ultraprocessado

<sup>b</sup> preparações culinárias do lanche da tarde - a base de cereais e/ou tubérculos e raízes, carnes/ovos e hortaliças: torta salgada, escondidinho, quibe, polenta com carne, omelete de forno, cuscuz, etc

<sup>c</sup> sendo que pode haver carne processada (exemplo: linguiça) e miúdos até 1 vez por mês

<sup>d</sup> sendo que pode haver legume em conserva (exemplo: milho) até 1 vez por mês

NOTA: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

#### Exemplos

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Suco de laranja Pão integral com frango com cenoura	Suco de melancia Pão com carne moída e tomate	Mamão Torta salgada de abobrinha com frango	Escondidinho de peixe	Quibe
Suco de abacaxi Pão integral com carne moída com brócolis	Polenta ao molho de frango	Quibe de abóbora	Maçã Torta salgada frango com milho	Suco de melão Pão com ovos mexidos
Rocambole de frango com escarola	Suco de uva Pão com carne	Suco de goiaba Pão integral com patê de peixe	Laranja Torta salgada de carne com chuchu	Escondidinho de frango



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

Melancia Fritada de batata	Torta salgada de vagem com frango	Suco de mamão Pão integral com carne com berinjela	Suco de mexerica Pão com frango com tomate	Quibe de mandioquinha
-------------------------------	---	---	--	--------------------------

### Cardápio tipo "D" – diária de creche:

#### Incidência dos Alimentos

Refeição	Idade	Alimentos	Incidência
Café da manhã	4-6 meses	Fórmula infantil	5 vezes/semana
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil	5 vezes/semana
		Fruta	3 vezes/semana
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral	5 vezes/semana
		Fruta	3 vezes/semana
		<sup>a</sup> Pão de leite	2 vezes/semana
		<sup>a</sup> Pão de leite integral	1 vez/semana
		manteiga	3 vezes/semana
	<sup>b</sup> Preparação culinárias	2 vezes/semana	
Almoço	4-6 meses	Fórmula infantil	5 vezes/semana
	6 meses – 5 anos	Arroz	4 vezes/semana
		Arroz integral	1 vez/semana
		Feijão carioca	4 vezes/semana
		Leguminosas (feijão carioca, feijão preto, feijão branco, lentilha, ervilha seca etc)	1 vez/semana
		<sup>c</sup> Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
		<sup>c</sup> Frango (vários cortes – coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
		Peixe	quinzenal
		Ovo	quinzenal
		<sup>d</sup> Hortaliças, tubérculos, raízes	5 vezes/semana
		<sup>e</sup> Preparações culinárias	1 vez/semana
		Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela	quinzenal
		Sobremesa (sagu, bolo, doce tipo caseiro SEM AÇÚCAR)	Até 1 vez/mês
Lanche da tarde	4-6 meses	Fórmula infantil	5 vezes/semana
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil	5 vezes/semana
		Fruta	3 vezes/semana
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral	5 vezes/semana
		Frutas	3 vezes/semana
		<sup>a</sup> Pão de leite	1 vez/semana
		<sup>a</sup> Pão de leite integral	1 vez/semana
		<sup>f</sup> Preparações culinárias	3 vezes/semana
		Carne bovina – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
		Frango – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias (vários cortes – coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
		Peixe – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias	quinzenal
		Ovo – como recheio dos lanches e ingrediente das preparações culinárias	quinzenal
		<sup>d</sup> Hortaliças	3 vezes/semana



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		Sobremesa (sagu, bolo, doce tipo caseiro SEM AÇÚCAR)	Até 1 vez/mês
--	--	--	---------------

<sup>a</sup> o pão não pode ser ultraprocessado e com açúcar

<sup>b</sup> preparações do café da manhã (a base de cereais e/ou tubérculos e raízes): panqueca com aveia/banana/ovos, aveia e ovos mexidos, "danoninho" caseiro (inhame + fruta), tapioca, crepioca, viradinho com fruta, bolo de frutas sem açúcar, etc

<sup>c</sup> sendo que pode haver miúdos até 1 vez por mês

<sup>d</sup> sendo que pode haver legume em conserva (exemplo: milho) até 1 vez por mês

<sup>e</sup> preparações culinárias do almoço – risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho de carne, sopa, etc

<sup>f</sup> preparações do lanche da tarde (a base de cereais e/ou tubérculos e raízes, carnes/ovos e hortaliças): torta salgada, escondidinho, quibe, polenta com carne, omelete de forno, cuscuz etc

NOTAS: As incidências dos alimentos poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos itens, alterações na legislação vigente ou conforme a necessidade da Contratante.

Consistências dos alimentos adaptadas à idade

## Exemplos

Semana 1						
Refeição	Idade	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Café da manhã</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Mamão	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Maçã	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Laranja
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral Ovos mexidos Aveia com Mamão	Leite de vaca integral Pão com manteiga	Leite de vaca integral Pão integral com manteiga Maçã	Leite de vaca integral Pão com manteiga	Leite de vaca integral Danoninho caseiro" Laranja
<b>Almoço</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 5 anos	Arroz Feijão Peixe com batata	Arroz Feijão Carne em cubos com Abobrinha	Arroz integral Feijão Frango com mandioca	Arroz Feijão preto Carne moída com cenoura	(Arroz) Feijão Macarrão integral ao molho frango Couve-flor refogada
<b>Lanche da tarde</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Laranja	Fórmula Infantil Melancia	Fórmula Infantil Mamão	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral Pão integral com frango e cenoura Laranja	Leite de vaca integral Pão com carne moída e tomate Melancia	Vitamina de mamão Torta salgada de abobrinha com frango	Leite de vaca integral Escondidinho de peixe	Leite de vaca integral Quibe



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

--	--	--	--	--	--	--

Semana 2						
Refeição	Idade	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Café da manhã</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Melão	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Abacaxi	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Goiaba
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral Panqueca Melão	Leite de vaca integral Pão com manteiga	Leite de vaca integral Omelete Abacaxi	Leite de vaca integral Pão integral com manteiga	Leite de vaca integral Pão com manteiga Goiaba
<b>Almoço</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 5 anos	Arroz Feijão Omelete de forno com chuchu	Arroz integral Feijão Frango com abóbora	Arroz Feijão Fígado com batata	Arroz Feijão Carne em tiras com inhame	(Arroz) Feijão Risoto de frango com milho e cenoura
<b>Lanche da tarde</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Abacaxi	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Maçã	Fórmula Infantil Melão
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral Pão integral com carne moída e brócolis Abacaxi	Leite de vaca integral  Polenta ao molho de frango	Leite de vaca integral  Quibe de abóbora	Vitamina de maçã Torta salgada com frango e milho	Leite de vaca integral Pão com ovos mexidos Melão

Semana 3						
Refeição	Idade	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Café da manhã</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Melancia	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Maçã	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Pera
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral "Danoninho caseiro" Melancia	Leite de vaca integral Pão com manteiga	Leite de vaca integral Pão integral com manteiga Maçã	Leite de vaca integral Batata doce	Leite de vaca integral Pão com manteiga Pera
<b>Almoço</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 5 anos	Arroz Feijão	Arroz Feijão	Arroz Lentilha	Arroz integral	Arroz Feijão



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

		Peixe com tomate	Carne em cubos com mandioquinha	Frango com espinafre	Feijão Carne moída com Batata doce	Estrogonofe de frango Chicória refogada Batata palha
<b>Lanche da tarde</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Uva	Fórmula Infantil Goiaba	Fórmula Infantil Laranja	Fórmula Infantil
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral  Rocambole de frango com escarola	Leite de vaca integral Pão com carne Uva	Vitamina de goiaba Pão integral com patê de peixe	Vitamina de abacate Torta salgada de carne com chuchu	Leite de vaca integral  Escondidinho de frango

<b>Semana 4</b>						
Refeição	Idade	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Café da manhã</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Laranja	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Mamão	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Abacaxi
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral Omelete Laranja	Leite de vaca integral Tapioca com manteiga	Leite de vaca integral Pão com manteiga Mamão	Leite de vaca integral Pão integral com manteiga	Leite de vaca integral Pão com manteiga Abacaxi
<b>Almoço</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 5 anos	Arroz integral Feijão Farofa de ovos com cenoura	Arroz Feijão Frango com vagem	Arroz Feijão Carne em tiras com berinjela	Arroz Feijão Frango com brócolis	Arroz Feijão Polenta a bolonhesa Repolho refogado Sagu de uva (sem açúcar)
<b>Lanche da tarde</b>	4-6 meses	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
	6 meses – 1 ano	Fórmula Infantil Melancia	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil Mamão	Fórmula Infantil Mexerica	Fórmula Infantil
	1 ano – 5 anos	Leite de vaca integral  Fritada de batata Melancia	Leite de vaca integral  Torta salgada de vagem com frango	Vitamina de mamão Pão integral com carne e berinjela	Leite de vaca integral  Pão com frango e tomate Mexerica	Leite de vaca integral  Quibe de mandioquinha



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

--	--	--	--	--	--	--

### Cardápios tipo "E" – Cardápios Especiais (para todos alunos com necessidades alimentares especiais):

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

#### Principais necessidades alimentares especiais

Necessidades alimentares especiais	% de alunos estimada
Intolerância à lactose	38%
Alergia ao leite de vaca	43%
Alergia ao ovo	19%

NOTA: As necessidades alimentares especiais e estimativas de porcentagem de alunos poderão ser alteradas, de acordo com a apresentação de prescrições médicas e/ou nutricionais no período de vigência do contrato.

#### Cardápio E1 = Especial do café da manhã

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

#### Substituição de alimentos segundo necessidade alimentar especial

Necessidade alimentar especial	Alimento	Substituição
Intolerância à lactose	Leite de vaca integral	Leite de vaca integral sem lactose
	Pão de leite	Pão sem lactose
	Pão de leite integral	Pão integral sem lactose
	Manteiga	Creme vegetal, margarina sem lactose, preparação culinária equivalente sem lactose
Alergia ao leite	Leite de vaca integral	Leite de soja ou produto indicado pelo médico / nutricionista
	Pão de leite	Pão sem leite
	Pão de leite integral	Pão integral sem leite
	Manteiga	Creme vegetal sem leite, preparação culinária equivalente sem leite
Alergia ao ovo	Preparações culinárias (ovo mexido, omelete, panqueca, etc)	Preparações culinárias equivalentes (tapioca, "danoninho caseiro", etc)

#### Cardápio E2 = Especial do almoço / janta / lanche

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

#### Substituição de alimentos segundo necessidade alimentar especial

Necessidade alimentar especial	Alimento	Substituição
Intolerância à lactose	Preparações culinárias (estrogonofe, creme de milho, patê, tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas com leite sem lactose ou sem leite





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas com leite sem lactose ou sem leite
	Pão de leite	Pão sem lactose
	Pão de leite integral	Pão integral sem lactose
Alergia ao leite	Preparações culinárias (estrogonofe, creme de milho, patê, tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem leite
	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem leite
	Pão de leite	Pão sem leite
	Pão de leite integral	Pão integral sem leite
Alergia ao ovo	Ovo, omelete, ovos mexidos etc	Preparações culinárias fontes de proteína (exemplo: frango, peixe etc)
	Macarrão	Macarrão sem ovos
	Preparações culinárias (tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem ovo
	Sobremesas (bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem ovo

### Cardápio E3 = Especial de creche (diária)

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

#### Substituição de alimentos segundo necessidade alimentar especial

Necessidade alimentar especial	Alimento	Substituição
Intolerância à lactose	Fórmula infantil	Fórmula infantil sem lactose (produto indicado pelo médico / nutricionista)
	Leite de vaca integral	Leite de vaca integral sem lactose
	Pão de leite	Pão sem lactose
	Pão de leite integral	Pão integral sem lactose
	Manteiga	Creme vegetal, margarina sem lactose, preparação culinária equivalente sem lactose
	Preparações culinárias (estrogonofe, creme de milho, patê, tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas com leite sem lactose ou sem leite
	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas com leite sem lactose ou sem leite
	Pão de leite	Pão sem lactose
	Pão de leite integral	Pão integral sem lactose
Alergia ao leite	Fórmula infantil	Fórmula infantil sem leite (produto indicado pelo médico / nutricionista)
	Leite de vaca integral	Leite de soja ou produto indicado pelo médico / nutricionista
	Pão de leite	Pão sem leite
	Pão de leite integral	Pão integral sem leite
	Manteiga	Creme vegetal sem leite, preparação culinária equivalente sem leite
	Preparações culinárias (estrogonofe, creme de	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem leite



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	milho, patê, tortas salgadas etc)	
	Sobremesas (doce de leite, arroz doce, bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem leite
	Pão de leite	Pão sem leite
	Pão de leite integral	Pão integral sem leite
Alergia ao ovo	Preparações culinárias do café da manhã (ovo mexido, omelete, panqueca, etc)	Preparações culinárias equivalentes (tapioca, "danoninho caseiro", etc)
	Preparações culinárias do almoço e lanche (ovo, omelete, ovos mexidos etc)	Preparações culinárias fontes de proteína (exemplo: frango, peixe etc)
	Macarrão	Macarrão sem ovos
	Preparações culinárias (tortas salgadas etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem ovo
	Sobremesas (bolo etc)	Preparações culinárias equivalentes preparadas sem ovo

**NOTA GERAL:** As preparações culinárias presentes no edital (bolos, tortas, farofa, estrogonofe etc), não devem ser produtos ultraprocessados.

### Quantidade per capita dos principais alimentos segundo categoria de ensino (idade)

Itens alimentares	Categoria (idade)					
	Creche (até 1 ano)	Creche (1 - 3 anos)	Pré-escola (4 - 5 anos)	E. fundamental (6 - 10 anos)	E. fundamental (11 - 15 anos)	EJA (19 - 60 anos)
Fórmula infantil	200 mL	-	-	-	-	-
Leite de vaca integral	-	140 mL	190 mL	220 mL	300 mL	-
Chocolate em pó	-	-	-	2g	3g	-
Açúcar	-	-	-	3g	4g	-
Pão de leite	-	25g	35g	50g	75g	-
Manteiga	-	2,5g	3,5g	5g	7,5g	-
Frutas	50g	80g	95g	110g	150g	-
Arroz	10g	20g	30g	50g	70g	60g
Feijão carioca e outras leguminosas	5g	10g	15g	25g	35g	30g
Carnes	15g	20g	25g	40g	60g	45g
Ovo	15g	20g	25g	40g	60g	45g
Hortaliças, tubérculos e raízes	20g	25g	30g	45g	65g	55g
Farinha de milho ou mandioca, batata palha	-	10g	15g	30g	45g	35g
Sobremesa	-	15g	30g	45g	60g	50g
Suco de fruta	-	140 mL	190 mL	220 mL	300 mL	-
Preparações do café da manhã	-	50g	65g	95g	140g	-
Preparações do almoço	-	50g	65g	95g	140g	130g
Preparações do lanche da tarde	-	100g	130g	190g	280g	-



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

### Quantidade de alunos matriculados por unidade e categoria de ensino

Unidades Educacionais	Creche (até 1 ano)	Creche (1 - 3 anos)	Pré-escola (4 - 5 anos)	E. fundamental (6 - 10 anos)	E. fundamental (11 - 15 anos)	EJA (19 - 60 anos)	Educação especial	Total
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	03	19						<b>22</b>
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)		25	66					<b>91</b>
Creche Municipal Santa Ignês	06	49						<b>55</b>
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares		23	110					<b>133</b>
Creche e EMEI Vida e Esperança		84						<b>84</b>
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez			80					<b>80</b>
Creche Lydia Rango D' Aragona	06	44						<b>50</b>
Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	09	53						<b>62</b>
Creche e EMEI José Alves de Moraes		30	98					<b>128</b>
Creche e Escola Paulino Formágio	14	20						<b>34</b>
EM Creusa Aparecida Mariano e EM Luiz Barbosa				198	167			<b>365</b>
EM Prof. Ivan Galvão de França			17	57				<b>74</b>
EM Comendador Pedro Facchini				288	223	65		<b>576</b>
EM Dr. Geraldo Mantovani				301	257			<b>558</b>
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR				113				<b>113</b>
APAE Raio de Sol							66	<b>66</b>
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>347</b>	<b>371</b>	<b>957</b>	<b>647</b>	<b>65</b>	<b>66</b>	<b>2491</b>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

### Quantidade estimada de cardápios por dia

A quantidade de cardápios por dia foi estimada com base no consumo real de cardápios de 2019 a março de 2020 (número de refeições dividido pelo número de dias letivos do período). Em média as creches fornecem alimentação escolar por 200 dias letivos, e as demais unidades educacionais por 180 dias letivos, por ano.

Cardápio	Quantidade estimada
Cardápio A	337/dia
Cardápio B	971/dia
Cardápio C	565/dia
Cardápio D	574/dia
Cardápio E1	5/dia
Cardápio E2	7/dia
Cardápio E3	17/dia

Legenda:

Cardápio A = café da manhã

Cardápio B = almoço / janta

Cardápio C = lanche

cardápio D = diária de creche

cardápio E1 = específico café da manhã

cardápio E2 = específico almoço / janta / lanche

cardápio E3 = específico diária de creche

### Especificação dos alimentos

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 cárnea na forma agregada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
CARNE BOVINA	Carne bovina magra - congelada – em cubos, moída, tiras. 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.

**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>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. Cortes: acém, músculo, fraldinha, paleta, patinho, alcatra, coxão duro, coxão mole. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
CARNE DE AVES	<p>Coxa sem osso, congelada Peito de frango sem osso, congelado Sobrecoxa sem osso, congelada</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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</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 cárnea na forma agregada. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
LINGUIÇA	<p>Produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Ingredientes obrigatórios: carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p>

**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>Gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, congelada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
PEIXE	<p>Filé de tilápia congelado. Filé de polaca congelado. Filé de badejo congelado.</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.</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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</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, 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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
FÍGADO BOVINO	<p>Fígado bovino congelado. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. 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 amolecido e nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
FÍGADO DE AVES	<p>Fígado de aves congelado. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de aves sadias, abatidas sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p>



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

CNPJ Nº. 46.439.683/0001-89

Inscrição Estadual – Isento

	<p>Aspecto próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
MOELA DE AVES	<p>Moela de aves congelada. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de aves sadias, abatidas sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. 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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
<b>PRODUTOS LÁCTEOS</b>	
MANTEIGA COM SAL	<p>Manteiga pura com sal. Ingredientes básicos: creme de leite e sal. O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
MARGARINA OU CREME VEGETAL SEM LEITE	<p>Ingredientes básicos: água, óleos vegetais, sal. Não poderá conter leite e derivados na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característicos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
QUEIJO MUÇARELA	<p>É um queijo de massa filada, macio e relativamente úmido. Produto fatiado (fatias de aproximadamente 20g), 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.</p>
QUEIJO FRESCAL	<p>Produto obtido por coagulação do leite pasteurizado integral ou padronizado, acrescido de coalho e sal. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em sacola de polietileno, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional).</p>
REQUEIJÃO CREMOSO	<p>Produzido com o puro leite e creme de leite sem adição de outras gorduras, dentro dos padrões de higiene, consistência homogênea e textura macia. Ingredientes básicos: leite, creme de leite, sal. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>

**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

RICOTA	Queijo de consistência macia, feito com soro de leite, leite, e sem maturação. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado e rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional).
OVOS	
OVO DE GALINHA BRACO TIPO EXTRA	Produto fresco de ave galinácea, tipo 3 ou médio (mínimo de 50g). Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca ou vermelha, apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
HORTIFRUTI	
ABACATE	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Casca lisa, verde, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ABACAXI PÉROLA, HAVAI	Tamanho e coloração de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ABÓBORA MORANGA, DE PESCOÇO, JAPONESA, PAULISTA	De colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ABOBRINHA BRASILEIRA, ITALIANA, LIBANESA	De colheita recente, lisa, com polpa intacta e limpa, de boa qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme típicos da variedade. Isenta de enfermidades físicas e danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidades

**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

	ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ACELGA	De colheita recente, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ACEROLA	Tamanho e coloração de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
AGRIÃO	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ALFACE LISA OU CRESPA OU AMERICANA	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
AMEIXA	Tamanho e coloração de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ALMIERÃO	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ALHO	Alho in natura, nacional, grupo comum, tipo especial, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas. De primeira qualidade, sem a restia, compacto e firme,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	apresentando tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades e materiais estranhos.
BANANA NANICA, PRATA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BATATA DOCE AMARELA OU ROSADA	De colheita recente, firme, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BATATA INGLESA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BERINJELA	De colheita recente, firme, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BETERRABA	De colheita recente, firme, suficientemente desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
BRÓCOLIS	De colheita recente, flores preservadas, frescas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CAQUI	Produto apresentando coloração e tamanho uniformes e grau de maturação bem desenvolvido, típico da variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Acondicionados em caixas, próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CARA	De colheita recente, firme e limpo, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos

**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

	que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CEBOLA	Firme e compacta, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.
CENOURA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CHEIRO VERDE	De colheita recente, fresca, firme, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, ferrugens, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CHICÓRIA	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, ferrugens, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
CHUCHU	De colheita recente, liso, com polpa firme e intacta, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
COUVE FLOR	De colheita recente, flores preservadas, frescas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
COUVE MANTEIGA	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
ESPINAFRE	De colheita recente, fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.

**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

GOIABA VERMELHA, BRANCA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
INHAME	De colheita recente, firme e limpo, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
LARANJAS BAHIA, OU LIMA, OU PÊRA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
LIMÃO TAITI, GALEGO, CRAVO OU SICILIANO	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MAÇÃ GALA, FUJI,	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MAMÃO FORMOSA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MANDIOCA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos. De preferência descascada e refrigerada ou congelada.
MANDIOQUINHA	De colheita recente, lisa, firme e limpa, com coloração e tamanho típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas

**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

	plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MANGA HADEN, ESPADA, PALMER, TOMMY, ROSA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MARACUJÁ AZEDO, DOCE	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MELANCIA COMUM	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MELÃO AMARELO	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MILHO VERDE	De colheita recente, sem palha, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
MORANGO	Produto apresentando coloração e tamanho uniformes e grau de maturação bem desenvolvido, típico da variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade. Acondicionados em caixas, próprias para armazenamento e transporte de alimentos
PEPINO COMUM, CAIPIRA, JAPONÊS	De colheita recente, liso, com polpa firme e intacta, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PÊRA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PÊSSEGO	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PIMENTÃO VERDE, VERMELHO E AMARELO	De colheita recente, liso, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PITAYA	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpa, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
PONKAN	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpa, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
QUIABO	De colheita recente, liso, com coloração característica, com casca brilhante e limpa, uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes na casca. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
REPOLHO BRANCO, ROXO	De colheita recente, liso, firme, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

	de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
RÚCULA	De colheita recente fresca, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livre de resíduos de fertilizantes. Podendo ser de origem hidropônica. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
TOMATE SALADA, PARA MOLHO	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpo, com polpa intacta, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras e bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, como parasitas, insetos e larvas. Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
UVA ITÁLIA, THOMPSON, CRIMSON, RUBI, BENITAKA, NIAGARA ROSADA	Tamanho e coloração uniforme de acordo com variedade. Sem perfurações, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionadas em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
VAGEM	De colheita recente, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação adequada para o consumo. Limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem rachaduras, não apresentando manchas, machucaduras e bolores. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade (como parasitas, insetos e larvas). Livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas próprias para armazenamento e transporte de alimentos.
<b>NÃO PERECÍVEIS</b>	
AÇÚCAR	Refinado ou cristal. Amorfo, microcristalino. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiros próprios, sabor doce. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho (zea mays, 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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ARROZ	Arroz beneficiado, polido. Classe: longo fino. Tipo: 1. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

ARROZ INTEGRAL PARBOILIZADO	Arroz integral parboilizado. Classe: longo fino. Tipo: 1. Subgrupo: parboilizado integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem: deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
AVEIA	Flocos finos, médios ou grossos. Em embalagem atóxica. Isenta de mofo, sujidades, parasitas e larvas.. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
BATATA PALHA	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais: sem colesterol e sem conservantes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
BEBIDA DE SOJA	Alimento com soja sabor original fluido. Ingredientes básicos: água, proteína isolada de soja ou extrato de soja em pó. Sem leite. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU	Chocolate em pó solúvel 100% cacau. Ingredientes básicos: Cacau em pó solúvel. Deverá conter 100% de cacau. Não deve conter ovos e leite, glúten, corantes e gordura trans. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
DOCES DIVERSOS (DOCE DE LEITE, GOIABA, BANANA E ABÓBORA, ABÓBORA COM COCO, COCO)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que o compõem, 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 de abóbora em massa individual - doce de abóbora com coco em massa individual - doce de coco 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 cremoso individual - doce de abóbora com coco cremoso individual - doce de coco cremoso individual. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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

**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

	e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a 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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	Obtida pela dupla torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE MILHO FLOCÃO – PARA CUSCUZ	Farinha de milho flocada sem sal. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE AVEIA	Farinha de aveia. Em embalagem atóxica. Livre de mofo, sujidades, parasitas, larvas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FEIJÃO	Feijão carioca, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos carunchados, mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FEIJÃO PRETO	Feijão preto, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos carunchados, mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FEIJÃO BRANCO	Feijão branco, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos carunchados, mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FERMENTO QUÍMICO EM PO	Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcário, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

FÓRMULA LACTEA INFANTIL TIPO 1	Fórmula láctea infantil para lactentes de 0 a 6 meses. Nutricionalmente balanceada, em pó, que atenda a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FÓRMULA LACTEA INFANTIL TIPO 2	Fórmula láctea infantil para lactentes de 6 a 12 meses. Nutricionalmente balanceada, em pó, que atenda a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FUBÁ	Fubá de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo mimoso. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem plástica, atóxica. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
GELEIA DE FRUTA	Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, e concentrado até atingir a consistência semisólida adequada, envasado e submetido a um tratamento térmico adequado. Deve estar isenta de: matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
GRAO DE BICO	Tipo 1. É o grão comestível constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
LEITE INTEGRAL	Em pó ou fluido. Em pó - Ingredientes básicos: leite em pó integral instantâneo. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem atóxica. Fluido - Ingredientes básicos: leite fluido integral - UHT. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem atóxica O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
LEITE SEM LACTOSE	Ingredientes básicos: leite fluido integral sem lactose - UHT. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem atóxica.
LENTILHA	Tipo 1, média, seca. É o grão comestível proveniente da espécie <i>lens esculenta</i> , <i>moench</i> , constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MACARRÃO COM OVOS TIPOS ARGOLINHA, PARAFUSO, PENNE (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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**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

MACARRÃO INTEGRAL	Macarrão integral tipo penne ou parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou farinha de trigo integral. Não deve conter ovos e leite. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MACARRÃO SEM OVOS	Macarrão tipo parafuso ou penne. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter ovos e leite. Embalagem plástica, atóxica. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MILHO PARA CANJICA	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva, imerso em água. Acondicionado em lata, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MOLHO DE TOMATE	Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. Pode conter: cebola, alho, salsa, sal, açúcar e óleo vegetal comestível. Sem leite. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprios. Isento de sujidades e fermentação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MOLHO / POLPA DE TOMATE SEM AÇÚCAR	Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. Deve conter apenas a polpa de tomate. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprios. Isento de sujidades e fermentação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. Embalagem atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PAÇOCA	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável. Ingredientes básicos: amendoim torrado e moído, açúcar e sal. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PÃO DE LEITE	Pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal. Não deve ser ultraprocessado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

PÃO DE LEITE INTEGRAL	Pães feitos de farinha de trigo, farinha de trigo integral, leveduras, água e sal. Não deve ser ultraprocessado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PÉ DE MOLEQUE	Pé de moleque de amendoim e rapadura, embalado individualmente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SAGU	Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em pacotes plásticos resistentes. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SAL REFINADO	Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidades. Embalagem plástica, atóxica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SELETA DE LEGUMES	Produto preparado com batata e cenoura cortadas em cubos e ervilhas em grão. em conserva, imerso em água. Acondicionada em lata, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SUCO DE LARANJA INTEGRAL	Suco de laranja integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da laranja, através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SUCO DE UVA INTEGRAL	Suco de uva tinto integral. Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**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

TAPIOCA	Goma de mandioca hidratada. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Embalagem atóxica. Sem sujidades, mofo, larvas, parasitas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
TRIGO PARA QUIBE	Composto de grãos partidos de triticum vulgare (trigo) devidamente processados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
VINAGRE DE MAÇÃ	Acondicionado em embalagem atóxica. Livre de sujidades, bolor, parasitas, larvas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

### Relação de equipamentos, utensílios e outros itens mínimos para unidades educacionais

#### 1 Relação de equipamentos mínimos

- 1.1 Geladeira
- 1.2 Freezer
- 1.3 Liquidificador
- 1.4 Esprededor de frutas
- 1.5 Balança de cozinha digital (capacidade até 10 kg)
- 1.6 Fogão com forno
- 1.7 Termômetro

#### 2 Relação de utensílios mínimos

- 2.1 Abridor de latas
- 2.2 Assadeiras/fôrmas
- 2.3 Bacias
- 2.4 Bandejas
- 2.5 Caçarolas
- 2.6 Caldeirões
- 2.7 Canecão
- 2.8 Colheres de inox (de mesa – para bebê/sopa/sobremesa)
- 2.9 Colheres de preparo, de servir
- 2.10 Conchas
- 2.11 Copos/canecas/cumbucas de polipropileno
- 2.12 Descascador de legumes
- 2.13 Escorredor de macarrão/arroz
- 2.14 Escorredor de utensílios
- 2.15 Escumadeiras
- 2.16 Facas de corte, legumes, de pão
- 2.17 Frigideira
- 2.18 Garfão/tridente
- 2.19 Garfos de inox (de mesa)
- 2.20 Jarras
- 2.21 Mamadeiras (para menores de 2 anos – creches)
- 2.22 Panela de pressão
- 2.23 Pegador de macarrão/salada
- 2.24 Peneiras
- 2.25 Pratos de vidro temperado, incolor, transparente
- 2.26 Ralador
- 2.27 Recipientes para armazenamento de alimentos/outros itens com tampa

**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

2.28      Tábuas para corte

### 3 Relação de outros itens para unidades educacionais

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

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

### Número estimado de merendeiras por unidade educacional

Unidade educacional	Número de merendeiras (carga horária)
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	1 (integral)
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	1 (integral) + 1 (parcial)
Creche Municipal Santa Ignês	1 (integral)
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	2 (inteiros)
Creche e EMEI Vida e Esperança	1 (integral) + 1 (parcial)
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	1 (integral) + 1 (parcial)
Creche Lydia Rango D' Aragona	1 (integral)
Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	1 (integral) + 1 (parcial)
Creche e EMEI José Alves de Moraes	2 (inteiros)
Creche e Escola Paulino Formágio	1 (integral)
EM Creusa Aparecida Mariano e EM Luiz Barbosa	2 (inteiros)
EM Prof. Ivan Galvão de França	1 (integral) + 1 (parcial)
EM Comendador Pedro Facchini	2 (inteiros) + 1 (parcial noturno)
EM Dr. Geraldo Mantovani	2 (inteiros)
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	1 (integral)
APAE Raio de Sol	1 (integral) + 1 (parcial)
<b>Total</b>	<b>21 (inteiros) + 7 (parciais)</b>

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\*\*\***



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

**PROCESSO N.º 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 045/2021**

### **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 147/2021  
EDITAL N.º 106/2021  
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 045/2021

## ANEXO 03



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

<b>Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)</b>	
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:	
<b>e-mail ( ) no qual gostaria de receber informativo de editais. Para tanto será necessário efetuar o cadastro, afim de receber os editais</b>	

**\*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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRONICO N.º 045/2021**



## 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:

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

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](mailto: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: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ 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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRONICO N.º 045/2021**

### **ANEXO 05**

### **DECLARAÇÃO – CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRONICO Nº 045/2021**

#### **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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 045/2021**

### **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 045/2021**.

**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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRONICO N.º 045/2021**

### 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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 045/2021**

### **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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 045/2021**

## 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 147/2021**, na modalidade **Pregão Eletrônico n.º 045/2021**. 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 escolar, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais municipais do município de Águas de Lindóia/SP, conforme especificações contidas nos anexos do Edital, modalidade Pregão Eletrônico n.º. 045/2021** 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 servido, conforme sugerido nos anexos do edital, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos.**

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

**2.2.1 – Será analisado, desde que justificado, alterações de produtos devido a sazonalidade, desde que a substituição seja por produtos da mesma qualidade ou superior a constante do projeto inicial.**

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

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

**2.5-** A contratada receberá o cardápio mensal elaborado pelas nutricionistas da Prefeitura Municipal, de acordo com as especificações deste edital e recomendações do PNAE e da ciência da nutrição vigentes. O envio do cardápio ocorrerá 45 dias antes de sua vigência. A empresa terá 10 dias para revisá-lo e realizar o cálculo

**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

nutricional (de acordo com a Resolução nº 06 de 2020, do FNDE). Após esse período o cardápio revisado e com o cálculo nutricional deverá ser encaminhado novamente para a Prefeitura. Os cardápios poderão ser alterados desde que solicitado pela Seção de Nutrição com antecedência de 07 dias de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

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

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

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

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

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

**2.7.3** - Elaborar ou atualizar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar. O manual deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em até 90 (noventa) dias após o início do contrato – uma cópia impressa e o arquivo por unidade;

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

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

**2.7.6** - Elaborar ou atualizar o Receituário Padrão, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O receituário deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em até 90 (noventa) dias após o início do contrato – uma cópia impressa e o arquivo.

### **TERCEIRA (DO VALOR)**

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

3.1.1. São os valores unitários de cada serviço:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias anual	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b>						

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

**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 irrealizáveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO.

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

**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:

Cód. Órgão / Unid. Executora	Programa de Trabalho	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso
02.07.10	12.361.0034.2040	3.3.90.30.00	01
02.07.10	12.361.0034.2040	3.3.90.30.00	02
02.07.10	12.361.0034.2040	3.3.90.30.00	05
02.07.10	12.362.0034.2040	3.3.90.30.00	01
02.07.10	12.362.0034.2040	3.3.90.30.00	02
02.07.10	12.362.0034.2040	3.3.90.30.00	05
02.07.10	12.365.0034.2040	3.3.90.30.00	01
02.07.10	12.365.0034.2040	3.3.90.30.00	02
02.07.10	12.365.0034.2040	3.3.90.30.00	05

### QUINTA (DO PAGAMENTO)

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

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

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

*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

### **b) Serão pagas apenas as refeições efetivamente servidas e relacionadas nas medições mensais que acompanham a nota fiscal.**

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

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

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

**5.4** - O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pelo Contratado.

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

### **SEXTA (DO INÍCIO E PRAZO)**

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

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

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

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

**7.1.1** - Disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato, que deverão ser treinados, qualificados e uniformizados. No caso da falta de funcionários ou aumento das Unidades Educacionais no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando-se o número de 01 (um) funcionário para cada 100 (cem) cardápios solicitados/dia em escolas e 01 (um) funcionário para cada 50 (cinquenta) cardápios solicitados/dia em creches, além da equipe volante, conforme padrão estabelecido no anexo padrão estabelecido no anexo I.

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

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

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

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

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

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

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

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

**7.3.2** - Utilizar todos os gêneros alimentícios fornecidos pela Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia, em cumprimento com a Lei nº 11.947/09 e Resolução/CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas que regulam a matéria.

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.5** - Fornecer a Contratada, em condições de uso, os gêneros alimentícios adquiridos em cumprimento a Lei nº 11.947/09 e Resolução/CD/FNDE nº 06/2020.

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

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

### **NONA (DAS PENALIDADES)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **DÉCIMA (DA RESCISÃO)**

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

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

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

### **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

*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

seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução deste contrato.

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

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

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

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

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

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

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

Águas de Lindóia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

---

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

---

**=CONTRATADA=**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS DE LINDÓIA

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

**PROCESSO N.º 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRONICO N.º 045/2021**

### **ANEXO 10 - TERMO DE VISTORIA**

Atestamos que o (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, na qualidade de profissional indicado pela empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, compareceu no LOCAL: \_\_\_\_\_ e efetuou a visita às instalações onde será prestado o serviço, conforme especificado em Edital.

Águas de Lindóia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

Pela Secretaria de Educação:

ASSINATURA : \_\_\_\_\_  
(Carimbo)

\_\_\_\_\_  
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 147/2021**  
**EDITAL N.º 106/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 045/2021**

### **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 045/2021** 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 045/2021**.

**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