REABERTURA DE PRAZO
(Edital ajustado quanto à permissão de participação de consórcio)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 132/2026
EDITAL Nº 168/2026

TIPO MENOR PREÇO GLOBAL
MODO DE DISPUTA: ABERTO
INVERSÃO DE FASES

A Prefeitura Municipal de Indaiatuba torna público, para o conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, objetivando a prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, de acordo com as descrições contidas em seus anexos.

O presente pregão eletrônico será regido nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Leis Complementares nºs 123 de 14 de dezembro de 2006 e 147 de 07 de agosto de 2014, Decreto Municipal nº 15.635 de 18 de fevereiro de 2026, Plano de Contratação Anual (PCA) - 2026, publicado na Imprensa Oficial do Município em 28 de novembro de 2025 – Edição nº. 3451 e disponibilizado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em 18 de novembro de 2025 - Código nº 8971, e demais legislação aplicável, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O ETP - Estudo Técnico Preliminar, encontra-se disponível no processo licitatório.

ADVERTÊNCIA: A Prefeitura Municipal de Indaiatuba **ADVERTE** aos licitantes, no sentido de que não está hesitando em penalizar as empresas que descumpram as exigências editalícias. Solicitamos, desta forma, que as empresas apresentem suas propostas e lances de forma consciente, com a certeza de que poderão cumprir com a efetiva entrega do objeto, da forma como foi solicitado no edital, dentro dos prazos, preços e padrões de qualidade exigidos. Vale lembrar também que, os pedidos de realinhamento de preço são exceções à regra, destinados sempre às situações excepcionalíssimas e, somente serão deferidos, se em total consonância com a legislação vigente. Ratificamos, portanto, que as propostas sejam efetivadas de forma séria e consciente, visando evitar problemas, tanto para a Administração Pública, como para as empresas.

INVERSÃO DE FASE (ART. 17, § 1º DA LEI 14.133/2021)

A inversão da ordem das fases da licitação, realizando-se primeiramente a habilitação jurídica, técnica e qualitativa dos licitantes, antes da análise dos lances, justifica-se plenamente pelo interesse público e pela natureza do objeto em questão. Objetivando a prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, além de significativo investimento público, demandando absoluta certeza quanto à idoneidade e capacidade das empresas participantes.

Esta inversão traz ganhos de eficiência ao processo licitatório, pois evita a análise de propostas de empresas que não atendam aos requisitos legais mínimos, concentrando esforços apenas nas habilitadas. Elimina custos desnecessários tanto para a administração quanto para os licitantes, além de reduzir significativamente os riscos de impugnações e recursos. A medida assegura transparência e isonomia, permitindo que apenas empresas comprovadamente

capazes participem da disputa de preços, garantindo assim a qualidade e segurança do serviço a ser contratado.
Fundamentada no artigo 17, § 1º da Lei 14.133/2021, a inversão atende plenamente ao princípio constitucional da eficiência, otimizando recursos públicos e assegurando a seleção da melhor proposta entre licitantes previamente qualificados.

SISTEMA: BBMNET LICITAÇÕES
INVERSÃO DE FASES: HABILITAÇÃO/PROPOSTAS ENCERRAMENTO DE ENVIO: 23/11/2026 08:30 horas
INÍCIO DA SESSÃO: 23/11/2026 09:00 horas
REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: www.bbmnet.com.br, www.indaiatuba.sp.gov.br e www.gov.br/pncp/pt-br

LOCAL: www.bbmnet.com.br

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos através do Agente de Contratação, **Sr. Everton Henrique Alves**, denominado pregoeiro, assessorado pela sua equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica, no endereço: www.bbmnet.com.br.

1 - DO OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, destinadas aos servidores municipais, estagiários e menores aprendizes (estes com jornada mínima de 6 horas diárias), incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, logística, supervisão técnica, manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra de cocção e entrega, com prazo do contrato de 12 (doze) meses, de acordo com as descrições constantes no termo de referência deste edital.

1.2 - O valor estimado do contrato para 12 (doze) meses é de R$ 12.132.000,00 (doze milhões, cento e trinta e dois mil reais).

2 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 - As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão eletrônico correrão às contas das seguintes dotações orçamentárias vigentes, codificadas pelos nºs 01.04.01.04.122.1001.2001.3.3.90.39, da Secretaria Municipal de Administração, 01.07.01.12.365.1010.2001.3.3.90.39, e 01.07.01.12.361.1010.2001.3.3.90.39, da Secretaria Municipal de Educação, e 01.15.01.10.122.1016.2001.3.3.90.39, da Secretaria Municipal de Saúde, cujos valores serão informados na nota de empenho, pela secretaria requisitante.

3 - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E IMPUGNAÇÕES

3.1 - Os esclarecimentos e impugnações deverão ser anexados no sistema da BBMNet para posterior análise e resposta do pregoeiro.

3.1.1 - Decai do direito de solicitar **esclarecimentos e impugnações** nos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do **3º (terceiro) dia útil** que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

3.2 - Não serão aceitos pedidos de esclarecimentos e impugnações via e mail, apenas via site da BBMNet.

4 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar desta licitação todas as empresas interessadas, regularmente estabelecidas no país, que sejam especializadas no objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste edital e seus anexos;

4.1.1 - Licitantes do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídos;

4.1.2 - Pessoa Jurídica pode participar dessa licitação em consórcio, desde que observadas as normas constantes no art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.2 - Em função do valor estimado a participação das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores neste certame se dará em igualdade de condições com os demais licitantes, não podendo invocar o tratamento diferenciado, de acordo com o art. 4º, §1º, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 - Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.bbmnet.com.br.

4.4 - 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.

4.4.1 - Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnet.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

4.4.2 - As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnet.com.br.

4.5 - Não poderão disputar desta licitação:

4.5.1 - As empresas estrangeiras que não funcionem no país;

4.5.2 - Nem aquelas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública ou que estejam cumprindo sanção da suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Indaiatuba.

4.5.2.1 - O impedimento de que trata o item 4.5.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.5.3 - Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.5.4 - Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.5.5 - Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.5.6 - Não poderá participar de licitações ou da execução do contrato, agente público do órgão ou entidade contratante, Autarquias e Fundação, conforme art. 123 inciso 10 e art. 124 da Lei Complementar Municipal nº 45/2018, que dispõe sobre o Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de Indaiatuba, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.5.6.1 - A vedação de que trata o item 4.5.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

5.1.1 - Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

5.1.2 - Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

5.1.3 - Abrir a habilitação do proponente;

5.1.4 - Analisar veracidade da habilitação;

5.1.5 - Inabilitar, indicando os motivos;

5.1.6 - Conduzir os procedimentos relativos aos lances, escolha da proposta ou do lance de menor preço;

5.1.7 - Declarar vencedor o proponente de menor preço;

5.1.8 - Receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

5.1.9 - Elaborar a ata da sessão;

5.1.10 - Encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicação/homologação, para autorizar a contratação.

6 – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES

6.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnet.com.br, **opção "entrar" opção "Sala de Disputa - efetuar login".**

6.1.1 - As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **"Sala de Disputa".**

6.1.2 - O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

6.1.3 - O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no sistema.

6.1.4 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

6.2 - 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 de sua desconexão.

6.3 - Caso haja desconexão com o pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.4 - Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes/itens, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

6.5 - O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação/homologação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.bbmnet.com.br", site da Prefeitura de Indaiatuba "www.indaiatuba.sp.gov.br" e PNCP - Portal Nacional de Contratações Públicas que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6.6 - No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema da BBMNet, que:

6.6.1 - Cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

6.6.2 - Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

6.6.3 - Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

6.6.4 - Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.6.5 - Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei Federal nº 8.213/1991.

6.7 - A falsidade da declaração de que trata os itens 6.6.1 ao 6.6.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8 - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.9 - Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.10 - O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1- No cadastro da proposta, o participante deverá vincular os documentos de habilitação solicitado no item 9 deste edital, os quais poderão ser alterados, excluídos, incluídos novos documentos, desde que ainda esteja na fase de Recebimento de Propostas. Os documentos só ficarão disponíveis/visíveis e para download para o órgão promotor na fase de Análise das Propostas.

7.1.1 - A sessão será suspensa para análise e conferência de todos os documentos apresentados, sendo que nova data será informada para a continuação do certame na fase de lances.

7.2. - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por

todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.2 - As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

7.2.1 - Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

7.2.1.1 - A prestação dos serviços deverá atender a todas as especificações constantes deste Edital e seus anexos.

7.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

7.5 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.6 - A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de executar os serviços, em quantidades e qualidades adequadas, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.7 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **valor global.**

7.8 - **É vedada a identificação do licitante em qualquer campo ou anexo** quando do preenchimento da proposta eletrônica, **sob pena de desclassificação imediata.**

7.9 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, **utilizando-se até 02 (duas) casas decimais; (exclusivamente sob pena de desclassificação para o referido item)** e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

8 - ABERTURA DAS PROPOSTAS, JULGAMENTO E LANCES

8.1 - A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das empresas habilitadas e as propostas de preços recebidas pelo sítio, passando o pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

8.2 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.2.1 - Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

8.2.2 - Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ou igual a qualquer outro registrado.

8.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro (caso ocorra, será informado a todos os participantes durante a sessão), a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

8.3.1 - Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

8.4 - **ABERTO:** O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará ***"Dou-lhe uma"***, quando faltar 02m00s (dois minutos para o término da etapa de lances (sessão pública), ***"Dou-lhe duas"***, quando faltar 01m00s (um minuto). Na hipótese de haver lances nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance e, na linha do lote, na coluna "**Situação**", aparece a informação "**prorrogado Dou-lhe uma**", "**prorrogado Dou-lhe duas**".

8.4.1 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.4.2 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

8.4.3 - O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

8.4.4 - Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de Prorrogação Automática, o ícone de "Dou-lhe uma", "Dou-lhe duas", é exibido;

8.5 - O sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

8.6 - Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

8.7 - Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

8.9 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

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

8.11 - O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

8.13 - O pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **"menor preço global"**, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor do item para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para execução, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

8.14 - Após finalizados os lances, e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

8.15 - Em seguida serão ordenadas as ofertas, o Pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei Federal 14.133/21

8.16 - No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante será selecionado nos mesmos prazos previstos no edital, a contar da convocação pelo pregoeiro, através do chat de mensagens.

8.17 - A inobservância aos prazos elencados nesse edital, e propostas de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará na desclassificação do licitante no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

8.18 - Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, e a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

8.19 - Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

8.19.1 - Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.19.2 - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta lei;

8.19.3 - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.19.4 - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

8.20 - Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

8.20.1 - Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

8.20.2 - Empresas brasileiras;

8.20.3 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;

8.20.4 - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8.20.5 - Permanecendo empate, após aplicação de todos os critérios de desempate, proceder-se-á o sorteio das propostas empatadas a ser realizado em ato público (plataforma da BBMNet), art. 28 da Instrução Normativa Seges/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

8.21 - A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

8.21.2 - O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

8.22 - Será desclassificada a proposta que:

8.22.1 - Contiver vícios insanáveis;

8.22.2 - Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência e apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.23 - No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.24 - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência, que comprove:

8.24.1 - Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.24.2 - Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;

8.24.3 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.25 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

8.25.1 - O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

9 - DA HABILITAÇÃO (FASE INVERTIDA)

9.1 - Encerrada a etapa de recebimento de proposta/documentos, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1 - Relação de Apenados, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relação-apenados); e

9.1.2 - Certidões negativas referentes a punições vigentes, mantido pela Controladoria Geral da União (https://certidoes.cgu.gov.br).

9.2 - Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas e inabilitará o referido Licitante.

9.3 - Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.4 - Os documentos de habilitação enviados, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

9.4.1 - A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

9.5 - O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará na inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste edital.

9.6 - Para habilitação jurídica:

9.6.1 - Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.6.2 - Ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

9.6.3 - 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;

9.7 - Para qualificação econômico-financeira:

9.7.1 - Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida em até 90 (noventa) dias anteriores à data do envio dos documentos de habilitação ou no prazo fixado na certidão, se houver.

9.7.1.1 - Havendo a exigência de complementação indicada na própria certidão de falência, deverá ser apresentada a respectiva certidão complementar, nos termos ali indicados, conforme orientação do Tribunal de Justiça da sede da licitante.

9.7.2 – Balanço Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício (DRE), dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, extraídos do livro diário, devendo estar devidamente registrado na Junta Comercial ou nas repartições encarregadas do registro, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.7.2.1 - O Balanço Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício (DRE), **dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis, poderão ser apresentados através de cópia extraída do Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), cuja autenticação será comprovada pela emissão do recibo de entrega da escrituração contábil digital, emitido pelo Sped.

9.7.3 - Demonstrativos dos índices econômicos financeiros dos 2 (dois) últimos exercícios sociais a seguir mencionados devidamente extraídos dos balanços referidos no item anterior.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) ≥ 1,0
ILC = AC/PC
ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG) ≥ 1,0
ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP)
ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE) ≤ 0,5
IE = (PC+ELP) / AT

Justificativa: Os índices financeiros indicados neste edital são usuais de mercado para o objeto pretendido e não caracterizam restrição à participação, servindo de base para avaliar a situação econômico-financeira, suficiente para o cumprimento das obrigações decorrentes da licitação, de acordo com o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.8.4 - A empresa deverá apresentar comprovação de capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo, de no mínimo R$ 1.213.200,00 (um milhão, duzentos e treze mil e duzentos reais), que

corresponde até 10% (dez) por cento do valor estimado para 12 (doze) meses de contrato, de acordo com art. 69, §4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.9 - Para regularidade fiscal:

9.9.1 - Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.9.2 - Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

9.9.3 - Prova de regularidade com a Fazendas Federal, Estadual e Municipal, as quais deverão ser apresentadas conforme abaixo especificado;

9.9.3.1 - A regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e da Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, incluída a regularidade junto à Seguridade Social (INSS).

9.9.3.2 - A regularidade Estadual deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos relativos à Procuradoria Geral do Estado (Coordenadoria da Dívida Ativa), devendo compreender os débitos **inscritos na dívida ativa.**

9.9.3.3 - A comprovação da regularidade fiscal municipal deverá ser apresentada através de certidão relativa a **tributos mobiliários,** do domicílio ou sede do licitante.

9.10 - Para regularidade fiscal trabalhista:

9.10.1 - Certidão negativa de débitos trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

9.11 - As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com Efeito de Negativa.

9.12 - Para qualificação técnica:

9.12.1 - A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação dos serviços condizentes com o objeto da licitação, pertinentes e compatíveis com o desta licitação, observados o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário estimado de refeições, ou seja, 616 refeições do total de 1.232 refeições por dia.

9.12.1.1 - Este documento deverá ser assinado pelo representante legal da empresa ou órgão público (sendo admitida as assinaturas digitais) e deve conter informações sobre a empresa contratada e como se deu o atendimento do que foi contratado, ou seja, sugerimos que contenham as seguintes informações:

a) Dados da pessoa jurídica que o emitiu: CNPJ, razão social, endereço, e-mail, número do telefone, salvo para atestados emitidos por pessoa de direito público em papel timbrado do respectivo Ente;
b) Dados da Licitante: razão social, CNPJ, endereço, e-mail, número do telefone;
c) Quais os serviços que foram prestados ou quais produtos foram fornecidos;
d) Quantidades, duração do contrato;
e) Papel timbrado ou com carimbo do CNPJ.

9.12.1.2 - É possível a qualquer momento que a Administração realize diligências para esclarecer o conteúdo informado no atestado.

9.12.2 - Registro no CRN: Registro da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) competente, válido e vigente.

9.12.3 - Responsável técnico: Comprovação de que possui em seu quadro um Nutricionista Responsável Técnico (RT), inscrito no CRN, encarregado pela supervisão de produção, manipulação, armazenamento e transporte. O vínculo deve ser provado via cópia da CTPS, contrato social, ficha de empregado ou contrato de prestação de serviços autônomos.

9.12.4 - Alvará de funcionamento: Alvará de Funcionamento expedido pelo órgão municipal competente, válido na data de apresentação da proposta, em nome da empresa proponente e no endereço declarado do estabelecimento.

9.13 - Apresentar as declarações conforme modelos “Anexos II e III”, que fazem parte integrante deste edital.

9.14 - A empresa deverá apresentar declaração de atualização cadastral, emitida através do site do Tribunal de Contas, conforme link: https://www.tce.sp.gov.br/cadtcesp (em nome do responsável pela assinatura do contrato e do preposto, conforme indicado no “Anexo III - Termo de Designação do Preposto” - itens 1 e 2. Solicitamos anexar no arquivo documentação, sua ausência não será motivo de desclassificação. Havendo dúvidas, consultar o manual no link: https://www.tce.sp.gov.br/cadtcesp/pdf/Manual_CadTCESP_Cadastro_Pessoa_Fisica_v1.0.pdf

9.15 - Apresentação de amostras (apenas a melhor classificada):

9.15.1 - A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados da convocação formal pela Administração, 1 (uma) amostra de cada um dos produtos relacionados abaixo, em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência - Anexo II deste edital. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Administração - Departamento de Recursos Humanos, situada à Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, nº 2.800, Jardim Esplanada II, Indaiatuba/SP.

Gêneros estocáveis:
a) Item 03 - Arroz polido tipo 1;
b) Item 07 - Extrato de tomate;
c) Item 11 - Feijão carioca;
d) Item 15 - Leite em pó integral;
e) Item 31 - Carne bovina in natura na forma de bife a rolê.

9.15.2 - Justificativas técnicas para a exigência de amostras:

I. Arroz e feijão: Considerando que o arroz e o feijão constituem alimentos de consumo frequente nos cardápios, a exigência de amostras justifica-se pela necessidade de verificar a conformidade dos produtos com as especificações do Termo de Referência, especialmente quanto à integridade, à uniformidade, à aparência e às demais características físicas e sensoriais pertinentes, contribuindo para assegurar a qualidade e a adequação dos alimentos às preparações previstas.

II. Leite em pó: A exigência de amostra justifica-se pela necessidade de avaliar as características físicas, sensoriais e funcionais do produto, especialmente quanto à aparência, à homogeneidade, à textura, à solubilidade e à capacidade de reconstituição, conforme as especificações do Termo de Referência. A avaliação também permitirá identificar alterações perceptíveis, como absorção excessiva de umidade, empedramento, formação de grumos e alterações de odor, cor ou sabor, que possam comprometer a qualidade, a estabilidade e a utilização do produto nas preparações alimentícias.

III. Extrato de tomate: A exigência de amostra justifica-se pela necessidade de verificar as características físicas, sensoriais e funcionais do produto, especialmente quanto à coloração, à homogeneidade, à viscosidade, à consistência, ao odor e ao sabor, conforme os requisitos estabelecidos no Termo de Referência. A avaliação permitirá identificar eventuais alterações perceptíveis, como separação de fases ou inconsistências na textura, que possam comprometer a utilização do produto, o rendimento culinário e a padronização das preparações alimentícias.

IV. Carne bovina *in natura* na forma de bife a rolê: A exigência de amostra da carne bovina in natura na forma de bife a rolê, justifica-se pela necessidade de verificar previamente a qualidade, a integridade e a adequação do produto às especificações técnicas estabelecidas, considerando sua natureza perecível e a influência direta das características da matéria prima sobre a qualidade das preparações alimentícias. A avaliação permitirá verificar aspectos como coloração, odor, aparência, uniformidade, proporção aparente da gordura, presença de tecidos indesejáveis e integridade das peças.

9.15.3 - As amostras deverão estar devidamente identificadas com a razão social da licitante, o número do processo licitatório, o número do pregão e os números dos respectivos itens. As marcas dos produtos apresentados deverão corresponder às marcas indicadas na proposta comercial.

9.15.4 - Documentação técnica:

9.15.4.1 - A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, juntamente com as amostras, a seguinte documentação técnica, correspondente aos produtos ofertados:

I – Ficha técnica do produto, contendo, conforme aplicável, a denominação do produto, a marca, a identificação do fabricante, o registro sanitário quando exigível, a lista de ingredientes, a composição nutricional, as características da embalagem e o prazo de validade.

II – Laudo bromatológico, emitido por laboratório oficialmente competente ou devidamente habilitado para a realização das análises requeridas, contemplando os parâmetros físico-

químicos, microscópicas e microbiológicas pertinentes à natureza do alimento e às especificações do Termo de Referência, com no máximo 12 meses de emissão anteriores à data de entrega.

III – Licença ou alvará sanitário, quando legalmente exigível, expedido pela autoridade sanitária competente, válido e compatível com a atividade desenvolvida pelo agente econômico a quem se refere o documento, observada a legislação aplicável. Isenção sanitária: Se for isenta, a licitante deve apresentar declaração indicando o CNAE e o dispositivo legal da legislação sanitária que fundamenta a isenção.

9.15.4.2 - A documentação técnica destina-se a verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas pela Administração, inclusive quanto à qualidade, à segurança sanitária e à adequação ao uso pretendido.

9.16 - Os documentos mencionados acima deverão referir-se exclusivamente ao local do estabelecimento da licitante participante do presente certame, ressalvada a hipótese de centralização de recolhimento de tributos e contribuições pela matriz, que deverá ser comprovada por documento próprio, e estarem vigentes à época da abertura do envelope contendo a documentação.

9.17 - Não serão aceitos protocolos referentes à solicitação feitas às repartições competentes quanto aos documentos acima mencionados.

9.18 - Os documentos de habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 180 (cento e oitenta) dias.

9.19 - O pregoeiro reserva-se ao direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

9.20 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará na inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

10 - DOS RECURSOS

10.1 - Proferida a decisão que declarar o vencedor, o pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata, motivadamente para cada item onde foi acatado a manifestação de recurso, de acordo com art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio, disponibilizado no sistema: www.bbmnet.com.br.

10.1.1 - O tempo máximo para manifestação da intenção de recurso será de 10 (dez) minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar.

10.2 - Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, www.bbmnet.com.br opção **RECURSO.** Os documentos aqui solicitados deverão estar assinados e digitalizados, pelo seu Responsável Legal, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos e horário estabelecidos no edital,

no prazo de até 03 (três) dias úteis até as 17h (horário normal de expediente), após o término da sessão pública. Não serão aceitos recursos e contrarrazões via e-mail.

10.2.1 - O sistema disponibilizará recursos e contrarrazões para todos os interessados. Decorrido os prazos legais o processo será remetido para julgamento.

10.3 - Na hipótese de interposição de recurso, o pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

10.4 - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.5 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará/homologará o objeto do certame à licitante vencedora.

10.6 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.7 - A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito ao mesmo, sendo que o objeto do certame será adjudicado/homologado pela autoridade competente do procedimento licitatório, ao licitante vencedor.

10.8 - O resultado final do pregão eletrônico, quando houver recurso, será divulgado na Imprensa Oficial do Município ou no Diário Oficial do Estado e site da Bolsa Brasileira de Mercadorias: www.bbmnet.com.br

11 - DA CONTRATAÇÃO

11.1 - Após a adjudicação/homologação do procedimento licitatório, o concorrente vencedor será convocado para assinatura do contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, emitida pelo Departamento de Contratos e Documentação, de acordo com as cláusulas constantes na minuta de contrato Anexo IV, deste edital.

11.1.1 - Decorrido o prazo sobredito, contado do recebimento do comunicado oficial para assinatura do contrato, e não tendo a empresa vencedora comparecido à convocação, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas neste edital.

11.2 - A licitante vencedora deverá, após a assinatura do contrato, oferecer garantia para assegurar sua plena execução, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor da contratação, em uma das modalidades previstas no artigo 96 da Lei Federal nº 14.133/21, em até 05 (cinco) dias úteis.

11.2.1 - A garantia prestada pela contratada será liberada após a execução do contrato e do recebimento definitivo dos serviços prestados no prazo de 30 (trinta) dias. Se prestada em dinheiro, será atualizada monetariamente desde a data da expedição da sua guia de depósito.

11.2.2 - No caso de o contrato ser prorrogado, a contratada deverá prestar garantia complementar de 5% (cinco por cento), sobre o valor do acréscimo na mesma modalidade

anteriormente oferecida.

11.2.3 - É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições dos preços impostos ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista do Artigo do Artigo 90 §5 da Lei Federal nº. 14.133/21.

11.2.4 - O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

11.3 - A contratada está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, observado o limite legal, quando determinadas pela Contratante em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado.

11.4 - Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e também integrará o contrato.

11.5 - Para cumprir o artigo 2º da Lei Municipal n° 7.691/2021, exige-se que a contratada apresente obrigatoriamente **laudo de inspeção veicular**, devidamente cadastrado no órgão regulador, para que seja firmada a contratação, em até 05 (cinco) dias úteis após a convocação.

11.6 - Indicar para assinatura do contrato, o nome, nacionalidade, CPF, RG, endereço residencial completo e cargo que ocupa na empresa. Quando não for diretor, além da documentação retro, deverá apresentar procuração para tal, no ato da assinatura do mesmo (conforme Anexo III).

11.6.1 - Indicar o preposto (funcionário designado para acompanhar a execução do instrumento, fiscalizar, prestar toda a assistência e orientação que se fizerem necessárias, conforme art. 118 da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações posteriores), **de acordo com o Anexo III deste edital.**

11.6.2 - Tendo em vista a implantação do sistema para assinatura digital pela Prefeitura Municipal de Indaiatuba nos Termos de Contratos e outros, solicitamos que seja previamente informado se o Certificado Digital que será utilizado para a assinatura está emitido para o CNPJ da contratada ou para o CPF do(s) seu(s) representante(s).

11.7 - O contrato poderá ser prorrogado, nas hipóteses legais a critério e interesse da **CONTRATANTE**, em conformidade com os arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/21 (05 anos), podendo ser prorrogado por igual período.

11.8 - No ato de prorrogação da vigência do contrato, poderão ser renovados os quantitativos até o limite do quantitativo original.

11.9 - Na prorrogação do Contrato o detentor deverá comprovar que mantém as condições iniciais de habilitação, e deverá apresentar os seguintes documentos:

11.9.1 - <u>Para qualificação econômico-financeira:</u>

a) Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida em até 90 (noventa) dias anteriores à data do envio dos documentos de habilitação ou no prazo fixado na certidão, se houver.
b) Havendo a exigência de complementação indicada na própria certidão de falência, deverá ser apresentada a respectiva certidão complementar, nos termos ali indicados, conforme orientação do Tribunal de Justiça da sede da Licitante.

11.9.2 - Para regularidade fiscal:

a) Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, as quais deverão ser apresentadas conforme abaixo especificado;

c) A regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e da Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, incluída a regularidade junto à Seguridade Social (INSS).

d) A regularidade estadual deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos relativos à Procuradoria Geral do Estado (Coordenadoria da Dívida Ativa), devendo compreender os débitos **inscritos na dívida ativa.**

e) A comprovação da regularidade fiscal municipal deverá ser apresentada através de certidão relativa a **tributos mobiliários,** do domicílio ou sede do licitante.

11.9.3 - Para regularidade fiscal trabalhista:

a) Certidão negativa de débitos trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

11.10 - Os preços registrados inicialmente poderão ser reajustados, com data-base vinculada à data do orçamento estimado **(14/10/2026),** respeitando a contagem da anualidade, observando-se como limite máximo a variação do índice INPC publicado pelo IBGE.

11.11 - O reajuste de preços deverá ser solicitado formalmente pela contratada.

11.11.1 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.11.2 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.12 - O reajuste será realizado por termo de apostilamento.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 - Compete à Contratante:

12.1.1 - Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

12.1.2 - Tomar as medidas necessárias quanto a fiel prestação dos serviços.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 - Compete à Contratada:

13.1.1 - Prestar os serviços, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações constantes do Anexo I deste edital.

13.1.2 - Substituir, obrigatoriamente, os serviços que não observar as exigências de qualidade para utilização citadas no Anexo I deste edital.

13.1.3 - Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14 - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 - A prestação dos serviços deverá ser iniciada após a assinatura do contrato e envio da ordem de serviço, encaminhada pelas secretarias requisitantes e envio da nota de empenho, nas condições estipuladas neste edital e seus anexos.

14.1 - O gestor será o servidor Cesar Alfredo Sander e o fiscal será o Marcelino Markezan Inocêncio da Costa, ambos da Secretaria Municipal de Administração, que serão responsáveis pela fiscalização dos serviços, que deverão ser realizados, conforme constante no Termo de Referência deste edital, e pela conferência das notas fiscais.

a) O gestor do contrato é o representante da administração pública responsável por gerenciar o contrato. É sua atribuição principal garantir que as obrigações contratuais sejam cumpridas segundo os termos estabelecidos, verificando o cumprimento das condições pactuadas, analisando e autorizando os pagamentos devidos, entre outras atividades relacionadas à gestão contratual.

b) O fiscal acompanha de perto a execução do contrato, ele deve fiscalizar o desenvolvimento dos trabalhos, atestar o recebimento provisório e definitivo dos serviços contratados, solicitar correções ou ajustes quando necessário e emitir relatórios de acompanhamento para subsidiar o gestor do contrato em suas decisões.

14.1.1 - Quando da substituição do gestor, o secretário da pasta assumirá essa responsabilidade, enquanto não seja efetuada essa alteração por meio de ofício; bem como, a substituição do fiscal, será indicada através do secretário da pasta.

14.2 - Após a execução dos serviços, tendo sido aprovados, será autorizado o pagamento com a assinatura nas vias da nota fiscal.

15 - DO PAGAMENTO

15.1 - O prazo para o pagamento será em até 10 (dez) dias, contados a partir da liquidação realizada pela Secretaria ordenadora da despesa e exclusivamente mediante depósito/transferência em conta bancária do fornecedor e boleto bancário com código de barras.

15.1.1 - Quanto à emissão da nota fiscal, a empresa deverá fazer constar no seu corpo o número da **NOTA DE EMPENHO**, preferencialmente em destaque, sendo que na sua ausência a mesma será recusada.

15.2 - Nenhum pagamento antecipado será efetuado à empresa, ou enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe foi imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

15.3 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 15.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

15.4 - O pagamento em atraso ensejará a incidência de correção monetária “pro rata” pela variação do INPC/IBGE, juros, também “pro rata dia” de 0,70% (setenta centésimos por cento) ao mês e multa moratória de 2% (dois por cento) após o 10º (décimo) dia.

15.5 - A Contratada deverá juntar a cada Nota Fiscal/Fatura emitida, os seguintes documentos:

a) Cópia da Guia de Recolhimento do INSS – GPS;
b) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS – GFIP/SEFIP;
c) Cópia da Folha de pagamento;
d) Certidão Negativa de Débitos do INSS:
e) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
f) Cópia da relação DOPS – trabalhadores constantes no Arquivo SEFIP;
g) Conectividade Social;
h) Certidão Negativa de Débitos de Tributos Municipais;
i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

16 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 - Nas hipóteses de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas no Contrato, poderá a secretaria gerenciadora aplicar ao Contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) por atraso superior a 5 (cinco) dias da entrega do objeto, fica a Contratada constituído em mora, sujeito a multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total do contrato a ser calculado desde o 6° (sexto) dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação limitado a 30 (trinta) dias;

c) em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor do contrato, ou proporcional por cada descumprimento;

d) transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido no contrato, será considerado rescindido o Contrato, e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

e) dependendo do descumprimento, se gerar algum prejuízo, poderá ser requerido do Contratado o valor de perdas e danos conforme caso, após Processo Administrativo de reconhecimento da responsabilidade.

f) declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156, IV e §§ 5º e 6º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.2 - O Contratado também terá responsabilidade administrativa pelas infrações previstas no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.3 - A aplicação das sanções ao responsável pelas infrações administrativas seguirá as disposições previstas nos art. 156 a 163, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.4 - Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, após os procedimentos legais, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor no prazo estabelecido na decisão do processo administrativo, sob pena de cobrança judicial.

17 - DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

17.2 - Os proponentes 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.

17.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

17.4 - Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

17.5 - Da 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 expedientes na Prefeitura de Indaiatuba.

17.6 - O Pregoeiro ou a Autoridade Superior, no interesse público, poderá sanar ou relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação e o direito das

demais licitantes, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.7 - O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

17.8 - As normas que disciplinam este pregão eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação na Imprensa Oficial do Município ou no Diário Oficial do Estado.

17.10 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

17.11 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo Pregoeiro, comunicando-se devidamente aos licitantes participantes.

17.12 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Leis citados no preâmbulo deste edital.

17.13 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes desta licitação será o da Comarca de Indaiatuba, por mais privilegiado que seja outro.

17.14 - E para que ninguém alegue desconhecimento, este edital será divulgado em resumo na Imprensa Oficial do Município, no Diário Oficial do Estado, no Jornal Gazeta de São Paulo, site da Prefeitura Municipal de Indaiatuba (www.indaiatuba.sp.gov.br), (www.bbmnet.com.br) e (PNCP) Portal Nacional de Contratações Públicas.

17.15 - Constitui parte integrante deste edital os seguintes anexos:

Anexo I – Descrição do Objeto e Termo de Referência;
Anexo II - Declarações (dando ciência de que cumprem plenamente as condições do edital;
Anexo III – Termo de Designação do Preposto,
Anexo IV – Minuta do Contrato.

Indaiatuba, 05 de novembro de 2026

CUSTÓDIO TAVARES DIAS NETO
Prefeito Municipal

ANEXO I

Item	Quant.	Unid.	Descrição
1	**1** ADMINISTRAÇÃO RC 167/2026 - Item 1	SERVIÇO	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO, FORNECIMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM MARMITEX E SISTEMA HOT BOX, DESTINADAS AOS SERVIDORES MUNICIPAIS, ESTAGIÁRIOS E MENORES APRENDIZES (ESTES COM JORNADA MÍNIMA DE 6 HORAS DIÁRIAS), INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INSUMOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO TÉCNICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E MÃO DE OBRA DE COCÇÃO E ENTREGA.

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

TIPO DE LICITAÇÃO:MENOR PREÇO
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, destinadas aos servidores municipais, estagiários e menores aprendizes (estes com jornada mínima de 6 horas diárias), incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, logística, supervisão técnica, manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra de cocção e entrega.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO (LEI Nº 14.133/2021)

A contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento contínuo de alimentação aos servidores públicos municipais, estagiários e menores aprendizes (estes com jornada mínima de 6 horas diárias), assegurando condições adequadas de trabalho e continuidade dos serviços públicos essenciais do Município de Indaiatuba.

A contratação atende ao interesse público, à eficiência administrativa e à necessidade de suporte alimentar às unidades descentralizadas da Administração Pública, contribuindo para o adequado desempenho das atividades institucionais.

A solução adotada visa assegurar alimentação adequada, balanceada e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo regularidade e segurança no atendimento das demandas operacionais da municipalidade.

A presente contratação encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, o qual demonstrou a viabilidade econômica da solução adotada.

3. OBJETO

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box (prontas), destinadas aos servidores municipais, estagiários e menores aprendizes, incluindo:

- fornecimento de gêneros alimentícios;
- insumos e materiais de consumo;
- logística de transporte;
- supervisão técnica;
- manutenção corretiva de equipamentos e utensílios;
- mão de obra especializada de preparo e entrega;
- atendimento das exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis.

Os serviços deverão ser executados em conformidade com este Termo de Referência e demais anexos do edital.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

4.1. Conceitos

CARDÁPIO/DIA

Composição das refeições servidas aos servidores municipais, disponibilizada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

REFEIÇÃO

Componente do cardápio/dia servido em marmitex ou sistema Hot Box, destinado ao almoço, jantar ou ceia, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

SOLICITAÇÃO

Comunicação formal realizada pelos responsáveis das unidades municipais, via e-mail, contendo quantitativo de refeições e períodos, até às 16h50 do dia útil anterior.

MARMITEX/HOT BOX

Refeições prontas conforme cardápio previamente aprovado, com balanceamento nutricional, acondicionadas em embalagem térmica de isopor redonda apropriada, equivalente à capacidade nº 08, ou, conforme solicitação, em embalagem retangular com mínimo de 03 divisórias (a escolha do servidor), devidamente fechadas e, quando necessário, lacradas.

A contratada deverá disponibilizar refeições específicas para dietas especiais, mediante solicitação prévia da contratante e apresentação da necessidade alimentar.

A empresa contratada deverá prestar os serviços observando os princípios de nutrição e dietética, bem como as exigências da Vigilância Sanitária, da RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis, utilizando mão de obra qualificada.

As refeições deverão ser distribuídas diretamente nos locais indicados pela contratante, obedecendo aos cronogramas de entrega previamente estabelecidos.

Em caso de suspensão extraordinária das atividades, a contratada será comunicada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

A contratada obriga-se a atender integralmente os quantitativos solicitados pela contratante, sendo vedado o fornecimento em quantidade inferior ao solicitado.

Na hipótese de fornecimento insuficiente, a contratada deverá providenciar complementação imediata das refeições, às suas expensas, devendo manter veículo disponível para reposição emergencial.

Para fins de controle, a contratada disponibilizará romaneio diário por posto de entrega e turno, contendo quantitativos entregues, devendo o responsável da unidade realizar conferência, validação e assinatura no ato do recebimento.

Os horários de entrega deverão observar:

- almoço: das 09h00 às 09h30 nas Secretarias de Obras e Urbanismo;
- almoço: das 10h00 às 11h30 nos demais pontos;
- jantar: das 16h50 às 18h10;
- ceia: das 18h50 às 19h30.

A contratante poderá, juntamente com o gestor/fiscal do contrato, realizar conferência quantitativa das refeições entregues.

Constatada divergência quantitativa, a contratada deverá providenciar imediata complementação, sem ônus adicional à Administração.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá:

- possuir alvará sanitário vigente;
- possuir responsável técnico nutricionista regularmente registrado no CRN;
- comprovar capacidade operacional para preparo e fornecimento das refeições;
- observar integralmente as normas sanitárias vigentes;

- garantir controle de temperatura, acondicionamento e rastreabilidade dos alimentos;
- disponibilizar veículos adequados ao transporte térmico das refeições;
- manter equipe técnica e operacional capacitada.

A contratada deverá comprovar capacidade operacional para o fornecimento de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário estimado, que perfaz 1.232 (um mil, duzentas e trinta e duas) refeições por dia, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica compatíveis com o objeto licitado.

A exigência corresponde à demanda diária máxima estimada pela Administração e visa assegurar que a futura contratada possua estrutura operacional, logística, recursos humanos e capacidade produtiva compatíveis com a execução do objeto, considerando a quantidade de unidades atendidas, a dispersão geográfica dos pontos de entrega, os diferentes horários de distribuição (almoço, jantar e ceia) e a necessidade de continuidade do serviço sem interrupções, minimizando riscos de desabastecimento, atrasos ou falhas na prestação dos serviços.

6. REGIME DE EXECUÇÃO

Execução indireta por empreitada por preço unitário.

Quantidade anual estimada: 450.000 (quatrocentos e cinquenta mil) refeições.

O faturamento será mensal, conforme quantitativos efetivamente fornecidos e atestados pela fiscalização contratual.

O prazo de mobilização para início da execução dos serviços será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da Ordem de Serviço.

6.1. Do rito procedimental especial

Em consonância com o disposto no artigo 17, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021, o presente certame adotará rito processual diferenciado, de modo que a fase de habilitação dos licitantes antecederá a fase de julgamento das propostas comerciais e lances.

6.2 DA MOTIVAÇÃO PARA A INVERSÃO DAS FASES (ART. 17, § 1º, LEI 14.133/21)

A inversão de fases adotada neste certame, trazendo a análise documental de habilitação para momento anterior ao julgamento de preços, justifica-se tecnicamente para mitigar o risco de desabastecimento em serviços públicos essenciais de saúde e segurança (UPAs, Central de Ambulâncias, Guarda Municipal e Corpo de Bombeiros).

Diante da complexidade sanitária e logística do objeto, que envolve a manipulação

de alimentos sob as regras da RDC ANVISA nº 216/2004 e entrega em múltiplos pontos descentralizados, a medida garante que a disputa de lances ocorra exclusivamente entre empresas que já comprovaram possuir solidez financeira, regularidade fiscal e capacidade técnico-operacional imediata, afastando empresas aventureiras ou inaptas que poderiam frustrar ou paralisar o certame.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DA SOLUÇÃO (LEI Nº 14.133/2021)

A solução compreende:

- produção das refeições;
- fornecimento de gêneros alimentícios e insumos;
- transporte térmico;
- distribuição em múltiplos pontos;
- controle por romaneio;
- atendimento de almoço, jantar e ceia;
- supervisão nutricional;
- manutenção corretiva de equipamentos e utensílios.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada deverá:

- fornecer gêneros alimentícios e insumos de primeira qualidade;
- manter regularidade no fornecimento;
- garantir equipe treinada e capacitada;
- manter nutricionista responsável técnico;
- realizar manutenção corretiva dos equipamentos utilizados;
- disponibilizar logística completa para entrega;
- cumprir rigorosamente os horários de entrega;
- observar normas sanitárias, trabalhistas e de segurança alimentar.

9. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Prefeitura Municipal de Indaiatuba, por meio de gestor e fiscal devidamente designados, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo-lhes:

- acompanhar a execução dos serviços contratados;
- conferir os quantitativos das refeições entregues;
- verificar a qualidade e o acondicionamento das refeições;
- fiscalizar os horários e locais de entrega;
- verificar a conformidade sanitária dos serviços;
- registrar ocorrências e comunicar eventuais irregularidades;

- atestar a regular execução contratual para fins de pagamento.

Ficam designados:

- Gestor do Contrato: Cesar Alfredo Sander;
- Fiscal do Contrato: Marcelino Markezan Inocêncio da Costa.

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão do contrato compreenderá:

- designação formal de gestor e fiscais;
- conferência de romaneios;
- controle de entregas por unidade;
- registro de ocorrências;
- aplicação de glosas e penalidades quando cabíveis;
- controle de execução por indicadores de desempenho (ID);
- avaliação mensal de qualidade do serviço;
- aplicação de glosa proporcional, mediante registro formal pela fiscalização.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O pagamento será realizado mensalmente, mediante:

- comprovação das refeições efetivamente entregues;
- romaneios assinados pelo responsável da unidade no ato do recebimento;
- validação da fiscalização em até 2 (dois) dias úteis após recebimento da documentação;
- emissão de nota fiscal;
- Divergências deverão ser contestadas em até 2 (dois) dias úteis;
- a ausência de manifestação no prazo não implica aceite automático, podendo a Administração realizar glosa posterior mediante processo administrativo;
- Glosas serão aplicadas proporcionalmente ao quantitativo não entregue ou rejeitado.

Eventuais inconsistências poderão ensejar glosa proporcional dos valores.

O pagamento ficará condicionado à regular execução contratual e à manutenção das condições de habilitação da contratada.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Em caso de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, poderão ser aplicadas as sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, observados o contraditório e a ampla defesa.

As infrações contratuais serão classificadas da seguinte forma:

- **leve**: atraso pontual ou falha sem impacto relevante na operação;
- **média**: falhas recorrentes de entrega, qualidade ou descumprimento parcial das obrigações contratuais;
- **grave**: risco sanitário, interrupção do fornecimento ou inexecução total do contrato.

As penalidades serão aplicadas conforme a gravidade da infração, podendo consistir em:

a) advertência;
b) multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por infração leve;
c) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por infração média;
d) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por infração grave;
e) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;
f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme a natureza e a gravidade da infração, mediante regular processo administrativo.

Nenhuma sanção será aplicada sem prévia instauração de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13. CARDÁPIOS

Deverá ser fornecido em todas as refeições:

- pão embalado individualmente, contendo identificação de fabricação e validade;
- sobremesa (doce ou fruta).

As refeições em sistema Hot Box permanecerão apenas nos locais com estrutura adequada previamente aprovada pela Administração.

Novos pontos dependerão de:

- análise estrutural;
- viabilidade operacional;
- impacto financeiro;
- autorização da Administração.

Nos pontos atendidos por sistema Hot Box, deverão ser disponibilizados diariamente:

- 2 (dois) tipos de salada;
- 1 (um) tipo de bebida não alcoólica.

Os pontos que deverão receber diariamente saladas e refresco são os seguintes:

- Bombeiros;
- CIAEI;
- Guarda Municipal;
- Secretaria Municipal de Obras e Vias Públicas;
- Paço Municipal;
- Secretaria Municipal de Serviços Urbanos e Meio Ambiente;
- Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana.

Deverá haver fracionamento padronizado e individual das porções alimentícias.

O transporte das refeições deverá ocorrer em recipientes térmicos apropriados, higienizados e em conformidade com as boas práticas sanitárias.

Quando utilizadas caixas térmicas, as refeições deverão ser acondicionadas em cubas de aço inoxidável.

A contratada deverá disponibilizar balcões térmicos e/ou refresqueiras, mediante estudo de viabilidade técnica do local.

A manutenção corretiva dos equipamentos deverá ocorrer tanto na unidade de cocção quanto nos pontos de distribuição.

ANEXO A

CARDÁPIO REFERENCIAL PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO MARMITEX E HOT BOX			
CARDÁPIO - 1ª SEMANA			
DIA DA SEMANA	**PRATO PRINCIPAL 1**	**GUARNIÇÃO**	**SOBREMESA**
segunda-feira	Arroz, Feijão, Bife a Rolê – item 31) ao molho	Creme de Milho	Doce Individual
terça-feira	Arroz, Feijão, Carne Assada (Lagarto – Item 5) ao Molho Madeira	Farofa Ovos	Fruta Individual

quarta-feira	Arroz, Feijão, Virado à Paulista com (Bisteca Suína – item 12)	Banana Empanada	Doce Individual
quinta-feira	Arroz, Feijão, Iscas de carne acebolada (Paleta/coxão duro/Coxão Mole – Item 3)	Purê de Batata	Fruta Individual
sexta-feira	Feijoada Completa (Carne suína – cortes para feijoada – item 15/Bacon – Item 16/Linguiça tipo calabresa – Item 17)	Couve Refogada	Doce Individual
sábado	Moqueca de Peixe (Filé de merluza, pescada ou pangasius – Itens 23,24 ou 25)	Pirão	Fruta Individual
domingo	Arroz, Feijão, (Sobrecoxa – item 20) Assada	Macarronada	Doce Individual
CARDÁPIO - 2ª SEMANA			
DIA DA SEMANA	**PRATO PRINCIPAL 1**	**GUARNIÇÃO**	**SOBREMESA**
segunda-feira	Arroz, Feijão, (Carne de Panela – Acém/musculo/paleta – item 2 ou peixinho – item 4) com Batata	Macarrão Alho e Óleo	Doce Individual
terça-feira	Arroz, Feijão, Strogonoff de (Frango Sassami – Item 19)	Batata Palha	Fruta Individual
quarta-feira	Arroz, Feijão, Filé de peixe (Filé de merluza, pescada ou pangasius – Itens 23, 24 ou 25) à milanesa	Legumes Sauté	Doce Individual
quinta-feira	Arroz, Feijão, (Costelinha Suína – item 13) ao Molho Barbecue	Farofa de Couve	Fruta Individual
sexta-feira	Arroz, Feijão, Bife (Paleta/coxão duro/Coxão Mole – Item 3) de Panela	Ovo Frito	Doce Individual
sábado	Arroz, Feijão, Filé (Frango Sassami – Item 19/ queijo tipo muçarela – item 28) à Parmegiana	Batata Rústica com Alecrim	Fruta Individual
domingo	Arroz, Feijão, Carne (maminha – item 9) Assada ao Molho Roty	Farofa Crocante	Doce Individual
CARDÁPIO - 3ª SEMANA			
DIA DA SEMANA	**PRATO PRINCIPAL 1**	**GUARNIÇÃO**	**SOBREMESA**
segunda-feira	Arroz, Feijão, Carne suína (Lombo – item 14)	Polenta Cremosa com Queijo	Doce Individual
terça-feira	Arroz, Feijão, (Costela Bovina – item 7)	Mandioca na Manteiga	Fruta Individual

quarta-feira	Arroz, Feijão, Filé de peixe (Filé de merluza, pescada ou pangasius – Itens 23,24 ou 25) grelhado	Creme de Espinafre	Doce Individual
quinta-feira	Arroz, Feijão, (Filé Mignon Suíno – Item 11) ao Molho de Ervas	Farofa de couve	Fruta Individual
sexta-feira	Arroz, Feijão, (Almôndegas de frango e/ou suína – item 29 ou 30) ao Sugo	Macarrão Alho e Óleo	Doce Individual
sábado	Feijoada Completa (Carne suína – cortes para feijoada – item 15/Bacon – Item 16/Linguiça tipo calabresa – Item 17)	Farofa	Fruta Individual
domingo	Arroz, Feijão, lasanha (Carne Moída bovina – Acém ou músculo – item 1 / queijo tipo muçarela – item 28)	Batata Rústica com Alecrim	Doce Individual
CARDÁPIO - 4ª SEMANA			
DIA DA SEMANA	**PRATO PRINCIPAL 1**	**GUARNIÇÃO**	**SOBREMESA**
segunda-feira	Arroz, Feijão, (Pernil – item 10) Acebolado	Farofa de Banana	Doce Individual
terça-feira	Arroz, Feijão, Strogonoff de (Carne bovina em iscas – paleta/coxão duro/coxão mole – item 3)	Batata Palha	Fruta Individual
quarta-feira	Arroz, Feijão, (Peixe merluza, pescada ou pangasius – Itens 23,24 ou 25) à Parmegiana	Batata Doce Sauté	Doce Individual
quinta-feira	Arroz, Feijão, Kibe de forno Recheado com (muçarela – item 28) e/ou Macarrão com (atum em pedaços – item 27)	Purê de Abóbora	Fruta Individual
sexta-feira	Arroz, Feijão, (Frango – item 22) à Passarinho	Creme de Milho	Doce Individual
sábado	Arroz, Feijão, Bife a Rolê – item 31)	Purê de Batata	Fruta Individual
domingo	Arroz, Feijão, (Carne bovina panela – patinho – item 8) com legumes	Farofa	Doce Individual

Observação: Nos pontos com HOTBOX, deverá ser realizada a entrega de 2 tipos de salada e 1 tipo de suco Líquido concentrado ou xarope turvo de frutas todos os dias.

CARDÁPIOS SALADAS

1ª SEMANA	
2ª feira	1) Alface Crespa 2) Cenoura ralada
3ª feira	1) Chicória 2) Tabule
4ª feira	1) Acelga com cenoura 2) Couve
5ª feira	1) Alface crespa 2) Tomate com cebola
6ª feira	1) Almeirão 2) Vinagrete
Sábado	1) Rúcula 2) Rabanete
Domingo	1) Alface crespa 2) Maionese de legumes

2ª SEMANA	
2ª feira	1)Acelga 2)Cenoura com beterraba ralada
3ª feira	1)Mix de repolho (roxo e branco) 2)Abobrinha cozida
4ª feira	1)Chicória 2)Beterraba cozida
5ª feira	1)Agrião 2)Cenoura Ralada
6ª feira	1) Alface Crespa 2)Pepino
Sábado	1)Mix de grãos com cenoura e salsa 2)Chicória
Domingo	1)Rúcula 2)Tomate

3ª SEMANA	
2ª feira	1)Pepino 2) Repolho Roxo
3ª feira	1)Alface Crespa 2)Rabanete
4ª feira	1)Acelga 2)Cenoura Ralada
5ª feira	1) Mix de repolho (roxo e branco) 2) Tomate
6ª feira	1) Alface Crespa 2) Grão de Bico
Sábado	1) Couve 2) Vinagrete
Domingo	1) Acelga com Cenoura 2) Tabule

4ª SEMANA	
2ª feira	1)Couve 2)Vinagrete de abobrinha
3ª feira	1)Alface Crespa 2)Tomate
4ª feira	1)Chicória 2)Cenoura Ralada
5ª feira	1)Mix de repolho (roxo e branco) 2)Tomate
6ª feira	1)Alface Crespa 2)Caponata de Berinjela
Sábado	1) Acelga 2)Beterraba ralada
Domingo	1) Alface Crespa 2) Maionese de Batata com Ovos

14. INSUMOS (PER CAPITA) – Peso do alimento pronto

- Arroz – 120 g;
- Feijão – 80 g;
- Carne bovina assada – 200 g;
- Carne bovina em bife – 140 g;

- Carne bovina em cubos ou iscas – 160 g;
- Carne bovina com osso – 250 g;
- Carne bovina moída – 130 g;
- Filé de frango – 140 g;
- Frango em iscas – 140 g;
- Sobrecoxa de frango – 300 g;
- Frango à passarinho – 300 g;
- Carne suína – 180 g;
- Carne suína com osso – 250 g;
- Feijoada completa – 300 g;
- Peixe – 180 g;
- Salada de legumes – 100 g;
- Salada de folhas – 50 g;
- Guarnição de legumes – 130 g;
- Guarnição de folhas – 100 g;
- Guarnição de massas – 120 g;
- Guarnição farofa – 100 g;
- Suco Líquido concentrado ou xarope turvo – 200 ml;
- Fruta Individual – 100 g;
- Doce Individual – 20 a 50 g;
- Doce de Pote – 100 ml.

15. PONTOS DE ENTREGA – MARMITEX

Almoxarifado Central Saúde - Rua Crisólita, 463 - Recreio Campestre Joia - Distrito - **Almoço**
Almoxarifado Dengue - Rua José da Costa, 216 - Jardim Pau Preto - **Almoço**
Centro de Especialidades da Mulher e da Criança - Rua Regente Feijó, 187 - Cidade Nova - **Almoço**
Bosque do Saber - Rua João Batista D'Alessandro, 610 - Jardim do Sol **- Almoço**
Caps AD - Avenida Pres. Vargas, 890 - Cidade Nova I - **Almoço**
Caps AD - Avenida Pres. Vargas, 890 - Cidade Nova I - **Ceia**
Caps I - Rua Padre Bento Pacheco, 1802 - Vila Aurora, Indaiatuba - SP **- Almoço**
Cartório Eleitoral - Rua Treze de Maio, 834 - Centro, Indaiatuba - SP, 13330-120 - **Almoço**
Casa dos Conselhos - Rua Treze de Maio, 10 - Jardim Pompeia - **Almoço**
Casarão Pró-Memória - Rua Pedro Gonçalves, 477 - Jardim Pau Preto - **Almoço**
Central de Ambulâncias - Rua Carlos Alberto Garcia, 28 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
Central de Ambulâncias - Rua Carlos Alberto Garcia, 28 - Jardim Morada do Sol - **Ceia**

Centro de Convenções Aydil Pinesi Bonachella - Rua das Primaveras, 210 - Jardim Pompeia - **Almoço**
Centro de Especialidades Médicas UniMAX - Rua Eurico Primo Venturini, 379 - Jardim Pedroso - **Almoço**
Cerest (Centro de Ref. Saúde do Trabalhador) - Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 6271 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
Conselho Tutelar - Rua dos Ipês, 159 - Jardim Pompeia - **Almoço**
Conselho Tutelar II – Avenida Manoel Ruz Peres, 3345 – Jardim João Pioli - **Almoço**
Cras I - Rua Augusto Brega, 452 - Jardim Oliveira Camargo - **Almoço**
Cras II - Rodovia Lix da Cunha, 2900 - Tombadouro - **Almoço**
Cras IV - Rua Jordalino Pietrobom, 1300 - Jardim São Conrado, Indaiatuba - **Almoço**
Cras V - Rua Lourenço Martins do Amaral, 241 - Jardim Brasil - **Almoço**
Cras VI Campo Bonito - Rua Benedita Carvalho, 213 - Parque Campo Bonito - **Almoço**
Creche Amiguinhos de Jesus – Rua Zephiro Puccinelli, 1243 - Jardim Morada do Sol - Indaiatuba - SP, 13348-060 - **Almoço**
Creche Dona Rosinha Candello - João Martini, 925 - Jardim São Conrado, Indaiatuba - SP, 13330-000 - **Almoço**
Creche Esmeralda M. Paula e Walda - Rua João de Campos Bueno, 325 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
Creche Francisca Nadir Ferreira Menk Chiquita - Rua Seis, 72 - Residencial Campo Bonito - **Almoço**
Creche Galdino Chagas - Rua Yoriko Gonçalves, 190 - Jardim Oliveira Camargo - **Almoço**
Creche Jácomo Nazário - Rua Antonio Magnusson, s/n - Jardim João Pioli - **Almoço**
Creche Joanna Gurgel - Rua Pedro Batista Apolinário, 441 - Pq. Resid. Indaiá - **Almoço**
Creche Luciana Cândido Carneiro - Rua Osvaldo Groff, 531 - Jardim Tropical - **Almoço**
Creche Marina D.C. Macedo - Rua José Francisco Ceccon, 425 - Jardim Alice - **Almoço**
Creche Pingo de Gente - Rua Abrão João Ferrarezzi, s/n - Cecap II - **Almoço**
Creche Prof.ª Alice de Mattos Wolf - Rua Cássio Fonseca, 50 - Jardim Primavera, Indaiatuba - SP - 13343-270 - **Almoço**
Creche Prof.ª Dalva Coltro Denny - Rua Tereza Bonito, 181 - Jardim Brasil - **Almoço**
Creche Prof.ª José Pavani - Praça Maria Lyra Groff, s/n - Jardim Dom Bosco - Indaiatuba - SP, 13333-280 - **Almoço**
Creche Prof.ª Morivaldo Antonio de Morais - Rua do Badin, 211 - Jardim Eldorado, Indaiatuba - SP, 13343-815 - **Almoço**
Creche Prof.ª Silvia Lucia Silva Pinto - Rua Carlos Alberto Garcia, 1211 - Jardim São Conrado - **Almoço**

Creche Prof.ª Vania Aparecida Martim de Melo - Rua Compositor Joao Canova, 303 - Lauro Bueno - **Almoço**
Delegacia - Rua Bernardino de Campos, 857 - Centro - **Almoço**
Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana - Avenida Francisco de Paula Leite, 2263 - Jardim Kioto - **Almoço**
Depósito da Educação - Rua Crisólita, 463 - Distrito Recreio Campestre Joia - **Almoço**
Derefim - Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 2671 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
E.E. Prof.ª Maria Bernadete Amgarten Peres - Rua Santo Amaro, 130 - Jardim Paulista - **Almoço**
EMEB Archimedes Prandini - Praça da Liberdade, s/n - Pq. Boa Esperança - **Almoço**
EMEB Complexo Educacional Prof.ª Laura Fahl Correa - Rua José Francisco Ceccon, 236 - Parque das Nações - 13346-020 - **Almoço**
EMEB Leonardo Braz Zuppa - Engenheiro Francisco Inglês de Souza, 20 - Parque das Nações - **Almoço**
EMEB Miyoji Takahara - Rua Colômbia, 600 - Jardim América - **Almoço**
EMEB Padre Joaquim Aparecido Rocha - Rua José Carlos Wolf, s/n - Jardim Tancredo Neves - **Almoço**
EMEB Prof. Antonio Luiz Balaminuti - Rua Ricieri Delboni, 310 - Pq. Residencial Indaiá - **Almoço**
EMEB Prof. Aparecido Batista dos Santos - Rua Luiz Delboni/Osvaldo Tuon, s/n - Jardim São Francisco - **Almoço**
EMEB Prof.ª Áurea Fernandes Correa - Rua Regente Feijó, 06 - Cidade Nova - **Almoço**
EMEB Prof.ª Áurea Moreira da Costa - Rua Cinco de Julho, 1155 - Cidade Nova - **Almoço**
EMEB Prof.ª Cleonice Lemos Naressi - Rua Tenente Coronel Nézio Rita de Toledo Filho, s/n - Jardins dos Colibris - CEP 13349-135 - **Almoço**
EMEB Prof. Doardo Borsari - Estrada Municipal Jose Boldrini, s/n - Colinas Mosteiro de Itaci - **Almoço**
EMEB Prof.ª Elizabeth de Lourdes C. Sigrist - Rua Irineu Rocha Ribeiro, 95 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
EMEB Prof.ª Elvira Maria Maffei - Rua Helena Tomasi, 107 - Jardim Rêmulo Zoppi - **Almoço**
EMEB Prof.ª Francisca Lucinda Bueno - Rua: Nabor Pires de Camargo, 382 - Jardim Lauro Bueno **- Almoço**
EMEB Prof.ª Janete Vieira Vaqueiro - Rua Alexandre Ratti, 28 - Vila Brizzola, Indaiatuba - SP, 13343-450 **- Almoço**
EMEB Prof.ª Joao Batista de Macedo - Avenida Domingos Ferrarezzi, 415 - Jardim Monte Verde - **Almoço**
EMEB Prof.ª João Emílio Angelieri - Rua Teotônio Vilela, 136 - Jardim Itamaracá, Indaiatuba – SP - **Almoço**

EMEB Prof. João Marinho Filho - Rua Espírito Santo, 152 - Cidade Nova II - **Almoço**
EMEB Prof. Leonel Jose Vitorino Ribeiro - Rua Ângelo Stocco, 513 - Jardim Morada do Sol **- Almoço**
EMEB Prof. Luiz Carlos Batista de Moura - Rua Antônio Cantelli, 1315 - Jardim São Conrado **- Almoço**
EMEB Prof.ª Maria Albertina Bannwart Berdu - Rua Ângelo Bertelli Netto, 992 - Núcleo Res. Carlos Aldrovandi **- Almoço**
EMEB Prof.ª Maria Benedicta Guimarães - Rua José da Silva Maciel, s/n - Jardim Teotônio Vilela **- Almoço**
EMEB Prof.ª Maria Cecília Ifanger - Rua Perdiz, 302 - Jardim Dom Bosco - Indaiatuba - SP - 13333-260 **- Almoço**
EMEB Prof.ª Maria Helena da Costa e Silva - Rua Sapucaia, 240 - Antiga Rua Seis, Campo Bonito - CEP 13349-057 - **Almoço**
EMEB Prof.ª Maria Ignêz Pinezzi - Rua Antonio Magnusson, 82 - Jardim João Pioli - **Almoço**
EMEB Prof.ª Maria João de Campos - Praça Ana Maria Ambiel Barnabé, s/n - Vila Brizzola - Indaiatuba - SP, 13344-280 **- Almoço**
EMEB Prof.ª Maria José Ambiel Marachini - Rua Jabaquara, 20 - Jardim Paulista II - CEP 13349-770 **- Almoço**
EMEB Prof.ª Maria José Arruda Salvadori Martinhão – Rua Adhemar João Moller, 125 – Jardim Residencial Veneza - **Almoço**
EMEB Prof.ª Maria Nazareth Pimentel - Rua Zephiro Puccineli, 1200 - Jardim Morada do Sol **- Almoço**
EMEB Prof.ª Nízio Vieira – Unidade Fundamental - Rua Jordalino Pietro Bom, 297 - Jardim Morada do Sol **- Almoço**
EMEB Prof. Nízio Vieira – Unidade Infantil - Rua Jordalino Pietro Bom, 239 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
EMEB Prof. Osório Germano e Silva Filho - Rua Silvestre Berti, 310 - Jardim São Paulo - **Almoço**
EMEB Prof.ª Patrocínia Robles Provenza - Rua Antonio Cantelli, 1375 - Jardim São Conrado - **Almoço**
EMEB Prof. Sérgio Mário de Almeida - Rua Zelindo Bernardinetti, 141 - Vila Brizola - **Almoço**
EMEB Prof.ª Sinésia Martini - Praça Votura, s/n - Jardim Pau Preto, Indaiatuba - SP - **Almoço**
EMEB Prof.ª Suely Terezinha Amstalden - Lúcio Artoni, s/n - Vila Brigadeiro Faria Lima, Indaiatuba - SP, 13345-423 - **Almoço**
EMEB Prof.ª Sylvia T. de Camargo Sannazzaro - Rua Antonio Mazetto Filho, 245 - Tombadouro **- Almoço**
EMEB Prof. Wellington Lombardi Soares - Rua Tamoio, 716 - Jardim Camargo Andrade - **Almoço**
EMEB Prof. Wladimir Olivier - Rua Yoriko Gonçalves, 30 - Jardim Oliveira Camargo - **Almoço**
EMEB Prof.ª Yolanda Steffen - Rua Alzira Barnabé, 118 - Jardim Tropical - **Almoço**

Esporte Academia Municipal (novo endereço) - Rua Topázio, 200 - Recanto Joia - **Almoço**
Esporte Centro Esportivo do Parque Campo Bonito - Ottilia Ferraz de Camargo, 733 - Campo Bonito **- Almoço**
Esporte Centro Esportivo do Trabalhador - Avenida Conceição, 1855 - Cidade Nova - **Almoço**
Esportes Centro Esportivo Rei Pelé - Estrada General Motors, 320 - Caldeira - Almoço
Esporte Espaço Bem Viver Mário Jacinto da Silva - Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 585 - Vila Teller - CEP 13.330-535 - **Almoço**
Esporte Parque Corolla - Rua Serafim Gilberto Candello, 410 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
Esporte Velódromo Municipal - Rua Miguel Domingues, 800 - Parque Ecológico Ao Lado Da Fiec **- Almoço**
Farmácia Unificada - Rua Armando Zanotello, 85 - Jardim Esplanada II - **Almoço**
Fórum - Rua Ademar de Barros, 774 - Centro - **Almoço**
Galpão da Prefeitura - Francisco Castelo, 104 - Jardim Nova Indaiá - **Almoço**
Hospital Dia - Avenida Visconde de Indaiatuba, 199 - Parque Boa Esperança - **Almoço**
Hospital Dia Laboratório- Avenida Visconde de Indaiatuba, 199 - Parque Boa Esperança - **Almoço**
Inter Clinica Cejusc Faculdade Max Planck - Rua Nove de Dezembro, 460 - Bairro Jardim Leonor - **Almoço**
Mini Hospital - Rua Zephiro Puccinelli, 1311 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
Núcleo de Assistência Social (Naseja) - Rua José Francisco Tuon, 121 - Santa Cruz **- Almoço**
Núcleo Esportivo Califórnia – (Antigo Campo Do Galo) - Rua Ema Montoanelli Tachinardi, 501 - Jardim Califórnia - **Almoço**
Obras Refeitório - Rua Primo José Mattioni, 454 - Bairro: Santa Cruz - **Janta**
Odonto Especialidades (CEO) - Avenida Presidente Vargas, 457 - Cidade Nova **- Almoço**
Paasi Polo de Assistência e Apoio Socioeducativo Infantil - Rua José Maria de Almeida, s/n - Conj. Hab. Joao Pioli, Indaiatuba - SP, 13348-644 - **Almoço**
Paço Municipal – Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 2800 - Jardim Esplanada II - **Almoço**
Ponto Cidadão - Rua Vinte e Quatro de Maio, 1670 - Centro - **Almoço**
PSF Carlos Aldrovandi - Rua Ângelo Bertelli Neto, 1000 - Jardim Carlos Aldrovandi - **Almoço**
PSF Jardim Brasil - Rua Luiz Carlos Prestes, 305 - Jardim Brasil - **Almoço**
PSF Jardim Oliveira Camargo - Rua Yorico Gonçalves, 190 - Jardim Oliveira Camargo - **Almoço**
PSF Parque Corola - Rua Nelson Nazário, 80 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**

PSF Parque Residencial Indaiá - Rua Cristiano Selleguin, 33 - Parque Residencial Indaiá - **Almoço**
Segurança COI - Avenida Presidente Vargas, 1871 - Cidade Nova II - **Almoço**
Segurança COI - Avenida Presidente Vargas, 1871 - Cidade Nova II - **Ceia**
Segurança - Guarda Municipal - Avenida Ário Barnabé, 924 - Jardim Morada do Sol - **Almoço/Ceia**
Terminal Rodoviário Vereador Maurílio Gonçalves Pinto - Rua dos Indaiás, 1791 - Jardim Belo Horizonte, Indaiatuba - SP, 13342-120 - **Almoço**
UBS Camargo Andrade - Rua Rudolf Theodor Schell, 72 - Camargo Andrade - **Almoço**
UBS Campo Bonito - Avenida Otília de Ferraz Camargo, s/n - Parque Campo Bonito - **Almoço**
UBS Cinco Itaici - Rua Amadeu Tachinardi, 74 - Itaici **- Almoço**
UBS Dez Antigo Campo do Galo - Rua Basilio Martins, s/n - Jardim Califórnia **- Almoço**
UBS Dois Cecap II - Rua Vital Barnabé, s/n – Núcleo Habitacional Brigadeiro Faria Lima - **Almoço**
UBS Jardim Maritacas - Rua José Brossi, 50 - Jardim das Maritacas - **Almoço**
UBS Nove Centro - Rua São Carlos, 585 - Vila Todos os Santos - **Almoço**
UBS Onze Joao Pioli - Avenida Manoel Ruz Peres, 3265 - Jardim João Pioli **- Almoço**
UBS Umuarama – Rua Guayi, 124 - Jardim Umuarama - Almoço
UBS Quatro Jardim Morada do Sol - Rua Coronel Júlio Pereira de Blum, 193 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
UBS Sete (Ambulatório da Saúde da Mulher) - Rua José de Campos, 709 - Jardim Morada do Sol - **Almoço**
UPA Unidade de Pronto Atendimento - Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 6020 - Jardim Morada do Sol - **Almoço/Ceia**
Urbanismo - Rua Afonso Bonito, 215 - Vila Brizolla - **Almoço/Jantar**
Urbanismo Zoonoses Canil - Rua Safira, 120 - Recreio Campestre Joia - **Almoço**
Viber Complexo Cultural - Rua Goiás, s/n – Esquina com Almirante Tamandaré - Cidade Nova II - **Almoço**

16. PONTOS DE ENTREGA – HOT BOX

Pontos previstos de entrega Hot Box
Bombeiro – Avenida Conceição, 3215 – Vila Areal – **Almoço/Jantar**
CIAEI - Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 3665 - Jardim Regina - **Almoço**
Guarda Municipal - Avenida Ário Barnabé, 924 – Jardim Morada do Sol - **Almoço/Ceia**
Obras - Rua Primo José Mattioni, 454 – Santa Cruz – **Almoço**

Paço Municipal - Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 2800 - Jardim Esplanada II - **Almoço**
Urbanismo - Rua Afonso Bonito, 215 - Vila Brizolla - **Almoço**
Mobilidade Urbana - Avenida Francisco de Paula Leite, 2263 - Jardim Kioto - **Almoço**

ANEXO B
ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

GÊNEROS ESTOCÁVEIS		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**
1	ALHO EM PASTA OU PURÊ	Alho em pasta ou purê, sem sal, isento de alergênicos, sem glúten, contendo acidulante ácido cítrico e benzoato de sódio como aditivos e coadjuvantes de tecnologia, de acordo com a legislação específica. Com aspecto, cor e odor característicos. Embalado em pote plástico com tampa com peso de 500gr a 1 kg, isento de metais pesados, que atenda as normas da ANVISA. Na embalagem deverá constar as informações do produto, ingredientes, marca, lote, data de fabricação e validade e data máxima de consumo após aberto. Com validade de 06 meses a partir da data de fabricação.
2	AMIDO DE MILHO	Amido de milho - produto extraído de milho, deve apresentar um aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e sujidades. Embalagem: contendo até 1kg. Validade mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.
3	ARROZ POLIDO TIPO 1	Arroz beneficiado, polido, classe longo fino, tipo 1, 100% grãos nobres, safra velha, constituído de grãos sadios, limpos e secos, atendendo aos padrões oficiais de classificação. Isento de insetos, matérias estranhas e sinais de deterioração. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético de 180Kcal a 185kcal, Carboidratos de 40g a 42g, Proteínas de 3,5g a 3,7g, Fibras de 0,7g a 0,9g, ferro de 0,3mg a 0,5mg, vitamina E de 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Embalagem íntegra e lacrada contendo 5 quilos, o produto deverá conter selo de agrotóxicos na embalagem. Validade mínima de fabricação de 390 dias.
4	CACAU EM PÓ SOLÚVEL	Cacau em pó, composto com 100 % de cacau, sem adição de açúcares ou conservantes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Conforme legislação em vigência. Acondicionado em embalagem contendo de 200 gr a 500 gr. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses contados da data de fabricação.
5	CANJICA BRANCA	Milho para canjica, grãos sadios, sem sujidades odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Embalagem: contendo no mínimo 500g. Validade mínima de 06 meses contados da data de fabricação.
6	CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR	Cereal de milho sem açúcar: composto no mínimo por: milho, sal e vitaminas (A, b1, b12, C, ácido fólico) e minerais (ferro e zinco) e antioxidante lecitina de soja. Em 30g de produto deve conter no

		mínimo 2,2g de proteína, 0,5g de fibra alimentar, 230mcg de vitamina A, 0,35mg de vitaminas B1, B2 E B12, 25mg de vitamina C, 110mcg ácido fólico, 4mg de ferro e zinco 2mg. Embalagem: contendo no mínimo 500g. Validade: mínima de 08 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.
7	EXTRATO DE TOMATE	Extrato de tomate concentrado, composto por polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio, isento de outros ingredientes não previstos. Brix mínimo de 18º. Informações nutricionais na porção de 30g: Valor energético de 10kcal a 16kcal, carboidratos de 1g a 2g, açúcares totais de 1g a 2g, açúcares adicionados de 1g a 2g, proteínas de 1g a 2g, gorduras totais 0g gorduras saturadas 0g, gordura trans 0g, Fibras alimentares de 0g a 2g, sódio 0mg a 200mg. Cor, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração. Embalagem de poliéster transparente + nylon poli transparente, contendo de 1kg a 2kg. Validade de no mínimo 12 meses da data de fabricação.
8	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca fina crua. Deve apresentar um aspecto uniforme, cor característica, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades. Embalagem em pacote de 500 g a 1 kg. Validade mínima de 10 meses a partir da data de fabricação.
9	FARINHA DE MILHO AMARELA	Farinha de milho. Deve apresentar um aspecto característico, cor amarelada, odor e sabor próprios e ausência de sujidades. Embalagem plástica contendo de 500 g a 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.
10	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de materiais terrosos, matérias estranhas, impurezas e sujidade. Acondicionado em embalagem plástica atóxica contendo 1kg. Validade mínima de 04 meses contados da data de fabricação.
11	FEIJÃO CARIOCA	Feijão comum, grupo carioca, tipo 1, constituído de grãos maduros, secos e sadios, atendendo aos padrões oficiais de classificação. Isento de mofo, insetos, matéria terrosa, pedras e matérias estranhas. Informações nutricionais na porção de 60g: Valor energético de 200kcal a 220kcal, carboidratos de 30g a 40g, açúcares totais de 0g a 1g, proteínas de 10g a 13g, gorduras totais de 0g a 0,9g, gorduras saturadas de 0g a 0,3g, gordura trans 0g, Fibras alimentares de 10g a 13g, sódio 0mg, cálcio 79mg a 82mg, ferro de 5,2mg a 6mg. Embalagem íntegra, contendo 1 quilo. Validade de no mínimo 06 meses da data de fabricação.
12	FEIJÃO PRETO	Feijão preto, grupo 1, comum, classe preto, tipo 1. Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 13%, isento de materiais terrosos, matérias estranhas, impurezas, sujidades e mistura de outras variedades ou espécies. Não serão aceitos grãos mofados, carunchados ou germinados. Embalados em embalagem plástica atóxica de 1 kg. Validade de no mínimo 4 meses, contados da data de fabricação.
13	FUBÁ	Fubá de milho - fino (mimoso). Enriquecido com ferro e ácido fólico, deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades. Embalagem plástica contendo de 500 gr. a 1 kg. Validade mínima de 06 meses contados da data de fabricação.

14	GRÃO DE BICO	Constituídos de grãos inteiros e íntegros de cor característica, limpos e secos. Isento de detritos, matéria terrosa, parasita, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de matérias estranhas como grãos ou outras sementes de outras espécies. Acondicionado em embalagem plástica atóxica com peso de 500 g a 1 kg. Validade mínima de 12 meses contados da data de fabricação.
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, concentrado proteico de leite em pó e emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26 g com no mínimo 8g de proteína. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 1kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
16	LOURO DESIDRATADO	Louro em folha desidratado, seco, isento de impurezas e sujidades, acondicionado em embalagem plástica atóxica com no mínimo 50 gramas. Validade mínima de 06 meses contados da data de fabricação.
17	MACARRÃO COM OVOS (TIPO: PARAFUSO E PENNE)	Macarrão com ovos tipo parafuso ou penne, composto com no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e/ou cúrcuma. Embalado em pacote de 500g e com validade mínima de 10 meses.
18	MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS (TIPO: PARAFUSO E PENNE)	Massa sem ovos tipo parafuso ou penne/pena - composto com, no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Acondicionado em saco plástico contendo 500 gr. Informação nutricional na porção de 100 gr: valor energético: máximo de 359 kcal, carboidratos: máximo de 78g, proteínas: mínimo de 10g, gorduras totais: máximo de 1,2g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses da data de fabricação.
19	MACARRÃO INTEGRAL TIPO TALHARIM	Macarrão integral tipo talharim, composto com no mínimo: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo ou albumina. Embalado em pacote de 500g e com validade mínima de 10 meses. Informação nutricional na porção de 80 g.: Valor energético máximo de 290 kcal, Carboidratos máximo de 60 g, proteína mínimo de 10 g, fibra alimentar mínimo de 5g, sódio máximo de 60 g. A rotulagem deverá estar de acordo com legislação vigente.
20	MACARRÃO GRANO DURO (TIPO: PARAFUSO E PENNE)	sêmola de trigo durum. Deverá ser isento de leite e derivados e corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas, intacto, resistente, atóxico e termossoldado, contendo data de

		validade e número do lote. Validade de no mínimo 12 meses da data de fabricação.
21	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO/FUSILLI	Macarrão integral parafuso/fusilli, composto com no mínimo: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Embalado em pacote de 500g e com validade mínima de 10 meses. Informação nutricional na porção de 80 g.: Valor energético máximo de 290 kcal, Carboidratos máximo de 60 g, proteína mínimo de 10 g, fibra alimentar mínimo de 6g, sódio máximo de 30 g. A rotulagem deverá estar de acordo com legislação vigente.
22	ÓLEO DE SOJA	Óleo de soja refinado. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Embalado em frascos atóxico de 900ml. Validade de no mínimo 6 meses contados da data de fabricação.
23	ORÉGANO (DESIDRATADO)	Orégano, seco, isento de impurezas e sujidades. Embalagem: pacote contendo no mínimo 100g. Validade mínima de 06 meses contados da data de fabricação.
24	SAL REFINADO IODADO	Sal refinado iodado, produto refinado com granulação uniforme e cristais brancos. Embalagem plástica atóxica contendo 1kg. Validade mínima de 12 meses contados da data de fabricação.
25	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO OU XAROPE TURVO	Suco líquido concentrado ou xarope turvo de frutas, obtido de matéria-prima sã e madura. Líquido denso ou xarope turvo, homogeneizado, apresentando a opacidade e a turbidez naturais da fruta de origem. Cor, aroma e sabor fortes, marcantes e estritamente característicos da respectiva fruta, com doçura e acidez balanceadas. Isento de odores e sabores estranhos (como fermentado, rançoso, oxidado ou mofado). Rendimento mínimo de diluição na proporção de 1:9. Acondicionado em embalagem plástica de 1 a 5 litros. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.
26	TEMPERO EM PASTA	Tempero em pasta, Produto composto com no mínimo: cebola, óleo de girassol, alho, sal, cenoura, páprica doce, salsinha, aipo, ácido cítrico e ácido ascórbico. Embalagem Stand-Up Pouch com bico dosador com no mínimo 700g. Validade de no mínimo 2 meses contados da data de fabricação. Informações nutricionais na porção de 15g: Valor energético máximo de 30 kcal, Carboidratos máximo de 1,8g, Proteína mínimo de 0,2g, gorduras totais máximo de 3g e fibras alimentares mínimo de 0,3g.
27	TRIGO PARA QUIBE	Trigo para kibe deve apresentar um aspecto característico, cor, odor e sabor próprios e ausência de sujidades. Embalagem plástica com peso de 500gr a 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.
28	VINAGRE DE ÁLCOOL	Composto de fermentado acético de álcool, água e conservante, com acidez volátil mínima de 4%, isento de sujidades e outros materiais estranhos. Cor, sabor e odor característicos, seguindo os padrões da legislação vigente. Acondicionado em frasco de 750 ml. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
1	CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM ou MÚSCULO)	Carne bovina (acém ou músculo) in natura, moída e congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
2	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM/ MÚSCULO/ PALETA)	Carne bovina (acém ou músculo) in natura, sem osso, cortada em cubos de aproximadamente 2x2 cm, congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
3	CARNE BOVINA EM ISCAS (PALETA/ COXÃO DURO / COXÃO MOLE)	Carne bovina (paleta, coxão duro ou coxão mole) in natura, sem osso, cortada em iscas de aproximadamente 3 a 5 cm, congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
4	CARNE BOVINA PEIXINHO	Carne bovina Peixinho in natura, sem osso, cortada em cubos de aproximadamente 5 cm, congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
5	CARNE BOVINA - LAGARTO	Carne bovina (lagarto) in natura, em peça ou porcionada em bife e congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
6	CARNE BOVINA - CUPIM	Carne bovina (cupim) *in natura*, em peça de 1 a 2 kg, sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.

7	CARNE BOVINA – COSTELA BOVINA	Carne bovina (costela bovina) *in natura*, serrada em ripas de aproximadamente 5 cm, congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
8	CARNE BOVINA COM LEGUMES	Carne bovina, tipo patinho em iscas com legumes, congelamento pelo sistema IQF, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária do SIF. Carne bovina proveniente do corte Patinho, processado na forma de tiras, medindo aproximadamente 6x1x1cm, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo no pacote 70% Carne bovina Patinho + pacotes contendo 30% de legumes (15% cenoura, 7,5% milho e 7,5% ervilha). Informações nutricionais na porção de 100g: Valor energético máximo de 120 kcal, Proteína mínima de 15g, gorduras totais máximo de 4g, sódio máximo de 70 mg. Embalagem em saco plástico de polietileno, com peso líquido de 2 kg. Validade: mínima de 10 meses.
9	CARNE BOVINA - MAMINHA	Carne bovina (maminha) in natura, em peça de 1 a 2 kg, sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
10	CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS	Carne suína (pernil) in natura, sem osso e sem pele, cortada em cubos de aproximadamente 2x2 cm, congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
11	CARNE SUÍNA - FILÉ MIGNON	Carne suína (filé mignon) in natura, em peça ou porcionada em bife. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.

12	CARNE SUÍNA - BISTECA	Carne suína (bisteca) in natura, porcionada em bife. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
13	CARNE SUÍNA - COSTELA	Carne suína (costela) in natura, serrada em ripas de aproximadamente 3 a 5 cm, congelada. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
14	CARNE SUÍNA - LOMBO	Carne suína (lombo) in natura, em peça ou porcionada em bife. Sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada aparagem (eliminação de excesso de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
15	CARNE SUÍNA – CORTES PARA FEIJOADA	Carne suína (cortes para feijoada) in natura, porcionada em pedaços de aproximadamente 4 cm. A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade mínima de 45 dias contados da data de fabricação.
16	BACON	O bacon é um produto cárneo industrializado feito a partir da barriga suína (com ou sem pele). Ele passa por processos de salga, cura com conservantes (como nitrito) e defumação. Apresenta coloração característica de cura (rosada a avermelhada), sabor e aroma defumados, e textura firme e uniforme. Pode ser comercializado em mantas, peças, em cubos ou fatias. Validade mínima de 45 dias contados da data de fabricação.
17	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	A linguiça calabresa é um embutido de carne suína curado, defumado e levemente apimentado. Será permitido a utilização de até 20% de CMS - Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo. Embalada a vácuo, em embalagem plástica de até 5 kg. Validade mínima de 45 dias contados da data de fabricação.
18	FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA	Filé de coxa e sobrecoxa de frango, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, desossado, com ou sem pele, limpo e congelado. Cor, odor e sabor característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.

19	FRANGO - SASSAMI	Filé de frango Sassami, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, desossado, sem pele, limpo e congelado. Cor, odor e sabor característicos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
20	FRANGO - SOBRECOXA	Sobrecoxa de frango, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Cor, odor e sabor característicos, congelado e não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
21	COXA E SOBRECOXA EM CUBOS	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso, em cubos, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, cortado em maquinário próprio no formato de cubos 2x2, 3x3 ou 4x4. Não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, sem adição de sal ou temperos, com congelamento tipo IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, com embalagem de 1kg a 2kg, aprovada para contato direto com alimentos. Validade: mínima de 8 meses.
22	FRANGO - CORTE A PASSARINHO	Frango (corte à passarinho), pedaços de aproximadamente 5 cm, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Cor, odor e sabor característicos, congelado e não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica, resistente e atóxica de 1 a 2 kg. Validade de 12 meses contados da data de fabricação.
23	PEIXE - FILÉ DE MERLUZA	Filé de merluza, congelado, sem pele, espinho, osso, cartilagem, vísceras ou parasitas. Produto obtido de espécies saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, mancha por hematoma, coloração distinta à normal para a espécie considerada, devem ser entregues congelados e seguir as exigências da legislação vigente. Validade mínima de 9 meses contados da data de fabricação.
24	PEIXE – FILÉ DE PESCADA	Filé de pescada, congelado, sem pele, espinho, osso, cartilagem, vísceras ou parasitas. Produto obtido de espécies saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, mancha por hematoma, coloração distinta à normal para a espécie considerada, devem ser entregues congelados e seguir as exigências da legislação vigente. Validade mínima de 9 meses contados da data de fabricação.

25	PEIXE - FILÉ DE PANGASIUS	Filé de pangasius, congelado, sem pele, espinho, osso, cartilagem, vísceras ou parasitas. Produto obtido de espécies saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, mancha por hematoma, coloração distinta à normal para a espécie considerada, devem ser entregues congelados e seguir as exigências da legislação vigente. Validade mínima de 9 meses contados da data de fabricação.
26	PEIXE CAÇÃO - EM CUBOS	Carne de cação em cubos do tipo branco, congelado, sem pele, espinho, osso, cartilagem, vísceras ou parasitas. Produto obtido de espécies saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano. Deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, mancha por hematoma, coloração distinta à normal para a espécie considerada, devem ser entregues congelados e seguir as exigências da legislação vigente. Validade mínima de 9 meses contados da data de fabricação.
27	ATUM EM PEDAÇOS	Atum em pedaços em óleo comestível, composto por no mínimo: Atum, óleo de soja, água, caldo vegetal, (batata em flocos, cenoura em pó e aipo em pó) sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glúten. Embalagem primária deverá ser em Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, contendo no mínimo 0,5kg. Validade mínima de 24 meses, contados da data de fabricação. Informação nutricional na Porção de 100g: Valor energético máximo (kcal) 220g, Proteínas mínimo de 18g, Gorduras Totais máximo de 17 g, Sódio máximo de 600g
28	QUEIJO TIPO MUSSARELA	Queijo tipo muçarela descreve um produto de massa filada, textura macia, sem olhaduras e excelente propriedade de derretimento. Sua umidade varia de (43% a 46%), com teor de gordura entre (22% e 24%) e pH na faixa de (5,1 a 5,3). Validade mínima de 90 dias contados da data de fabricação.
29	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO - IQF	Produto obtido a partir de 100% carne de frango *in natura*, moldado em formato arredondado e congelado individualmente pelo processo IQF (*Individually Quick Frozen*). Cada unidade deve possuir peso médio entre 15g e 25g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. Deve apresentar características sensoriais próprias, tais como coloração uniforme, textura macia, odor e sabor agradáveis e compatíveis com os ingredientes utilizados. Isento de temperos artificiais, aditivos químicos não autorizados, excesso de sódio ou glutamato monossódico. Livre de matérias estranhas, penas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos ou cartilagens. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e termossoldada de fábrica, contendo de 1kg a 2kg. Registro obrigatório no órgão competente (SIF/MAPA). Validade mínima de 04 meses a partir da data de processamento.
30	ALMÔNDEGA DE CARNE SUÍNA - IQF	Produto obtido a partir de 100% carne suína *in natura*, moldado em formato arredondado e congelado individualmente pelo processo IQF (*Individually Quick Frozen*). Adicionado apenas de condimentos e especiarias naturais (noz-moscada, cebola em pó, sal, alho em pó e água). Cada unidade deve possuir peso médio entre 15g e 25g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. Textura macia, coloração rosada uniforme característica, livre de odores ou sabores estranhos. Isento de glutamato monossódico,

		objetos perfurantes ou aditivos de tecnologia que mascarem a qualidade da matéria-prima. Apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades ou fragmentos ósseos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e adequadamente termossoldada, contendo de 1kg a 2kg. Registro obrigatório no órgão competente (SIF/MAPA). Validade mínima de 04 meses a partir da data de processamento.
31	CARNE BOVINA IN NATURA NA FORMA DE BIFE A ROLÊ	Carne bovina in natura na forma de bife a rolê congelado individualmente por tecnologia – IQF, com recheio composto de legumes (cenoura e vagem) e condimentos naturais. Peso unitário de aproximadamente 100 g (variação de +/- 10%). O produto deverá se apresentar congelado à temperatura de - 18°C ou inferior, sendo transportado em condições que preservem tanto suas características como sua qualidade quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Bife Rolê isento de glutamato monossódico e objetos perfurantes. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, com etiqueta primária com rotulagem de acordo com a Legislação vigente (RDC n.º 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução n.°105/1999 da ANVISA, contendo de 1 a 2 kg. Embalagem secundária contendo no máximo 12 kg. Validade mínima de 10 meses a partir de sua fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação nesta informada. Produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF/SISBI/SISP

GÊNEROS PÃES		
ITEM	**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**	**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**
1	PÃO TIPO HOT DOG (50 GR)	Pão tipo hot dog tradicional, formato alongado, superfície macia, lisa, com miolo consistente e sedoso. Será rejeitado pães queimados ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Não será permitida a adição de farelos, aromatizantes e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Embalado individualmente com peso de 50 gramas. Validade de no mínimo 10 dias contados da data de fabricação.
2	PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL	Pão tipo bisnaguinha integral com quinoa e chia, enriquecida com vitaminas e minerais, composto com no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo, água, açúcar refinado, farinha de chia, farinha de quinoa, gordura de palma, sal refinado, fermento biológico seco, melhorador de farinha, propionato de cálcio (INS 282) e complexo de vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B6, D, ferro, zinco, cálcio e manganês). Contém glúten. Validade de 10 (dez) dias contados da data de fabricação. Embalagem: saco de polipropileno transparente, termossoldado, resistente, atóxico, contendo 20 unidades de 25 gramas cada totalizando 500 gramas do produto. Valores nutricionais na porção de 50 gramas: Valor energético máximo de 180 kcal, carboidratos máximos 38g, proteínas mínimas 4,8g, fibra alimentar mínimo 4g, Vitamina A mínimo 85mcg, vitamina B1 mínimo 0,3mg, vitamina B2 mínimo 0,2mg, vitamina B3 mínimo 2,7mg, vitamina B6

		mínimo 0,1mg, vitamina D mínimo 0,6 mcg, ferro mínimo 0,8mg, zinco mínimo: 1,5mg, cálcio mínimo 60mg, manganês mínimo: 1,2mg

GÊNEROS HORTIFRUTI	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**
ABACAXI	Pérola ou Havai, com coroa, pesando no mínimo 1 kg, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, cor, aroma e sabor próprios da espécie.
ABÓBORA	Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Cor, aroma e sabor próprios da espécie.
ABOBRINHA	Abobrinha, variedade brasileira, com coloração verde clara, tamanho e coloração uniformes. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
ACELGA	Tamanho e coloração uniformes, peso mínimo de 1 kg, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
ALFACE	Grupo: Crespa ou lisa com peso médio de 400 a 450 gr, de coloração verde, folhas tenras, estar sem ataques de pragas e doenças, não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidade e material terroso, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.
ALHO	Entende-se por alho o bulbo da espécie AlliumSativum L. que se apresenta com as características da cultivar (cor, número de bulbilhos, porbulbo e forma) bem definidas, fisiologicamente desenvolvido (o bulbo que atingiu o estágio de desenvolvimento e maturação característicos da cultivar), inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.
BANANA NANICA	Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.
BANANA PRATA	Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de defeitos graves como: podridão, amassada, dano por sol, passada, etc.
BATATA DOCE	Batata doce in natura, lavada, de coloração branca ou rosada, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e coloração uniformes, isenta de parasitas e larvas.
BATATA INGLESA	firme e intacta, lavada, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e coloração uniformes, devendo ser graúda, livre de umidade externa, desprovida de odor estranho ao produto, não brotada e sem esverdeamento.
BETERRABA	De primeira qualidade, sã, de tamanho médio a grande, firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
BERINJELA	Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Cor, aroma e sabor próprios da espécie.
CEBOLA	Nacional, tamanho médio e uniforme, compacta e firme. Sem defeitos graves como broto visível, mancha negra, deformação, podridão, apresentando aparência fresca, bem

	desenvolvida, isenta de sujidade, parasitas e matéria estranha, sem danos mecânicos, livre de ataque de pragas e de doenças
CENOURA	Sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Cor, aroma e sabor próprios da espécie.
CHEIRO VERDE	Salsa e cebolinha de primeira qualidade, sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas, sãs, serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho. Cor, odor e sabor característicos da espécie, livres de enfermidades, sujidades e insetos.
CHICÓRIA	De coloração verde escura, folhas tenras, estar sem ataques de pragas e doenças, não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidade e material terroso, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.
CHUCHU	Chuchu in natura de primeira qualidade, cor verde claro, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
COUVE	Couve, variedade manteiga, em maço, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
ESCAROLA	Fresca, sem defeito, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
ESPINAFRE	De coloração verde escura, folhas tenras, estar sem ataques de pragas e doenças, não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidade e material terroso, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.
LARANJA PERA	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.
LIMÃO TAITI	Limão taiti in natura, deverá estar fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Isento de manchas e defeitos grosseiros na casca. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características.
MAÇÃ	Fuji ou Gala, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isenta de parasitas, isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, sem danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Firme com coloração vermelha e sem deformação. Deverá apresentar grau de maturação de forma que suporte a manipulação e o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características.
MANDIOCA	De primeira qualidade, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Ausência de sujidades, parasitas e larvas Acondicionada caixas plásticas. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato.

MELANCIA	Melancia in natura, redonda, graúda, sã, fresca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de danos, sujidades, parasitas e larvas. Padrão de 8 a 12 kg.
OVO DE GALINHA	Produto fresco de ave galinácea, tipo médio, livre de manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca ou vermelha, apresentar casca lisa, integra, pouco porosa, resistente, ter peso mínimo de 50 gr. Cor, odor e sabor característicos da espécie, livre de rachadura na casca.
PEPINO	Tipo caipira, deverão estar frescos e sãos, inteiros, limpos, livres de umidade externa anormal, sua coloração deve estar na cor verde escura, deverão estar livres de podridão, desidratação, defeitos provocados por doença. Cor, odor e sabor característicos da espécie.
RABANETE	Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Cor, aroma e sabor próprios da espécie.
REPOLHO VERDE	Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitas e larvas.
REPOLHO ROXO	Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitas e larvas.
RÚCULA	De coloração verde escura, folhas tenras, estar sem ataques de pragas e doenças, não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Pés intactos e firmes, sem sujidade e material terroso, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.
SALSÃO	Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isento de parasitas e larvas.
TOMATE	Com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.

ANEXO C
LISTA DE MERCADORIAS / UTENSÍLIOS E SABORES DOS SUCOS (HOT BOX)

MERCADORIAS / UTENSÍLIOS
Azeites
Bandeja
Colher de arroz aço inox
Concha de aço inox
Copos Descartáveis
Escumadeira de aço inox
Facas de aço inox
Facas descartáveis
Farinha De Mandioca
Garfos de aço inox
Garfos descartáveis
Guardanapos de papel
Embalagem para Talheres
Luvas Descartáveis
Óleo composto
Palitos De Dentes
Pegador de salada de aço inox

SUCOS
Abacaxi c/ Hortelã
Acerola
Caju
Frutas Vermelhas
Goiaba
Graviola
Guaraná
Kiwi
Laranja c/ Mamão
Limão
Maçã Verde
Manga
Maracujá
Melão
Melancia
Morango
Pera

Pratos de cerâmica ou vidro
Molho de Pimenta
Sal - Sachê
Talheres descartáveis de Sobremesa
Shoyu
Toucas Descartáveis
Vinagre

Pêssego
Pitanga
Salada de Frutas
Tangerina
Uva

17.ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

A contratação será regida pelo modelo de Execução Indireta por Empreitada por Preço Unitário. O faturamento será estritamente mensal, realizado com base nos quantitativos de refeições efetivamente fornecidos, conferidos e atestados pela fiscalização contratual mediante romaneios diários assinados no ato do recebimento por cada unidade.

O valor estimado da presente contratação foi obtido por meio de regular pesquisa de mercado, utilizando-se como parâmetro a plataforma NP Tecnologia e Gestão de Dados (banco de preços), em consonância com as diretrizes de ampla pesquisa e balizamento de preços públicos vigentes. Como resultado desse levantamento, fixou-se o valor de referência unitário de R$ 26,96 (vinte e seis reais e noventa e seis centavos) por refeição.

Considerando o quantitativo anual estimado de 450.000 refeições, o valor total estimado para esta contratação perfaz o montante global de R$ 12.132.000,00 (doze milhões, cento e trinta e dois mil reais).

A proposta comercial da licitante vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, a planilha de formação de preços detalhada, discriminando com precisão os custos com insumos alimentares (estocáveis, perecíveis, pães e hortifrúti), mão de obra de cocção e supervisão, custos logísticos de transporte, tributos aplicáveis, despesas indiretas e margem de lucro, permitindo a análise completa de exequibilidade por parte da Administração.

18. PREVISÃO DO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O serviço objeto da presente licitação encontra-se devidamente previsto no Plano de Contratação Anual (PCA) – 2026, publicado na Imprensa Oficial do Município em 28 de novembro de 2025 – Edição nº. 3451 e disponibilizado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em 18 de novembro de 2025 – Código nº. 8971, e demais legislações aplicáveis, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

A despesa está compatível com o Plano Plurianual (PPA), alinhada às diretrizes estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e adequadamente consignada na Lei Orçamentária Anual (LOA), atendendo às exigências do art. 16, incisos I e II, e do § 1º, incisos I e II, da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), bem como ao disposto no inciso VII do art. 12 da Lei nº 14.133/2021.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

- 01.04.01.04.122.1001.2001.3.3.90.39 – Secretaria Municipal de Administração;
- 01.07.01.12.365.1010.2001.3.3.90.39 – Secretaria Municipal de Educação;
- 01.07.01.12.361.1010.2001.3.3.90.39 – Secretaria Municipal de Educação;
- 01.15.01.10.122.1016.2001.3.3.90.39 – Secretaria Municipal de Saúde.

19. VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma da legislação vigente.

20. AMOSTRAS

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados da convocação formal pela Administração, 1 (uma) amostra de cada um dos produtos relacionados abaixo, em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência - Anexo II deste Edital. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Administração - Departamento de Recursos Humanos, situada à Avenida Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, nº 2.800, Jardim Esplanada II, Indaiatuba/SP.

GÊNEROS ESTOCÁVEIS

- Item 3 – Arroz polido tipo 1;
- Item 7 – Extrato de tomate;
- Item 11 – Feijão carioca;
- Item 15 – Leite em pó integral;
- Item 31 – Carne bovina in natura na forma de bife a rolê.

Justificativas técnicas para a exigência de amostras

I. Arroz e feijão: Considerando que o arroz e o feijão constituem alimentos de consumo frequente nos cardápios, a exigência de amostras justifica-se pela necessidade de verificar a conformidade dos produtos com as especificações do Termo de Referência, especialmente quanto à integridade, à uniformidade, à aparência e às demais características físicas e sensoriais pertinentes, contribuindo para assegurar a qualidade e a adequação dos alimentos às preparações previstas.

II. Leite em pó: A exigência de amostra justifica-se pela necessidade de avaliar as características físicas, sensoriais e funcionais do produto, especialmente quanto à aparência,

à homogeneidade, à textura, à solubilidade e à capacidade de reconstituição, conforme as especificações do Termo de Referência. A avaliação também permitirá identificar alterações perceptíveis, como absorção excessiva de umidade, empedramento, formação de grumos e alterações de odor, cor ou sabor, que possam comprometer a qualidade, a estabilidade e a utilização do produto nas preparações alimentícias.

III. Extrato de tomate: A exigência de amostra justifica-se pela necessidade de verificar as características físicas, sensoriais e funcionais do produto, especialmente quanto à coloração, à homogeneidade, à viscosidade, à consistência, ao odor e ao sabor, conforme os requisitos estabelecidos no Termo de Referência. A avaliação permitirá identificar eventuais alterações perceptíveis, como separação de fases ou inconsistências na textura, que possam comprometer a utilização do produto, o rendimento culinário e a padronização das preparações alimentícias.

IV. Carne bovina *in natura* na forma de bife a rolê: A exigência de amostra da carne bovina in natura na forma de bife a rolê, justifica-se pela necessidade de verificar previamente a qualidade, a integridade e a adequação do produto às especificações técnicas estabelecidas, considerando sua natureza perecível e a influência direta das características da matéria prima sobre a qualidade das preparações alimentícias. A avaliação permitirá verificar aspectos como coloração, odor, aparência, uniformidade, proporção aparente da gordura, presença de tecidos indesejáveis e integridade das peças.

As amostras deverão estar devidamente identificadas com a razão social da licitante, o número do processo licitatório, o número do pregão e os números dos respectivos itens.

21. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, juntamente com as amostras, a seguinte documentação técnica, correspondente aos produtos ofertados:

I – **Ficha técnica do produto**, contendo, conforme aplicável, a denominação do produto, a marca, a identificação do fabricante, o registro sanitário quando exigível, a lista de ingredientes, a composição nutricional, as características da embalagem e o prazo de validade.

II – **Laudo bromatológico**, emitido por laboratório oficialmente competente ou devidamente habilitado para a realização das análises requeridas, contemplando os parâmetros físico-químicos, microscópicas e microbiológicas pertinentes à natureza do alimento e às especificações do Termo de Referência, com no máximo 12 meses de emissão anteriores à data de entrega.

III – **Licença ou alvará sanitário**, quando legalmente exigível, expedido pela autoridade sanitária competente, válido e compatível com a atividade desenvolvida pelo agente econômico a quem se refere o documento, observada a legislação aplicável. Isenção Sanitária:

Se for isenta, a licitante deve apresentar declaração indicando o CNAE e o dispositivo legal da legislação sanitária que fundamenta a isenção

A documentação técnica destina-se a verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas pela Administração, inclusive quanto à qualidade, à segurança sanitária e à adequação ao uso pretendido.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

O não atendimento às exigências de apresentação das amostras e da documentação técnica, inclusive quanto aos prazos estabelecidos, ou a constatação de divergência entre os produtos apresentados e as especificações do edital, deverá ser objeto de análise e decisão fundamentada, observados os critérios objetivos de avaliação previamente estabelecidos e as disposições legais aplicáveis.

Reprovada a proposta ou constatado o descumprimento das exigências pertinentes, após a decisão cabível, será convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação das respectivas amostras e documentação, e assim sucessivamente, até a identificação de proposta que atenda às exigências do edital.

Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras poderão ser retiradas pelo respectivo fornecedor no prazo de 10 (dez) dias, contado da comunicação disponibilizada pela Administração. Decorrido esse prazo sem a retirada, a Administração poderá dar-lhes a destinação adequada, inclusive o descarte, quando cabível, observadas as normas aplicáveis.

O pregoeiro comunicará aos licitantes o local, a data e o horário previstos para a análise das amostras e da documentação técnica apresentada pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, assegurando aos interessados a possibilidade de acompanhar os trabalhos, nos termos do edital. O resultado da avaliação será divulgado a todos os licitantes, acompanhado da respectiva fundamentação técnica.

23. REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

O contrato poderá ser reajustado após 12 meses, com base no INPC ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

Será admitido reequilíbrio econômico-financeiro nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, mediante comprovação de:

- variação extraordinária de insumos alimentares;
- fatos imprevisíveis ou previsíveis de efeitos incalculáveis;
- impacto comprovado na composição de custos.

24. GESTÃO DE RISCOS CONTRATUAIS

A execução contratual observará matriz de riscos, incluindo:

- atraso na entrega;
- interrupção de fornecimento;
- contaminação alimentar;
- falha logística;
- indisponibilidade de insumos;
- problemas sanitários.

Medidas mitigadoras:

- exigência de veículo reserva;
- plano de contingência operacional;
- estoque mínimo de insumos;
- fiscalização diária por amostragem.

25. CRITÉRIOS DE QUALIDADE E ACEITAÇÃO

As refeições deverão atender aos seguintes padrões mínimos:

- temperatura mínima de 60°C para alimentos quentes;
- entrega máxima de 3 horas após produção;
- conformidade com RDC ANVISA nº 216/2004;
- Portaria CVS 5/2013 (SP), se aplicável;
- porcionamento padronizado conforme item 14;
- controle de rastreabilidade dos alimentos.

O não atendimento aos padrões poderá ensejar rejeição imediata do fornecimento.

26. CONDIÇÕES DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

A sessão pública da presente licitação iniciará com a abertura e julgamento da documentação de habilitação de todas as licitantes participantes, compreendendo os requisitos jurídicos, fiscais, trabalhistas, econômico-financeiros e técnicos estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital.

Somente as licitantes consideradas habilitadas pelo Pregoeiro e pela equipe técnica terão suas propostas comerciais classificadas para participar da fase de lances.

26.2. Da qualificação técnica

- **Atestado de Capacidade Técnica:** Apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) aptidão para o fornecimento de refeições compatíveis com o objeto, de no mínimo **50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário estimado, ou seja, 616 refeições do total de 1.232 refeições por dia.**

- **Registro no CRN:** Registro da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) competente, válido e vigente.

- **Responsável Técnico:** Comprovação de que possui em seu quadro um Nutricionista Responsável Técnico (RT), inscrito no CRN, encarregado pela supervisão de produção, manipulação, armazenamento e transporte. O vínculo deve ser provado via cópia da CTPS, contrato social, ficha de empregado ou contrato de prestação de serviços autônomos.

- **Alvará de Funcionamento:** Alvará de Funcionamento expedido pelo órgão municipal competente, válido na data de apresentação da proposta, em nome da empresa proponente e no endereço declarado do estabelecimento.

27. INÍCIO DA EXECUÇÃO

A execução dos serviços está prevista para iniciar em **19/02/2027**, observando-se o prazo regulamentar de mobilização de até **30 (trinta) dias** a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

Parágrafo Único: Na hipótese de interrupção abrupta do contrato vigente por desistência, rescisão, esgotamento antecipado de saldo ou qualquer fato superveniente que cause risco de desabastecimento, a Administração poderá emitir a Ordem de Serviço de forma antecipada.

Exclusivamente para fins de atendimento emergencial, a Contratada deverá iniciar o fornecimento das refeições no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, de forma escalonada, priorizando o abastecimento das unidades de saúde e segurança (UPA, Unidades de Saúde, Central de Ambulâncias, Guarda Municipal e Bombeiros) até o restabelecimento completo da logística integral.

ANEXO II
DECLARAÇÕES

(Solicitamos encaminhar juntamente com os documentos de habilitação, sua ausência não será motivo de desclassificação, mas a licitante poderá ser advertida)

A empresa (razão social) ....., CNPJ nº ....., Inscrição Estadual nº ....., ou Inscrição Municipal nº ....., aqui devidamente representada pelo Sr(a) ....., infra-assinado, DECLARA, por este e na melhor forma de direito, concordar com os termos do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2026**, dos respectivos documentos e anexos da Licitação, conforme abaixo especificado:

1) Declara ainda, que acatará integralmente quaisquer decisões que venham a serem tomadas pelo Pregoeiro e Equipe de apoio ou pela Administração da Prefeitura Municipal de Indaiatuba, quanto à habilitação, classificação e adjudicação, ressalvados os nossos direitos legais de recursos.

2) Declara para os devidos fins não possuir em seu quadro societário ou empresa individual, responsáveis ocupante de cargo público com o Município de Indaiatuba, Autarquias e Fundações.

3) Declara, outrossim, que não existe, até o presente momento, qualquer impedimento quanto à habilitação no presente certame e, que caso venham a conhecer, no decorrer do certame, comprometemo-nos a comunicá-los de imediato a Prefeitura Municipal de Indaiatuba.

4) Declaramos que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

5) Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto do Pregão Eletrônico e os termos constantes no presente certame, seus ANEXOS e do Regulamento do Sistema de Licitação na Modalidade de Pregão Eletrônico da Bolsa Brasileira de Mercadorias, e que temos totais condições de atender e cumprir todas as exigências ali contidas, inclusive as demais formalidades relativas à documentação que deverá ser apresentada para fins habilitação.

....., ... de ..... de 2026

_____
Nome e assinatura do representante legal
CPF nº .....

ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO N° .../2026 – EDITAL Nº .../2026

TERMO DE DESIGNAÇÃO DO PREPOSTO E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO RECOMENDA-SE PREENCHER O PRESENTE TERMO CUJOS DADOS SERÃO DESTINADOS PARA EFEITO DE FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO (SOLICITAMOS ANEXAR NO ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO, SUA AUSÊNCIA NÃO SERÁ MOTIVO DE DESCLASSIFICAÇÃO)

A (razão social da empresa) _____, CNPJ n.º _____, com sede à _____, neste ato representado pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, função) pelo presente instrumento (Contrato ou Procuração), designa e constitui:
Tendo em vista a nova instrução do Tribunal do Estado de São Paulo, fica a empresa obrigada a fornecer as informações/dados da pessoa responsável pela assinatura do Contrato, conforme relacionado abaixo:

1) RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

O(a) Sr.(a) Nome _____ RG _____ CPF _____ Nacionalidade _____ Função _____ Data de Nascimento __/___/__ Endereço Residencial _____CEP _____E-mail institucional (empresa) _____ E-mail pessoal (particular) _____Telefone (empresa) _____ Telefone (pessoal) _____

Obs. Quando não for diretor, além da documentação retro, deverá apresentar procuração para tal, no ato da assinatura da mesma.

2) PREPOSTO: O(a) Senhor(a) Nome _____ RG _____ CPF _____ Nacionalidade _____ Função _____ Fone (.....) _____ E-mail _____
O qual, perante à Prefeitura Municipal de Indaiatuba deverá acompanhar a execução do instrumento, fiscalizar, prestar toda a assistência e orientação que se fizerem necessárias, conforme art. 118 da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações posteriores.

3)- Tendo em vista a implantação do sistema para assinatura digital pela Prefeitura Municipal de Indaiatuba nos Termos de Contratos e outros, solicitamos que seja previamente informado se o Certificado Digital que será utilizado para a assinatura está emitido para o CNPJ da contratada ou para o CPF do(s) seu(s) representante(s), como também informar o endereço de E-mail para envio do link para a respectiva assinatura digital.

Indicar:
CNPJ nº _____ ou CPF nº _____
E-mail: _____

Local, data e assinatura

_____
Assinatura do Responsável legal da empresa

A empresa deverá apresentar, Declaração de Atualização Cadastral, emitida através do site do Tribunal de Contas, conforme link: https://www.tce.sp.gov.br/cadtcesp **(em nome do responsável pela assinatura do Contrato e do Preposto)**

ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI FAZEM A PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA E _____.

CONTRATADA :
PREGÃO ELETRÔNICO : Nº ____/2026
DATA :
CONTRATO : Nº ____/2026

Pelo presente instrumento, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**, com sede na Av. Engenheiro Fábio Roberto Barnabé n° 2.800, Jardim Esplanada II, Município de Indaiatuba, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ sob o nº 44.733.608/0001-09, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, **CUSTÓDIO TAVARES DIAS NETO,** brasileiro, casado, dentista, portador do RG nº 54.403.044-8 e do CPF nº 004.111.496-52 e pelo Secretário Municipal de Administração **LUIZ HENRIQUE FURLAN**, brasileiro, casado, administrador, portador do RG nº 6.777.311-4 e do CPF nº 610.863.128-72 e a empresa _____, estabelecida na Cidade de _____, na Rua _____, nº __, Bairro ____, CEP ___, Telefone:___, E-mail:___, ora chamada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado _____, estabelecida na Cidade de _____, na Rua _____, nº __, Bairro ____, CEP ___, Telefone:___, E-mail:___, devidamente cadastrada no CNPJ sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, neste ato, representado pelo _____,___,_____,___, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, doravante designada simplesmente **CONTRATADA,** fundamentados nas disposições nos termos da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, que vierem a substituir as normas supracitadas, têm entre si justo e contratado o que se segue, e que reciprocamente outorgam e aceitam:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, destinadas aos servidores municipais, estagiários e menores aprendizes (estes com jornada mínima de 6 horas diárias), incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, logística, supervisão técnica, manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra de cocção e entrega, conforme detalhamento constante no edital, Termo de Referência e Anexo I, de acordo com a proposta de preços apresentada pela **CONTRATADA**, que, independente de transcrição ou anexação, são partes integrantes do presente instrumento.

1.1.1. As especificações do objeto, a quantidade, e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Quant.	Unid.	Descrição
1	**1**	serviço	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO, FORNECIMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM MARMITEX E SISTEMA HOT BOX, DESTINADAS AOS SERVIDORES MUNICIPAIS, ESTAGIÁRIOS E MENORES APRENDIZES (ESTES COM

			JORNADA MÍNIMA DE 6 HORAS DIÁRIAS), INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INSUMOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO TÉCNICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E MÃO DE OBRA DE COCÇÃO E ENTREGA.

1.1.2. A distribuição deverá ser feita diretamente nos locais indicados, obedecendo ao calendário determinado pela CONTRATANTE. Deverá ser seguido um cronograma específico de entregas. Em caso de suspensão das atividades não prevista nos calendários, a CONTRATADA será comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

1.1.3. A CONTRATADA obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível a solicitação. No caso de ocorrerem envios de refeições aquém da solicitada, a CONTRATADA obriga-se a complementar as refeições às suas expensas, através de veículo próprio, que deverá estar disponível para a reposição/complementação das refeições.

1.1.4. Para efeito de controle, a CONTRATADA disponibilizará um romaneio diário, por posto de entrega e turno, onde a contratante/responsável pela unidade no ato da entrega deverá realizar a conferência, validar e devolver assinado. O período de entrega deverá ser feito obrigatoriamente entre as 10:15 e 12:00 horas.

1.1.5. Poderá, juntamente com o Gestor/Fiscal do Contrato, efetuar a contagem, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades das refeições.

1.1.6. Quando o número contado for inferior a aqueles solicitados, a CONTRATADA deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a CONTRATANTE, levando-se em conta o reposicionamento como base o balanceamento proteico-calórico constante nas especificações do cardápio.

2. DA VIGÊNCIA E INÍCIO DOS SERVIÇOS

2.1. O prazo de vigência será de **12 (doze) meses**, nos termos do **art. 107 da Lei nº 14.133/2021.**

2.1.1. A empresa deverá iniciar a execução dos serviços no prazo máximo de __ **(___) dias**, contados a partir do recebimento da respectiva **Ordem de Serviço** emitida pela Secretaria requisitante.

2.2. A vigência do contrato poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, conforme previsto no Art. 57 da Lei 14.133/2021, desde que haja interesse da Administração, seja devidamente justificado, e observadas as disposições legais aplicáveis.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços ora contratados deverão ser executados com estrita observância ao que dispõe o objeto e o Termo de Referência.

3.2. A **CONTRATANTE** poderá, em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização dos serviços, reservando-se o direito de rejeitá-los, a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios.

3.3. A fiscalização, por parte da **CONTRATANTE**, não eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades previstas na legislação civil e por danos que vier causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros, seja por seus atos, de seus funcionários ou prepostos, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

3.4. Havendo qualquer falha na execução dos serviços que estejam em desacordo com as normas, a **CONTRATADA** será notificada para que os regularize, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste termo.

3.5. A **CONTRATADA** deverá atender, Legislação pertinente e demais dispositivos legais que vierem a substituir, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e alterações posteriores.

4. DO PAGAMENTO

4.1. O prazo para o pagamento será em até 10 (dez) dias, contados a partir da liquidação realizada pela Secretaria ordenadora da despesa e exclusivamente mediante depósito/transferência em conta bancária do fornecedor e boleto bancário com código de barras.

4.2. O pagamento será realizado mensalmente, mediante:

- comprovação das refeições efetivamente entregues;
- romaneios assinados pelo responsável da unidade no ato do recebimento;
- validação da fiscalização em até 2 (dois) dias úteis após recebimento da documentação;
- emissão de nota fiscal;
- Divergências deverão ser contestadas em até 2 (dois) dias úteis;
- a ausência de manifestação no prazo não implica aceite automático, podendo a Administração realizar glosa posterior mediante processo administrativo;
- Glosas serão aplicadas proporcionalmente ao quantitativo não entregue ou rejeitado.

4.3. Eventuais inconsistências poderão ensejar glosa proporcional dos valores.

4.4. O pagamento ficará condicionado à regular execução contratual e à manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA.

4.5. Quanto à emissão da Nota Fiscal, a empresa deverá fazer constar no seu corpo o número da **NOTA DE EMPENHO**, preferencialmente em destaque, sendo que na sua ausência a mesma será recusada.

4.6. Nenhum pagamento antecipado será efetuado à empresa, ou enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe foi imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

4.7. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 4.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

4.8. O pagamento em atraso ensejará a incidência de correção monetária “pro rata” pela variação do INPC/IBGE, juros, também “pro rata dia” de 0,70% (setenta centésimos por cento) ao mês e multa moratória de 2% (dois por cento) após o 10º (décimo) dia.

4.9. A **CONTRATADA** deverá juntar a cada Nota Fiscal/Fatura emitida, os seguintes documentos:

a) Cópia da Guia de Recolhimento do INSS – GPS;
b) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS – GFIP/SEFIP;
c) Cópia da Folha de pagamento;
d) Certidão Negativa de Débitos do INSS:
e) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
f) Cópia da relação DOPS – trabalhadores constantes no Arquivo SEFIP;
g) Conectividade Social;
h) Certidão Negativa de Débitos de Tributos Municipais;
i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

5. DA PRORROGAÇÃO E DO REAJUSTE

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. No ato da prorrogação da vigência, poderão ser renovados os quantitativos, até o limite do quantitativo original.

5.3. Na prorrogação a CONTRATADA deverá comprovar que mantém as condições inicias de habilitação, e deverá apresentar os seguintes documentos:

5.3.1. Para Qualificação Econômico-Financeira:

5.3.1.1. Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida em até 90 (noventa) dias anteriores à data do envio dos documentos de habilitação ou no prazo fixado na certidão, se houver.

5.3.1.2. Havendo a exigência de complementação indicada na própria certidão de falência, deverá ser apresentada a respectiva certidão complementar, nos termos ali indicados, conforme orientação do Tribunal de Justiça da sede da Licitante.

5.3.2. Para Regularidade Fiscal:

a-) Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

b-) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, as quais deverão ser apresentadas conforme abaixo especificado;

c-) A regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e da Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da

Fazenda Nacional, incluída a regularidade junto à Seguridade Social (INSS).

d-) A regularidade Estadual deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos relativos a Procuradoria Geral do Estado (Coordenadoria da Dívida Ativa), devendo compreender os débitos **INSCRITOS NA DÍVIDA ATIVA.**

e-) A comprovação da regularidade fiscal municipal deverá ser apresentada através de certidão relativa a **tributos mobiliários,** do domicílio ou sede do licitante.

5.3.2 Para Regularidade Fiscal Trabalhista:

a-) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

5.4 Os preços contratuais poderão ser reajustados, observada a periodicidade anual que terá como termo inicial a data do orçamento estimado, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.

Data do orçamento estimado: 14 de outubro de 2026

5.5 O índice de reajuste será o índice INPC publicado pelo IBGE.

5.6 O reajuste de preços deverá ser solicitado formalmente pela CONTRATADA.

5.7 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

5.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

5.9 O reajuste será realizado por apostilamento.

6 DO VALOR, DA REPACTUAÇÃO E SUPORTE LEGAL E ORÇAMENTÁRIO

6.1. O valor total da presente avença é de R$ _____ (_____), considerando-se os preços unitários e os quantitativos apresentados na proposta da **CONTRATADA**, como segue:

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor Total R$
001	**1**	serviço	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO, FORNECIMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM MARMITEX E SISTEMA HOT BOX, DESTINADAS AOS SERVIDORES MUNICIPAIS, ESTAGIÁRIOS E MENORES APRENDIZES (ESTES COM JORNADA MÍNIMA DE 6 HORAS DIÁRIAS), INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INSUMOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO TÉCNICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E MÃO DE OBRA DE COCÇÃO E ENTREGA.	

6.2. O preço para execução do serviço e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

6.3 Nos preços indicados deverão também estar incluídas, além dos lucros, todas as despesas de custos, benefícios, tributos e quaisquer outras despesas direta ou indiretamente relacionadas com a execução do objeto deste instrumento, cuja composição dos custos, poderá ser solicitada pela **CONTRATANTE**.

6.4 Os preços poderão ser em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo, nas seguintes situações:

6.5.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do Contrato, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.5.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.5.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5.4. No caso da repactuação, poderá ser a pedido da CONTRATADA, conforme critérios definidos para a contratação.

6.6. As alterações ou atualização de preços obedecerão às seguintes regras:

I – O preço apresentado não poderá ultrapassar o praticado no mercado.

II – A secretaria gerenciadora poderá conceder aumento do preço, mediante pedido fundamentado da CONTRATADA, devidamente instruído com os documentos necessários à comprovação dos fatos alegados, devendo obedecer ao que se segue:

a-) manter, preferencialmente, a diferença percentual apurada na época da licitação entre o preço ofertado pela CONTRATADA e o preço de mercado;

b-) considerar o valor solicitado pela CONTRATADA como o máximo a ser concedido para alteração;

c-) poderá deferir valor menor daquele solicitado pela CONTRATADA.

6.7. O indeferimento total ou parcial do pedido de alteração não desobriga a CONTRATADA do compromisso assumido nem exime de eventuais penalidades por descumprimento contratual.
6.7.1. A CONTRATADA não será liberada do compromisso assumido ainda que os preços de mercado se tornem superiores ao contratado.

6.7.2. O preço poderá ser revisto de ofício pelas Secretarias gerenciadoras em decorrência de eventual redução do valor praticado no mercado ou de fato que eleve o custo do item contratado.

6.7.3. Não havendo êxito nas negociações, as Secretaria gerenciadoras poderão convocar os licitantes remanescentes ou integrantes do cadastro de reserva, se houver, ou proceder à revogação do item, ou do grupo/lote, ou a rescisão do Contrato, conforme o caso, adotando as medidas cabíveis para obter a contratação mais vantajosa.

6.7.4. A solicitação de revisão de preço(s) deverá ser devidamente justificada e acompanhada de documentos comprobatórios da sua necessidade, para análise.

6.8. Os pedidos de revisão de preço deverão ser realizados durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação.

6.9. Os pedidos de revisão de preço deverão ser autuados no Departamento de Protocolo, enviados pelo correio no endereço Av. Fábio Roberto Barnabé, 2800, Jardim Esplanada II, Indaiatuba/SP, CEP:- 13331-900 ou para e-mail: everton.martins@indaiatuba.sp.gov.br

6.10. Os pedidos de revisão de preço, enquanto não deferidos total ou parcialmente, não isentam a CONTRATADA a dar continuidade às entregas nas condições vigentes.

6.11. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão eletrônico correrão às contas das seguintes dotações orçamentárias vigentes, codificadas pelos nºs 01.04.01.04.122.1001.2001.3.3.90.39, da Secretaria Municipal de Administração, 01.07.01.12.365.1010.2001.3.3.90.39, e 01.07.01.12.361.1010.2001.3.3.90.39, da Secretaria Municipal de Educação, e 01.15.01.10.122.1016.2001.3.3.90.39, da Secretaria Municipal de Saúde, cujos valores serão informados na nota de empenho, pela secretaria requisitante.

6.12. O presente contrato é firmado através do Pregão Presencial nº 051/23, com fundamento na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, fazendo parte integrante deste instrumento o edital e a proposta da **CONTRATADA**.

7. DO(S) GESTOR(ES) DO(S) PREPOSTO(S) E DO(S) FISCAL(IS) DE CONTRATO E FISCAL(IS) DE SERVIÇO

7.1. O(s) gestor(es) do Contrato será(ão) o(s) servidor(es) Cesar Alfredo Sander da Secretaria Municipal de Administração.

7.2. O(s) gestor(es) do Contrato será(ão) o(s) representante da administração pública responsável por gerenciar o contrato. É sua atribuição principal garantir que as obrigações contratuais sejam cumpridas segundo os termos estabelecidos, verificando o cumprimento das condições pactuadas, analisando e autorizando os pagamentos devidos, entre outras atividades relacionadas à gestão contratual. Quando da substituição do(s) gestor(es), a(s) secretária(s) gerenciadora(s) assumirá(ão) essa responsabilidade, enquanto não seja efetuada essa alteração por meio de Ofício.

7.3. O preposto da empresa será _____, _____, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, o qual deverá fiscalizar a execução do Contrato, prestar toda

assistência e orientação que se fizerem necessárias, conforme da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e alterações posteriores.

7.4. Como Fiscal(is) do Contrato/Fiscal de Serviço, para acompanhar e fiscalizar a execução e o adequado cumprimento das cláusulas estabelecidas neste instrumento, será(ão) o(s) servidor(es) Marcelino Markezan Inocêncio da Costa da Secretaria Municipal de Administração.

8. DAS OBRIGAÇÕES

8.1. A prestação de serviço deverá ser realizada após a assinatura do Contrato e envio da Ordem de Serviço, encaminhada pela Secretaria requisitantes e envio da Nota de Empenho, nas condições estipuladas neste edital e seus anexos.

8.1.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar para a sua equipe, todo o ferramental de qualidade profissional necessário para desenvolver as atividades do escopo desta contratação, e sempre que necessário deverá apresentar os devidos certificados de qualidade e aferição.

8.1.2. A prestação do serviço será demanda livre e de comum acordo entre a CONTRATADA e o CONTRATANTE.

8.1.3. A empresa se obriga a prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização da Prefeitura Municipal de Indaiatuba.

8.1.4. Em caso de problemas na execução do(s) serviço(s), a substituição ou reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da CONTRATANTE, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

8.1.5. A empresa deverá assegurar a plena observância de cumprimento das normas de proteção ao trabalho, inclusive segurança e saúde; erradicação do trabalho análogo à escravidão e trabalho infantil, com previsões contratuais obrigatórias, na forma do art. 2º, inciso I a IV do Decreto Federal nº 12174/2024.

8.1.6. A empresa deverá manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.1.7. A **CONTRATADA** obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da **CONTRATANTE** encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização, em conformidade com o objeto do contrato.

8.2. Obrigações da CONTRATANTE:

8.2.1 Exercer a fiscalização dos serviços a serem executados através do Fiscal com auxílio da equipe técnica da CONTRATANTE.

8.2.2. Prestar aos empregados da CONTRATADA informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

8.2.3. Expedir, por escrito, as determinações e comunicações dirigidas à CONTRATADA;

8.2.4. A CONTRATANTE poderá solicitar a manutenção corretiva a qualquer tempo, durante 24 (vinte e quatro) horas do dia, inclusive aos sábados, domingos e feriados, sem qualquer ônus adicional, através dos canais de comunicação de pronta resposta disponibilizado (s) pela CONTRATADA.

8.2.5. Caberá à CONTRATANTE comunicar ou denunciar imediatamente e por escrito qualquer falha ou deficiência por parte da CONTRATADA, sempre que estas ocorrerem.

8.2.6. O Município de Indaiatuba não está obrigado a solicitar uma quantidade mínima de serviços, ficando o seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento para prestação dos serviços.

9.1. DAS GARANTIAS

9.1. Neste ato, a **CONTRATADA** presta garantia para assegurar a plena execução do objeto do contrato, no valor de R$ _____ (_____), correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação, em uma das modalidades previstas no artigo 96 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21.

9.2. A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada após a execução do contrato e do recebimento definitivo das obras no prazo de 30 (trinta) dias. Se prestada em dinheiro, será atualizada monetariamente desde a data da expedição da sua guia de depósito.

9.3. No caso de o contrato ser prorrogado, a CONTRATADA deverá prestar garantia complementar de 5% (cinco por cento), sobre o valor do acréscimo na mesma modalidade anteriormente oferecida.

9.4. A **CONTRATADA** deverá oferecer garantia dos serviços executados quanto à durabilidade e eficiência dos serviços realizados, conforme normas da ABNT.

10. DA RESCISÃO

10.1. O Contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma lei.

10.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

10.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131 da Lei nº 14.133/2021).

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Em caso de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, poderão ser aplicadas as sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, observados o contraditório e a ampla defesa.

11.2. As infrações contratuais serão classificadas da seguinte forma:

- **leve**: atraso pontual ou falha sem impacto relevante na operação;

- **média**: falhas recorrentes de entrega, qualidade ou descumprimento parcial das obrigações contratuais;

- **grave**: risco sanitário, interrupção do fornecimento ou inexecução total do contrato.

11.3. As penalidades serão aplicadas conforme a gravidade da infração, podendo consistir em:

a) advertência;
b) multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por infração leve;
c) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por infração média;
d) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por infração grave;
e) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;
f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.4. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme a natureza e a gravidade da infração, mediante regular processo administrativo.

11.5. Nenhuma sanção será aplicada sem prévia instauração de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.5.1. Transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido no contrato, será considerado rescindido o Contrato, e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação.

11.5.2. Dependendo do descumprimento, se gerar algum prejuízo, poderá ser requerido do Contratado o valor de perdas e danos conforme caso, após Processo Administrativo de reconhecimento da responsabilidade.

11.6. O Contratado também terá responsabilidade administrativa pelas infrações previstas no art. 155, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. A aplicação das sanções ao responsável pelas infrações administrativas seguirá as disposições previstas nos art. 156 a 163, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.8. Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, após os procedimentos legais, será emitida notificação de cobrança ao licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor no prazo estabelecido na decisão do processo administrativo, sob pena de cobrança judicial.

12. DA PROTEÇÃO E TRANSMISSÃO DE INFORMAÇÃO, DADOS PESSOAIS E/OU BASE DE DADOS

12.1. As Partes comprometem-se a observar o disposto na Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) quanto ao tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis aos quais tiverem acesso em decorrência deste contrato, compatibilizando-a com o que estabelece a Lei Federal nº 12.527 (Lei de Acesso à Informação - LAI), tendo em vista o caráter público desta contratação.

12.2. As Partes terão acesso a dados pessoais dos respectivos representantes, tais como número e cópia de documentos de identificação (Cadastro de Pessoa Física e Registro Geral) e endereços eletrônico e residencial, e outros dados que sejam imprescindíveis para a formação e execução deste contrato, sendo-lhes vedado utilizá-los para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

12.3. Considerando o caráter público desta contratação, o compartilhamento de dados observará ao disposto no Capítulo IV da LGPD.

12.4. A CONTRATADA declara adotar medidas de segurança eficazes para proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas, comprometendo-se a comunicar à CONTRATANTE, no prazo de 48 (quarenta e oito horas), a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares e responsabilizando-se pelos danos de qualquer natureza ocorridos em caso de violação à legislação de proteção de dados pessoais.

13. DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14. DO FORO

14.1. Fica eleito o foro da Comarca de Indaiatuba como competente para apreciar todas as questões decorrentes do presente Contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem justos e contratados, assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e para o mesmo fim.

Indaiatuba, _____ de _____ de 2026.

CUSTÓDIO TAVARES DIAS NETO
Prefeito Municipal

LUIZ HENRIQUE FURLAN
Secretário Municipal de Administração

p/ Contratada

Gestor(es):	**Fiscal(ais)**
Cesar Alfredo Sander	Marcelino Markezan Inocêncio da Costa

LR.

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)
(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 10/2024)

CONTRATANTE	:	PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA
CONTRATADA	:	
CONTRATO	:	Nº ___/26 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/26
OBJETO	:	Prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, destinadas aos servidores municipais, estagiários e menores aprendizes (estes com jornada mínima de 6 horas diárias), incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, logística, supervisão técnica, manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra de cocção e entrega.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Indaiatuba, ___ de ___ de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome	**:**	**CUSTÓDIO TAVARES DIAS NETO**
CPF	**:**	Nº 004.111.496-52
Cargo	**:**	Prefeito Municipal

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome	**:**	**CUSTÓDIO TAVARES DIAS NETO**
CPF	**:**	Nº 004.111.496-52
Cargo	**:**	Prefeito Municipal

Responsáveis que assinaram o ajuste:
Pela CONTRATANTE:

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	

Pela CONTRATADA:

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	Nº

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	Nº

FISCAL(AIS) DO CONTRATO:

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	Nº

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: (Presidente da Comissão Permanente de Licitações)

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	Nº

Tipo de ato sob sua responsabilidade: (Responsáveis por Prestações de Contas)

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	Nº

Tipo de ato sob sua responsabilidade: (Responsáveis pela emissão do Parecer Jurídico)

Nome	**:**	
Cargo	**:**	
CPF	**:**	Nº

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal . Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP
(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 10/2024)

CONTRATANTE	**:**	PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA
CNPJ	**:**	Nº 44.733.608/0001-09
CONTRATADA	**:**	
CNPJ	**:**	Nº
CONTRATO	**:**	Nº ___/26 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/26
DATA DA ASSINATURA	**:**	
VIGÊNCIA	**:**	12 (doze) meses
OBJETO	**:**	Prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições prontas acondicionadas em marmitex e sistema Hot Box, destinadas aos servidores municipais, estagiários e menores aprendizes (estes com jornada mínima de 6 horas diárias), incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, logística, supervisão técnica, manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra de cocção e entrega.
VALOR TOTAL	**:**	R$

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Indaiatuba, ___ de ___ de 2026.

LUIZ HENRIQUE FURLAN
Secretário Municipal de Administração

Nome	Luiz Henrique Furlan
Cargo	Secretário Municipal de Administração
E-mail institucional	administracao.secretario@indaiatuba.sp.gov.br