

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2024

**HAVENDO DIVERGÊNCIA ENTRE A ESPECIFICAÇÃO DO SISTEMA E A DO
EDITAL, PREVALECERÁ A DO EDITAL.**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL Nº 001/2024, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 59.491/2023**

OBJETO

**EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

VALOR ESTIMADO DA AQUISIÇÃO

R\$ 8.363.839,50 (oito milhões trezentos e sessenta e três mil oitocentos e trinta e nove reais e cinquenta centavos).

DATA DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

Dia 23/01/2024, às 09:30 (horário de Brasília)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 06/02/2024, às 09:30 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço por Lote

REGIME DE EXECUÇÃO

Parcelada

MODO DE DISPUTA

Aberto



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. DO PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA**, CNPJ: 45.132.495/0001-40, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO** por **LOTE**, cujo objeto terá execução de forma **IMEDIATA / PARCELADA**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “**Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL**” (www.bll.org.br), com utilização de recursos de tecnologia da informação, objetivando a **CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** para **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, para atendimento da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, que será regida pela Lei Municipal 4.863, de 28 de dezembro de 2011 alterada pela Lei 5.561, de 07 de outubro de 2015, Decreto Municipal nº 114 de 03 de maio de 2023, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021, Decreto Municipal nº 95 de 17 de Abril de 2023, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1.2. DA AQUISIÇÃO DO EDITAL, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

1.2.1. O presente Edital e seus anexos poderão ser adquiridos sem custo no site da Prefeitura Municipal de Limeira: <http://www.limeira.sp.gov.br> ou mediante a gravação em mídia. Para tal, o interessado deverá comparecer com mídia gravável, no **Departamento de Gestão de Suprimentos** da Prefeitura Municipal de Limeira, no horário das 9h00 às 16h00, de segunda à sexta-feira, na Rua Dr. Alberto Ferreira, nº 179 – Centro, Limeira - SP ou ainda mediante o recolhimento da taxa de R\$ 0,35 (trinta e cinco centavos por folha) de acordo com o Decreto Municipal nº 487 de 28 de dezembro de 2022 para aquisição da via física.

1.2.2. Qualquer pessoa poderá, até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o presente edital.

1.2.3. A impugnação e/ou o esclarecimento, deverá ser dirigida ao(a) Pregoeiro(a), no Departamento de Gestão de Suprimentos, sito na Rua Dr. Alberto Ferreira, nº 179, Centro, Limeira – SP, de segunda a sexta-feira, no horário das 09h às 16h - Prefeitura Municipal de Limeira, ou através do e-mail licitacoes@limeira.sp.gov.br.

1.2.4. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no sítio www.limeira.sp.gov.br no prazo de até **3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

2. OBJETO

2.1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1.1. A presente licitação tem por objeto a para **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme especificações constantes do **Termo de Referência**, anexo deste edital.

2.2. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

2.2.1. Será solicitado **Amostras** dos produtos ofertados pelo licitante habilitado provisoriamente como vencedor do certame.

2.2.2. A apresentação da amostra será realizada após a habilitação, somente do vencedor, em até **03 (três) dias úteis** da realização da sessão, no Departamento de Gestão de Suprimentos aos cuidados do Pregoeiro responsável pela sessão, sito na Rua Dr. Alberto Ferreira, nº 179 – Centro, Limeira – SP, devendo estar em conformidade com o objeto do termo de referência do Anexo II do edital, devidamente etiquetada com o número do item, lote e nome da empresa, sendo que, em caso da falta de identificação, ficará a análise prejudicada, acarretando desta forma, a desclassificação da licitante.

2.2.3. Os licitantes deverão apresentar **01 (uma)** amostra de cada produto ofertado para que seja feita a análise das mesmas pelo(s) servidor(es) da **Secretaria Municipal de Educação**. A não apresentação de amostra acarretará a desclassificação da licitante.

2.3. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

ANEXO I – Termo de Ciência e Notificação;

ANEXO II – Termo de Referência;

ANEXO III – Orçamento Estimado;

ANEXO IV – Minuta da Ata Registro de Preços;

ANEXO V – Modelo-Padrão de Proposta Comercial;

ANEXO VI – Modelo Arquivo de Declarações.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO, PROCEDIMENTOS E JULGAMENTO

3.1. DAS CONDIÇÕES PARA A PARTICIPAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

3.1.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado e atendam a todas as exigências deste edital, sendo vedada a participação de empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público.

3.1.2. Não poderá participar desta licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente 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, além das disposições do Art. 14, da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

3.1.3. No curso da licitação serão observadas para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte as disposições determinadas pelos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, além do disposto no Art. 15, §2º da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021, exceto quando do enquadramento destas no Art. 4º, §1º ao §3º da referida Lei de Licitações.

3.1.4. Os documentos referentes ao **credenciamento**, **as propostas comerciais** e os **documentos de habilitação** das empresas interessadas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bll.org.br, desde a divulgação da íntegra do edital, no referido endereço eletrônico, até a data de abertura da sessão pública.

3.1.5. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras.

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

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

3.1.8. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema;

3.1.9. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma eletrônica a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.1.10. O credenciamento da licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

3.1.11. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente cadastramento para participar do pregão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados, data e horário limite estabelecidos.

3.1.12. 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.

3.1.13. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através dos telefones: (41) 3097-4600 e 3097-4646 - Curitiba-PR, através da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bll.org.br

3.2. DOS PROCEDIMENTOS E FORMULAÇÃO DE LANCES

3.2.1. As propostas serão recebidas até o horário pré-estabelecido e a Prefeitura fará a divulgação dos preços propostos, cabendo ao (a) Pregoeiro(a) avaliar a aceitabilidade dos mesmos.

3.2.2. Para efetuar seus lances as licitantes deverão estar conectadas ao sistema, para dar início à etapa competitiva. A cada lance ofertado a licitante será imediatamente informada do seu recebimento ficando registrado o horário e valor.

3.2.3. Somente serão aceitos lances de valores inferiores ao valor do último lance registrado no sistema, **respeitada a redução mínima de:**

R\$ 10.000,00 para os Lotes 1, 2, 7 e 8.

R\$ 2.000,00 para os Lotes 03, 04, 05 e 06.

3.2.4. Se ocorrer dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

3.2.5. As licitantes serão informadas, em tempo real, o valor do menor lance registrado. As demais licitantes não saberão quem é o autor do lance.

3.2.6. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

3.2.7. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

3.2.8. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

3.2.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

3.3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.3.1. Considerando o menor dispêndio para a Administração, o critério de julgamento para esse certame será o de **menor preço por LOTE**, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no **Termo de Referência**.

3.4. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

3.4.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, de forma sucessiva, serão utilizados os critérios de desempate previstos no Art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

3.4.2. Para as microempresas e empresas de pequeno porte será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação, quando as propostas por elas apresentadas sejam iguais ou até 5% (**cinco por cento**) superiores à proposta mais bem classificada.

3.4.3. Para efeito do disposto no subitem anterior, o objeto será adjudicado para a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada que apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, desde que, quando convocada, o faça no prazo máximo de 5 (**cinco**) minutos, sob pena de preclusão.

3.4.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 3.4.1., na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

3.4.5. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecidos no subitem 3.4.1., será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

3.5. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA

3.5.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.5.2. Quando constatada a inobservância do item anterior, seja por desconexão ou abandono da sessão, poderão ser desclassificados os lances e as propostas da licitante que não responder às diligências, quando solicitadas, dentro do prazo de 15 minutos.

3.5.3. Se no decorrer da etapa competitiva houver a desconexão com o(a) Pregoeiro(a) o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos..

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

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

3.5.6. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

4. PROPOSTA E HABILITAÇÃO

4.1. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

4.1.1. A proposta comercial deverá conter a indicação do produto cotado, **sua marca** observadas as especificações do **Termo de Referência**, constante deste Edital. Deve, ainda, conter **preço unitário e total, por lote**, bem como o **valor global** em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

4.1.2. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, bem como a desoneração da folha de pagamento, em cumprimento à Lei Federal nº 12.546/2011 e suas alterações, quando aplicável.

4.1.3. O prazo de validade da proposta deverá ser de **90 (noventa) dias**.

4.1.4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

4.1.5. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

4.1.6. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bll.org.br, desde a divulgação da íntegra do edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração do **Modelo-Padrão de Proposta Comercial**, anexo deste edital, de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do edital.

4.1.7. Quando houver a indicação de marca, cujo objeto seja de fabricação própria, nos campos para esse preenchimento deverá ser indicado **“Marca Própria”**.

4.1.8. Serão desclassificadas as propostas:

4.1.8.1. Que apresentarem preços irrisórios, manifestamente inexequíveis, ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação;

4.1.8.2. Que identifique o licitante;

4.1.8.3. Que não observe as regras relativas a apresentação da proposta comercial;

4.1.8.4. Que não apresentarem declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, **Modelo Arquivo de Declarações**, anexo deste edital.

4.2. DA FASE DE HABILITAÇÃO

4.2.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.2. O julgamento da habilitação de todos os licitantes, inclusive para as microempresas, empresas de pequeno porte, se processará na forma prevista no **item 3.3.** deste edital, mediante o exame dos documentos relativos a habilitação jurídica, qualificação técnica, regularidade fiscal, social e trabalhista e habilitação econômico-financeira.

4.2.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre e, caso vencedora do certame, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

4.2.4. A licitante vencedora na fase de lances, quando esta encerrar, deverá remeter os documentos relativos à habilitação por correio eletrônico para o endereço: licitacoes@limeira.sp.gov.br, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**.

4.2.5. Sob pena de desclassificação ou, quando for o caso, inabilitação, o licitante deverá apresentar as declarações.

4.2.6. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

4.2.7. Será assegurada às microempresas e empresas de pequeno porte o benefício da habilitação com irregularidade fiscal, social e trabalhista, conforme previsto no Art. 43 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, desde que a condição conste no registro da licitante, sendo concedido o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para a regularização, prorrogável uma única vez por igual período, sob pena de decadência do direito à contratação e sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

4.3. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

4.3.1. Registro comercial, quando tratar-se de empresa individual;

4.3.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta

Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, que deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

4.3.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova de diretoria em exercício;

4.3.5. 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;

4.3.6. O licitante poderá fazer-se representar neste certame desde que, no início da sessão pública, seu representante legal apresente cópia do contrato social ou estatuto da empresa, no qual lhe é outorgado amplo poder de decisão. Caso o representante legal da licitante delegue esta função para um terceiro, este deverá apresentar procuração pública ou particular, acompanhada de documento comprobatório dos poderes de quem a outorgou.

4.4. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

4.4.1. Atestado(s) ou certidão(ões), em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

4.4.2. Declaração caso seja vencedora do certame, apresentará no prazo de 03 (três) dias úteis amostra de cada item.

4.5. DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

4.5.1. Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.5.2. Inscrição no cadastro de contribuintes **estadual**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.5.3. Certidão de Regularidade com a Fazenda **Estadual** (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos de Tributos Estaduais), do domicílio ou sede do licitante;

4.5.4. Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

4.5.5. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da **União** integrada a Certidão de regularidade de débito para com a Seguridade Social (**INSS**);

4.5.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

4.5.7. Os documentos referidos na regularidade fiscal, social e trabalhista poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

4.6. DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.6.1. Certidão negativa de **falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

4.6.2. Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

4.6.3. As certidões serão consideradas válidas, a partir da data da sua emissão, pelo prazo de **90 (noventa) dias** corridos, se outro prazo não constar do documento conforme inciso II do art. 69 da Lei 14.133/21. No caso de participação de empresas filiais, será exigida certidão da empresa matriz, nos termos da legislação vigente.

4.6.4. Balanço Patrimonial e Demonstrações contábeis dos **dois últimos exercícios sociais**, exigíveis e apresentados com registro na junta comercial ou outro órgão de registro equivalente na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

4.6.4.1. Somente empresas, que ainda não tenham completado seu primeiro exercício fiscal, poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira por meio de balancetes mensais, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.541, de 1992;

4.6.4.2. As empresas que optarem pela escrituração do balanço patrimonial através do sistema de Escrituração Fiscal Digital (SPED FISCAL) deverão apresentar, além dos **recibos de entrega**, o **balanço patrimonial** e a **demonstração de resultados do exercício** emitidos eletronicamente através do próprio sistema.

4.6.5. A licitante não obrigada a publicar o balanço deverá:

4.5.5.1. Apresentar cópia legível das páginas do LIVRO GERAL, no qual tenham sido transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultados do exercício;

4.6.5.2. Apresentar a documentação assinada pelos sócios e pelo contador responsável, com os respectivos termos de abertura e de encerramento do livro registrados na Junta Comercial, ou outro órgão de registro equivalente na forma da Lei.

4.6.6. A licitante obrigada a publicar o balanço deverá:

4.6.6.1. Apresentar a respectiva publicação e a certidão de arquivamento na Junta Comercial ou outro órgão equivalente na forma da Lei.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

4.6.7. A verificação da boa situação financeira, de todas as empresas licitantes, independente da forma de comprovação da qualificação econômico financeira supra, será feita mediante a apuração dos seguintes indicadores contábeis, **para os dois exercícios**, os quais deverão ser apresentados pelas empresas licitantes, sob a forma de declaração, sob pena de inabilitação, subscrita pelo representante legal e/ou contador devidamente habilitado:

4.6.7.1. Quociente de Liquidez Geral (QLG), assim composto:

$QLG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$, onde:

AC é o ativo circulante;

RLP é o realizável em longo prazo;

PC é o passivo circulante; e

ELP é o exigível em longo prazo.

4.6.7.2. Quociente de Liquidez Corrente (QLC), assim composto:

$QLC = AC / PC$, onde:

AC é o ativo circulante; e

PC é o passivo circulante.

4.6.7.3. Quociente de Endividamento Geral (QEG), assim composto:

$QEG = (PC + ELP) / (AT)$, onde:

PC é o passivo circulante;

ELP é o exigível em longo prazo; e

AT é o ativo total.

Os valores mínimos exigidos para tais índices são: $QLG \geq 1,00$, $QLC \geq 1,00$ e $QEG \leq 0,80$ (Índices adotados conforme jurisprudência do TCE).

4.6.8. Os resultados de cada uma das operações indicadas nas alíneas “4.5.7.1” e “4.5.7.2” acima deverão, individualmente, ser igual ou superior a 1 (um), e o resultado da alínea “4.5.7.3” deverá ser igual ou inferior a **0,80**.

4.7. DAS DECLARAÇÕES

4.7.1. Declarações subscritas por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme **Modelo Arquivo Declaração**, anexo deste edital.

4.8. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS

4.8.1. Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, deverão ser apresentados na Prefeitura Municipal de Limeira, rua Dr. Alberto Ferreira, nº 179, Centro, CEP: 13.480-074, Limeira – SP – Departamento de Gestão de Suprimentos, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

4.8.2. Para recebimento de documentos pertinentes a esta licitação, poderão ser realizadas autenticações no Departamento de Gestão e Suprimentos, desde que a cópia esteja acompanhada do

documento original.

4.8.3. Os documentos eletrônicos produzidos e/ou assinados com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

4.8.4. As certidões deverão estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de lei específica ou do próprio documento, será considerado o prazo de validade de **180 (cento e oitenta) dias**, a partir da data de sua expedição. (Não se aplica às certidões relativas a Qualificação Econômico-Financeira).

4.8.5. Quando expressamente solicitado, toda a documentação poderá ser enviada através do e-mail licitacoes@limeira.sp.gov.br.

5. RECURSOS

5.1. DAS REGRAS PARA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO

5.1.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.2. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante, a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, sendo o prazo para apresentação das razões recursais iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

5.1.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema, no prazo mínimo de **30 (trinta) minutos**.

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

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

5.2. DOS PRAZOS RECURSAIS

5.2.1. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

5.2.2. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

5.2.3. 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 **3 (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.

5.2.4. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

5.2.5. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

6. PENALIDADES

6.1. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1.1. As penalidades administrativas serão aplicadas em conformidade com as disposições do Art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021, garantido o contraditório e ampla defesa, impondo-se, ainda, a observância dos procedimentos previstos no Art. 156 do Decreto Municipal nº 95/2023, salvo expressa dispensa do responsável pelo acompanhamento da execução do objeto, nos termos do Art. 157 do Decreto Municipal nº 95/2023.

6.1.2. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP.

6.2. DA ADVERTÊNCIA

6.2.1. A advertência será aplicada exclusivamente quando o contratante der causa à inexecução parcial da ata de registro de preços, que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

6.3. DAS MULTAS

6.3.1. Será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor estimado para contratação, em razão de injustificada não entrega da documentação nos prazos acordados ou recusa na assinatura da Ata de Registro de Preços.

6.3.2. Na hipótese de atrasos, será aplicada multa de 0,5% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso sobre a parcela do objeto, até o limite de 60(sessenta) dias.

6.3.3. Será aplicada multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial da Ata de Registro de Preços sobre o valor da correspondente parcela.

6.3.4. Será aplicada multa de 20% (vinte por cento) por inexecução total da Ata de Registro de Preços sobre o valor.

6.3.5. Será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela que tenha problemas técnicos, mais multa de 0,5% (cinquenta centésimos por cento) ao dia enquanto os

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

problemas técnicos não foram sanados, contadas da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade.

6.3.6. Será aplicada multa de 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor da Ata de Registro de Preços.

6.3.7. Para efeito do disposto nos itens anteriores, serão considerados **inexecução parcial** os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias corridos e **inexecução total** os atrasos superiores a 60 (sessenta) dias corridos.

6.3.8. As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes, sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

6.3.9. O prazo para o pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.4. DO IMPEDIMENTO

6.4.1. Ficará sujeito a impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública direta e autarquia, pelo prazo de até **03 (três) anos**, conforme dispõe o Art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133 de 2021, sem prejuízo das demais penalidades previstas no instrumento contratual e das demais cominações legais, o licitante que se enquadrar em uma ou mais das seguintes infrações:

6.4.1.1. Dar causa à inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

6.4.1.2. Dar causa à inexecução total do objeto;

6.4.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

6.4.1.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

6.4.1.5. Não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta e;

6.4.1.6. Ensejar o retardamento da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

6.5. DA DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

6.5.1. Ficará sujeito a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e autarquia, pelo prazo de **03 (três) a 6 (seis) anos**, conforme dispõe o Art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133 de 2021, sem prejuízo das demais penalidades previstas no instrumento contratual e das demais cominações legais, o licitante que se enquadrar em uma ou mais das seguintes infrações:

6.5.1.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do objeto;

6.5.1.2. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do objeto;

6.5.1.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

6.5.1.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

6.5.1.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7. CONVOCAÇÃO

7.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA CONVOCAÇÃO

7.1.1. A Administração convocará regularmente o licitante vencedor para assinar, a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo de **5 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

7.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado **1 (uma) vez**, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

7.1.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração da Ata de Registro de Preços nas condições propostas pelo licitante vencedor.

7.1.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 7.1.3., a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário ou adjudicar e celebrar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

7.1.5. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste edital sem convocação para a assinatura, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

7.1.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas.

7.1.7. A regra do subitem 7.1.6. não se aplicará aos licitantes remanescentes na hipótese de convocação com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário.

7.1.8. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação dos remanescentes do objeto em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos subitens 7.1.3. e 7.1.4. deste edital.

8. ENTREGA DO OBJETO, PAGAMENTO E AJUSTES

8.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DO OBJETO

8.1.1. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita nas condições estabelecidas no **Termo de Referência** correndo por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento dos produtos e materiais ou da execução dos serviços.

8.1.2. O objeto da presente licitação será recebido **provisoriamente** em até **05 (cinco) dias úteis**, contados da data da entrega dos bens, no local e endereço indicados no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

8.1.3. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Prefeitura Municipal de Limeira, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

8.1.4. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

8.1.4.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

8.1.4.2. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

8.1.4.3. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

8.1.4.4. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

8.1.5. O recebimento do objeto dar-se-á **definitivamente** no prazo de até **10 (dez) dias úteis** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

8.2. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

8.2.1. O prazo de pagamento será de **10 (dez) dias corridos fora a quinquena** do ateste da nota fiscal do objeto desta licitação, com a entrega na Unidade Requisitante dos documentos discriminados a seguir:

8.2.1.1. Primeira via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura,

8.2.1.2. Fatura no caso de apresentação de Nota Fiscal,

8.2.2. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s)



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos citados.

8.2.3. Caso ocorra a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que forem cumpridas.

8.2.4. A Contratada deverá apresentar, no ato da entrega da nota fiscal, Certidão válida de comprovação do recolhimento de encargos e tributos (FGTS, INSS e CNDT) correspondente ao mês de entrega, de acordo com o que preconizam o Art. 195, §3 da C.F; Art. 31 da Lei nº 8.212 de 24/07/91, Art. 2º da Lei nº 9.012 de 31/03/95 e Art. 120 da Lei nº 14.133 de 01/04/21.

8.2.5. A Contratada deverá emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, informando no documento fiscal o valor do Imposto de Renda a ser retido na operação, de acordo com a alíquota cabível, conforme o determina o Decreto Municipal nº 229/2023.

8.2.6. A Prefeitura Municipal de Limeira obriga-se a:

8.2.6.1. Proporcionar todas as facilidades necessárias para o cumprimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

8.2.6.2. Efetuar os pagamentos devidos no prazo e condições indicadas neste instrumento;

8.2.6.3. No caso de atraso de pagamento por parte da Prefeitura Municipal de Limeira, os valores serão corrigidos pelo índice **IPCA**, e os juros aplicados conforme art. 1º, F da Lei nº 9494/97.

8.3. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contado a partir do 1º dia útil subsequente à data de divulgação no **Diário Oficial do Município**, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

8.4. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA

8.4.1. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor deverá apresentar:

8.4.1.1. Regularidade fiscal, social e trabalhista;

8.4.2. Se, por ocasião da formalização do instrumento designado no item anterior, a documentação relativa à regularidade fiscal, social e trabalhista estiver com os prazos de validade vencidos, o Departamento de Gestão de Suprimentos verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

8.4.3. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para comprovar a situação de regularidade mediante apresentação da respectiva documentação, com prazos de validade e vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

8.4.4. Os documentos eletrônicos produzidos e/ou assinados com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

9.2. Das sessões públicas serão lavradas atas circunstanciadas a serem assinadas pelos agentes designados para a execução.

9.3. Quando das sessões conduzidas na forma eletrônica, o sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

9.4. O resultado desta licitação e os demais atos pertinentes, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Limeira e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

9.5. A participação de único licitante, por si só, não impede a continuidade do certame ou impõe obrigatoriamente a revogação do procedimento licitatório, desde que, no momento oportuno e cumulativamente:

9.5.1. Após negociação obrigatória o preço que se revele vantajoso à Administração seja o corrente no mercado, necessário e razoavelmente inferior ao estimado na fase interna do procedimento licitatório, e, compatível com o mercado;

9.5.2. No caso de o único participante ter apresentado orçamento para compor o valor estimativo, na fase interna, sem prejuízo da observância do imposto no subitem 9.5.1., o preço da licitação não poderá ser superior àquele orçado pelo licitante vencedor para composição do valor estimado de referência à futura contratação, salvo se defasado;

9.5.3. Seja justificada a impossibilidade de repetição;

9.5.4. O edital não contenha cláusula(s) restritiva(s) à competitividade, salvo quando tecnicamente justificável, nos termos do Art. 40, Art. 41 e Art. 42 da 14.133 de 1º de abril de 2021.

9.6. Os casos omissos da presente licitação serão solucionados pelo agente designado para condução do certame.

9.7. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da cidade de Limeira-SP.

9.8. Os documentos eletrônicos produzidos e/ou assinados com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

e cópias autenticadas em papel.

9.9. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta licitação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

9.10. Para recebimento de documentos pertinentes a esta licitação, poderão ser realizadas autenticações no Departamento de Gestão e Suprimentos, desde que a cópia esteja acompanhada do documento original e o faça antes do início da Sessão Pública ao qual ele se destina, de segunda à sexta-feira, no horário de expediente das 9h às 16h - Prefeitura Municipal de Limeira.

9.11. Quando for o caso, para a prestação de quaisquer das garantias dispostas nesse edital, não serão aceitas cartas de fiança fidejussória, de natureza não bancária, como garantia de contrato administrativo.

Limeira, 19 de janeiro de 2.024

LUIS FERNANDO FERRAZ
Diretor de Gestão de Suprimentos
Departamento de Gestão de Suprimentos

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

ANEXO I
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

(CONTRATOS)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- o ato do processo acima referido, objetivando seu registro pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, será objeto de prévia análise, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, cabendo, para tanto, procedermos à regular habilitação no Sistema de Processo Eletrônico, na conformidade do quanto estabelece a Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- 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 do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, 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;
- as informações pessoais dos responsáveis pelo órgão/entidade e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- as informações pessoais do(a) interessado(a) deverão ser mantidas no órgão/entidade de origem para eventual solicitação do TCESP;
- no caso de habilitação do interessado(a) no Sistema de Processo Eletrônico, os dados informados deverão manter-se sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- 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.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

Cargo: _____

CPF: _____

PREGOEIRO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA EMISSÃO DE PARECERES JURÍDICOS:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

FISCAL(IS) DO CONTRATO:

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

SUBSCRITOR DO EDITAL:

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 01/2024

1. DO OBJETO:

EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, nos termos das especificações abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

Considerando que a aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar atende cerca de 25.000 alunos em 80 Unidades Escolares, e a aquisição em questão possui 37 alimentos, vimos justificar a viabilidade da separação dos gêneros alimentícios em lotes. Para tanto, é importante ressaltar que a aquisição é amparada pela Resolução nº, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e tem como base o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, e atualizado para crianças menores de dois anos em 2019.

As definições de cada lote foram realizadas com cautela, razoabilidade e proporcionalidade, pois os itens agrupados têm compatibilidade. Foram observadas as regras de mercado para a comercialização dos produtos, de modo a manter a competitividade necessária à disputa.

O Novo Guia Alimentar para a População Brasileira define os alimentos em quatro categorias de acordo com o tipo de processamento empregado na produção dos mesmos.

No processo de aquisição de gêneros alimentícios, os alimentos foram separados por lotes visando à separação dos mesmos de acordo com os tipos de alimentos e as preparações que serão realizadas com os alimentos a serem adquiridos.

Assim, a composição do lote 1, nomeado como “Gêneros Alimentícios Básicos” foi realizada de acordo com os gêneros alimentícios considerados essenciais, denominados de preparações culinárias pelo Novo Guia Alimentar, ou seja, itens utilizados tanto para o consumo sozinhos, como para o preparo de determinados pratos inseridos na alimentação escolar. Além disso, é fato que os itens descritos neste lote são facilmente encontrados em prateleiras de mercado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

O **lote 2** foi denominado “**Produtos lácteos**” pois são itens que se complementam e além de serem consumidos sozinhos, são também utilizados para o preparo de bolos e demais sobremesas, permitidas para o consumo da alimentação escolar, conforme a Resolução FNDE/PNAE nº 06, de 08 de maio de 2020, e Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014).

No **lote 3** “**Alimentação para alunos com necessidades nutricionais específicas**” encontramos alimentos específicos para alunos com patologias, que hoje representam 2% (dois por cento) do alunado da Rede Municipal de Ensino. Diariamente são encaminhadas receitas médicas com solicitações de restrição alimentar que devem ser respeitadas. Assim, faz-se necessária a aquisição de alimentos específicos, principalmente sem lactose, glúten e corantes. Nos dias atuais é possível encontrar facilmente esses alimentos em mercados, facilitando a aquisição. É importante ressaltar que a aquisição é amparada pela Resolução FNDE/PNAE nº 06, de 08 de maio de 2020,

CAPÍTULO IV DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, Seção II - Dos Cardápios
Da Alimentação Escolar, Art. 17:

“§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.”

No **lote 4**, “**Biscoitos**”, compõe alimentos que são basicamente produzidos e fornecidos por empresas semelhantes, pois são obtidos pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

O **lote 5** denominado “**Macarrão**” é destinado a aquisição de grãos como os de trigo e arroz que foram moídos e consumidos na forma de macarrão, não havendo agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras nesses alimentos. No Novo Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014) são caracterizados como alimentos minimamente processados.

O **lote 6** destina-se aos “**Alimentos Pré-preparados**”, que são alimentos prontos para o consumo, sem necessidade de refrigeração e que tem como objetivo facilitar a alimentação escolar em casos de emergência. Em mercados convencionais encontramos os itens na mesma prateleira, pois são geralmente produzidos e embalados pelas mesmas empresas.

No **lote 7** “**Pães**”, encontram-se todos os pães que serão utilizados nos cardápios da Alimentação Escolar. O pão é um carboidrato complexo, feito de amido, um polissacarídeo (carboidratos formados por mais de 10 moléculas de glicose). O organismo converte essas moléculas

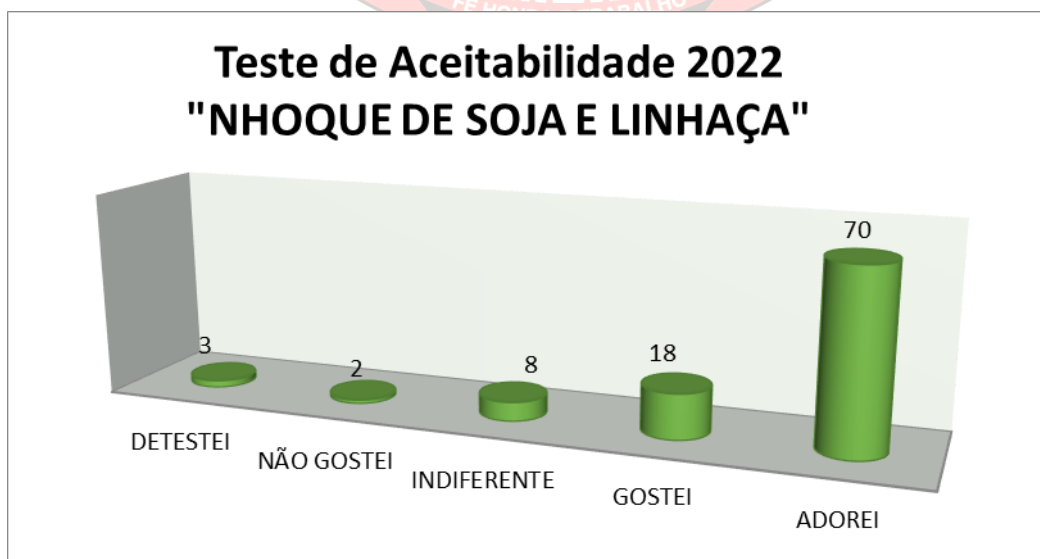
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

de glicose em energia. Como os carboidratos complexos têm cadeias mais longas, eles demoram mais para serem quebrados e providenciam mais energia para o corpo, fazendo com que haja maior disposição para o estudo e aprendizado. É importante destacar que a aquisição deste lote é através de entrega ponto a ponto, nas 80 Unidades Escolares relacionadas acima.

Por fim, no **lote 8**, encontram-se os “**Alimentos veganos refrigerados**”. De acordo com a Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Atualização das recomendações acerca da Alimentação Vegetariana no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conclui-se que a alimentação vegetariana pode ser vantajosa para crianças e adolescentes como escolha individual e familiar, sempre que bem orientada. Além disso, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, ressalta que o fornecimento de alimentação vegetariana nos cardápios do PNAE, pode ser oferecido a todos os estudantes da rede, desde que definido pela gestão local.

É importante registrar que, de acordo com as normas vigentes, todas alterações significativas nos cardápios da alimentação escolar deverão ser testadas previamente por meio de Teste de Aceitabilidade, conforme metodologia definida pela FNDE, sendo que o índice de aceitabilidade deve ser no mínimo de 85% para Escala Hedônica.

Após a degustação do Nhoque de Soja e Linhaça pelos alunos, a equipe Técnica de Nutrição da Divisão de Alimentação Escolar aplicou o teste em Escala Hedônica com os alunos maiores de três anos de idades e fez observação com as crianças menores de três anos, cujo resultado foi 88% de aceitação.



Teste realizado pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar.

Assim como o lote 7, a aquisição deste lote é através de entrega ponto a ponto, nas 80 Unidades Escolares relacionadas acima.

Ainda de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, observamos no **CAPÍTULO V - DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - Seção IV - Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário:**

“Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.”

“Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.”

Assim, ressaltamos que haverá a apresentação de amostras pelo o vencedor do certame licitatório para análise e emissão de parecer conclusivo. A análise da amostra deve ter base técnica objetiva dos quesitos descritos na licitação e serão avaliados pelas nutricionistas responsáveis conforme o laudo apresentado a seguir.

Informamos ainda que haverá avaliação amostral da qualidade durante o fornecimento dos alimentos no ato do recebimento e no período em que o alimento ou produto estiverem armazenados, com análise quanto à: qualidade, quantidade, características da embalagem, informações da rotulagem e condições de transporte.

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS BÁSICOS			
Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.
1	ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 1 – PCT 5 QUILOS - Arroz agulhinha polido, longo fino tipo 01. Máximo de 12% de umidade, até 1,89 quebrados e quirera com no Max. 0,01% de quirera, até 0,3% de manchados e picados, até 0,2% de rajados. Isento de sujidades e materiais estranhos; na embalagem deverá apresentar selo de controle de agrotóxicos. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto, o rotulo e a embalagem deve obedecer à legislação vigente em especial a Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 – MA e suas alterações posteriores. Comprovação através do “CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS”, emitido por empresa credenciada junto ao	120.000	Kg



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

	ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada.		
2	AVEIA EM FLOCOS - Aveia integral, em flocos finos, isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios. Com umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico, com validade mínima de 10 meses na data de entrega, pesando no mínimo 500 gramas e no máximo 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, EDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	350	Kg
3	COLORÍFICO EM PÓ – obtido de sementes de espécimes genuínos, com coloração vermelho intenso. Com sabor próprio, isento de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem primária pesando de 500g a 1 Kg, em sacos plásticos atóxicos e lacrados. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos pela ANVISA. Validade mínima de 7 meses na data da entrega.	900	Kg
4	CHOCOLATE EM PÓ . Cacau em pó solúvel, fonte de vitaminas e minerais. Não deve conter açúcar. Formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em programas institucionais para complementação alimentar. Ingredientes: cacau em pó, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina de tiamina e acetato de retinol (vitamina A). Contém glúten. Alérgicos: pode conter aveia, cevada, leite, ovo, soja e trigo. Embalagem primária: saco contendo aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária: caixa contendo no máximo 10 kg. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	300	Kg
5	EXTRATO DE TOMATE – preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Não deve conter glúten. Brix mínimo 18°. Aspecto de massa mole, cor vermelha, cheio e sabor característico próprio. Ausente de sujidades, parasitas e larvas. Validade de mínima de 12 meses. Embalagem primária: poliéster transparente e nylon poli transparente, contendo as informações nutricionais do produto, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com peso máximo de 16 kg, e empilhamento máximo de 4 caixas. O produto deve ser mantido em local fresco, seco e inodoro, evitando calor e umidade.	10.000	Kg
6	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 – Farinha de trigo tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico, devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%, isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, pesando 1 kg. Validade mínima de 3 meses na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (MAPA), RDC 263/05, rdc344/02 e RDC 14/14 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	1.700	Kg
7	FEIJÃO TIPO CARIOCA , embalagem de 1 kg, novo classificado com tipo cores. Grupo I, classe cores tipo I, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máxima de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%.	50.000	Kg



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

	Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termo solado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termo solado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem primaria: em sacos plásticos de polietileno atóxico, resistente, termo soldado, contendo peso líquido de 1 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundaria: de saco plástico termo soldado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente.		
8	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – Ingredientes: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcário, acondicionado em embalagem plástica com tampa, resistente, atóxica e lacrada, hermeticamente fechada, pesando no mínimo 100 gramas e no máximo 250 gramas. Deverá apresentar validade mínima de 145 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução CNNPA 38/77, Resolução 04/99, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	180	Kg
9	FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR – Ingredientes: milho, sal, malte, estabilizante lecitina de soja, vitaminas e minerais. Sem adição de açúcar. Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais inclusos nesta norma não poderão conter mais de 15% de umidade. O produto deverá ter validade no mínimo de 10 meses da data da entrega e 12 meses de fabricação. A embalagem primária deverá ser hermeticamente fechada e atóxica, contendo no mínimo 1 Kg e no máximo 2 kg, com identificação e data de validade. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, EDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3.600	Kg
10	MOLHO DE TOMATE – preparado com frutos maduros, escolhidos, sem sementes, sem pele e sem temperos. Ingredientes: Polpa de tomate, cebola, sal, alho, salsa, aipo e conservante benzoato de sódio. Não deve conter glúten e lactose. Brix mínimo 7°. Aspecto de massa mole, cor vermelha, cheio e sabor característico próprio. Ausente de sujidades, parasitas e larvas. Validade de mínima de 12 meses. Embalagem primária: poliéster transparente e nylon poli transparente, contendo as informações nutricionais do produto, pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundaria: caixa de papelão resistente com peso máximo de 16 kg, e empilhamento máximo de 4 caixas. O produto deve ser mantido em local fresco, seco e inodoro, evitando calor e umidade.	5.000	Kg
11	ÓLEO DE SOJA - TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com	18.000	Fr



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

	900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
12	SAL REFINADO – iodado composto de cloreto de sódio e sais de iodo. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, pesando 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a Lei 6.150/74, Decreto 75.697/75, RDC 23/13, RDC 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 10 meses na data de entrega do produto.	9.000	Kg
13	VINAGRE – vinagre de álcool, composto de fermentado acético de álcool, água e conservantes. Com acidez volátil mínima de 4%. Não deverá conter corantes. Isento de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem primária de 750 ml plástica/garrafa pet, hermeticamente e atóxica. Validade mínima de 10 meses na data de entrega do produto. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02, decreto 6.871/09, instrução normativa 06/12, RDC 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	8.500	Fr

LOTE 1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS BÁSICOS

1. Descrição: Aquisição de gêneros alimentícios básicos, destinados ao preparo de refeições. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014) os gêneros alimentícios básicos são considerados preparações culinárias, ou seja, itens utilizados tanto para o consumo in natura, como para realizar a preparação de determinados pratos inseridos na alimentação escolar. Estão agrupados neste lote os alimentos considerados essenciais, pois assim como o arroz e o feijão, existe a necessidade de se ter o óleo e o sal para o preparo dos mesmos.
2. Características: Os gêneros alimentícios descritos no lote acima devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Estarem isentas de:

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

- Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez ao mês, conforme a solicitação prévia de 15 dias, no Galpão da Divisão de Alimentação de Escolar, localizado à rua João Kühl Filho, s/nº - Parque Cidade.



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

- 1. ARROZ:** O arroz é um cereal rico em carboidratos e seu principal benefício para a saúde é o fornecimento de energia para o organismo. Além disso, também contém aminoácidos, vitaminas e minerais essenciais para o funcionamento do corpo. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014) quando a proteína do arroz é combinada com feijão, grão, favas, lentilhas ou ervilhas fornecem proteínas completas para o organismo que é importante para construção dos tecidos do organismo, e ajuda ainda a reforçar a imunidade e na manutenção das células.
- 2. AVEIA EM FLOCOS:** A aveia é um cereal rico em avenantramida, um composto fenólico com ação antioxidante que combate o excesso de radicais livres no organismo, ajudando, assim, a prevenir o surgimento de doenças, como diabetes, aterosclerose e pressão alta. Além disso, a aveia é rica em fibras que aumentam o volume das fezes e estimulam os movimentos naturais do intestino, além de prolongarem a saciedade, combatendo a prisão de ventre e promovendo a perda de peso. Esse cereal pode ser encontrado na forma de [farinha](#), flocos, ou [farelo de aveia](#), que possuem uma pequena variação principalmente na quantidade de fibras. A aveia pode ser adicionada a frutas, iogurte ou usada em receitas, como mingaus, pães, biscoitos e bolos.
- 3. COLORÍFICO:** O **colorau** ou colorífico, que também é chamado de falso-açafrão e urucum, é encontrado em uma árvore proveniente da América tropical, chamada Urucuzeiro. O **colorífico**, no caso, é encontrado a partir da trituração dos frutos desta árvore. Esse alimento é um dos responsáveis por aderir cor e sabor às preparações. Tem função [antioxidante](#), ação anti-inflamatória, protege contra os raios UV, cicatrizante, ajuda a combater o câncer e faz bem para o coração.
- 4. CHOCOLATE EM PÓ:** O cacau em pó solúvel com vitaminas e minerais deve conter ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco), vitaminas C (ácido ascórbico), B3 (nicotinamida), B2 (riboflavina), B6 (cloridrato piridoxina), B1 (nitrato de tiamina) e A (acetato de retinol). De acordo com o Ministério da Agricultura os chocolates em pó devem ter, no mínimo, 32% de cacau em pó em sua composição.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

5. **EXTRATO DE TOMATE:** consiste em uma base mais concentrada da polpa do tomate cozido. Pode ser utilizado para base de molhos ou, em pequenas quantidades, para dar cor, sabor e consistência aos pratos. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014), o tomate faz parte do grupo de alimentos ideais para uma alimentação nutricionalmente balanceada e saborosa. Portanto, além de ser um ingrediente muito versátil na cozinha, o tomate também oferece diversos benefícios para a saúde do corpo, como **fonte de vitaminas**.
6. **FARINHA DE TRIGO:** A farinha de trigo branca é uma excelente fonte de carboidrato, vitaminas do complexo B, zinco e potássio. Enquanto as vitaminas e o carboidrato fornecem ao corpo energia e vitalidade ao sistema nervoso central, o zinco fortalece o sistema imunológico, enquanto o potássio ajuda na hidratação dos tecidos do corpo.
7. **FEIJÃO CARIOCA:** O feijão é uma excelente fonte de [proteínas](#), vitaminas do complexo B, [carboidratos](#), [fibras](#) e nutrientes essenciais como o [ferro](#) e o cálcio. O feijão-carioca, classificado cientificamente como [Phaseolus vulgaris](#), se [misturado com arroz](#), fornece todos os [aminoácidos essenciais](#) (proteínas) que o organismo necessita, de acordo com Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014).
8. **FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:** O fermento químico é formado por uma combinação de uma base (bicarbonato, amido, sais ácidos como tartaratos e fosfatos, sulfatos de K, Ca, Na, Al) com um ácido (presente no alimento ou no próprio fermento) que em presença de água e sob ação do calor reagem, originando principalmente o dióxido de carbono. Alimentos fermentados levam a um aumento de anticorpos e a um sistema imunológico mais forte. Além disso, eles regulam o apetite e reduzem o desejo de carboidratos.
9. **FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR:** O floco de milho tem baixo teor de gordura e é fonte de carboidratos. As fibras presentes no alimento também são ótimas para a saúde do intestino e ajudam a diminuir os índices de colesterol ruim. O floco de milho também tem ferro, um mineral que fortalece o sistema imunológico e evita a anemia.
10. **MOLHO DE TOMATE:** O molho de tomate é mais líquido que o extrato e adicionado de temperos, estando pronto para ser utilizado. Assim como o extrato, sabemos que de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014), o tomate é uma excelente fonte de vitaminas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

- 11. ÓLEO DE SOJA:** O óleo de soja consiste principalmente em ácidos graxos poli-insaturados. Eles são um tipo de gordura saudável para o coração, estando associadas a vários benefícios. De fato, estudos mostram que a troca de gorduras saturadas por gorduras poli-insaturadas na dieta pode estar ligada a um menor risco de doença cardíaca.
- 12. SAL:** É obtido por meio da evaporação da água do mar e, em seguida, passa por processos físicos e químicos de tratamento térmico, refinamento e branqueamento. Em decorrência desses procedimentos, o ingrediente perde boa parte de seus microelementos minerais e oligoelementos. Por determinação legal, [desde 1953](#), é adicionado iodo, substância que pode prevenir doenças, como bócio, cretinismo e outras anomalias. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que o consumo seja [cerca de 5 gramas ao dia](#), para que a quantidade de sódio não ultrapasse os valores que o corpo necessita.
- 13. VINAGRE:** O vinagre branco ou vinagre de álcool é produzido a partir da fermentação de álcool de malte, milho ou cana de açúcar, tem uma cor transparente e é comumente usado como tempero para carnes e saladas, sendo uma boa opção para reduzir a quantidade de sal usada para dar sabor aos alimentos, porque o vinagre dá sabor suficiente aos alimentos.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 1

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL																
				2024												2025
	ALIMENTOS	QTD E	U NI D.	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	
1	ARROZ	120.000	KG	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	
2	AVEIA	350	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	25	25	
3	COLORÍFICO	900	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	
4	CHOCOLATE EM PÓ	300	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
5	EXTRATO DE TOMATE	10.000	KG	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	750	750	
6	FARINHA DE TRIGO	1.700	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	100	100	
7	FEIJÃO CARIOCA	50.000	KG	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.000	4.000	
8	FERMENTO QUÍMICO	180	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
9	FLOCOS DE MILHO	3.600	KG	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	
10	MOLHO DE TOMATE	5.000	KG	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	400	400	



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023
Fls. ____ / Rub. ____

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

1	ÓLEO DE	18.00	FR	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
1	SOJA	0													
1	SAL	9.000	K	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
2	REFINADO		G												
1	VINAGRE	8.500	FR	710	710	710	710	710	710	710	710	710	710	700	700
3															



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

LOTE 02 – PRODUTOS LÁCTEOS

Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.
1	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABORES: NAPOLITANO, CAPUCCINO, LEITE COM CACAU, BAUNILHA, MORANGO E BANANA COM MORANGO - Ingredientes: leite desnatado em pó, soro de leite em pó, açúcar, leite integral em pó, farinha de arroz, concentrado proteico do soro do leite, vitaminas A, C e D. Para as definições de sabores devem conter: flocos de morango ou cacau em pó ou café solúvel ou flocos de banana ou baunilha, além de outros ingredientes desde que sejam permitidos pela legislação e declarados no rótulo do produto. O produto é destinado a crianças acima de 4 (quatro) anos, não devendo ultrapassar as necessidades nutricionais diárias. Embalagem primária em sacos metalizados, contendo aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	21.000
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado. Ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, vitaminas D, A, e minerais. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses. Embalagem: embalado em pouch contendo de 400 gramas a 800 gramas. Devidamente identificados com data de validade e lote. O produto deverá possuir registro no registro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual), ou SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SISBI – POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).	5.000
3	LEITE INTEGRAL UHT – Leite UHT/UAT integral, com teor de matéria gorda mínimo de 3,0%, com vitaminas (C, A e D) e ferro. Embalagem estéril e hermeticamente fechada, sendo caixa cartonada aluminizada com tampa plástica, contendo 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97(MAPA), portaria 31/98(MS), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega.	500

LOTE 2 – PRODUTOS LÁCTEOS

1. Descrição: Aquisição de produtos lácteos para o preparo de determinados alimentos específicos. Os itens em questão são utilizados no desjejum tanto para o preparo de bolos e demais sobremesas, e também para o consumo individual, respeitando as normas permitidas para o consumo da alimentação escolar, conforme a Resolução FNDE/PNAE nº 06, de 08 de maio de 2020, e Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014).

2. Características: Os gêneros alimentícios devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
- Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez ao mês, conforme a solicitação prévia de 15 dias, no Galpão da Divisão de Alimentação de Escolar, localizado à rua João Kühl Filho, s/nº - Parque Cidade.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

- SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABORES: NAPOLITANO, CAPUCCINO, LEITE COM CACAU, BAUNILHA, MORANGO E BANANA COM MORANGO:** A suplementação alimentar infantil é uma das principais formas de auxiliar a nutrição da criança, suprimindo a necessidade de minerais como o Ferro, Cálcio e Fósforo, vitaminas e alguns ácidos graxos que se incorporam no cérebro e retina como o DHA (ácido docosahexaenóico), que são fundamentais para o crescimento e desenvolvimento cognitivo desta faixa etária.
- LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS:** O [leite em pó](#) é um alimento rico em vitaminas e minerais. O leite em pó instantâneo tem

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

36% de proteínas, sais minerais e vitaminas A e D. O produto também é rico em cálcio, fósforo, potássio, magnésio, sódio, enxofre, cloro e outros componentes úteis.

3. **LEITE INTEGRAL UHT:** A gordura do leite desempenha um papel muito relevante na dieta humana, contribuindo para cerca de 21% do total de gordura ingerida, 35% do total de ácidos gordos saturados e 23% do total de ácidos gordos insaturados ingeridos na dieta humana. Maioritariamente, os ácidos gordos que se encontram no leite integral são saturados. Isto faz com que o leite e os produtos lácteos sejam considerados a principal fonte de ingestão de gordura saturada. A gordura do leite pode ser atribuído à presença de ácidos gordos de cadeia curta e média, que são considerados importantes fontes de energia para os músculos, coração, fígado, rins, plaquetas sanguíneas e sistema nervoso. Estes ácidos gordos têm potenciais efeitos anti-inflamatórios e antibacterianos, e aumenta a imunidade natural.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 2

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL																
				2024												2025
	ALIMENTOS	QTDE	UNID	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	
1	SUPLEMENTO ALIMENTAR	21.000	KG	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	
2	LEITE EM PÓ	5.000	KG	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	400	400	
3	LEITE INTEGRAL UHT	500	L	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	40	40	

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

LOTE 03 – ALIMENTAÇÃO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS			
Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.
1	BEBIDA A BASE DE SOJA - alimento a base de soja, sabor original, composto de água, açúcar, extrato de soja, estabilizante, e outros ingredientes permitidos Apresentado em forma líquida, com cor, sabor e aroma próprios. Embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica e lacrada, contendo 1 litro do produto. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 140 dias na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 268/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	600	L
2	LEITE UHT ZERO LACTOSE – Leite UHT/UAT, integral, com zero % lactose , teor de matéria gorda mínimo de 3%. Embalagem estéril e hermeticamente fechada, sendo caixa cartonada aluminizada, contendo 1 litro e acondicionada em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega.	1.500	L
3	BISCOITO COM SAL TIPO POLVILHO - Biscoito com sal, tipo polvilho azedo. Composto de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite e farinha integral de soja. Isento de glúten . Embalagem primaria filme BOPP hermeticamente fechado e atóxico, pesando entre 100 e 200 gramas. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Com validade mínima de 3 meses na data da entrega.	3.800	Kg
4	BISCOITO DE MILHO SABOR PIPOCA – Ingredientes: canjiquinha de milho, gordura vegetal e aroma idêntico ao natural de pipoca. Isento de glúten . Pode conter soja. Características: cor amarelo claro, textura crocante, sabor e odor caraterístico do produto. Embalagem primária: filme metalizado pesando entre 300 e 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade de	5.000	Kg

	até 10 kg. A validade de 180 dias. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido da umidade, evitando formas de contaminação.		
--	--	--	--

LOTE 3 – ALIMENTAÇÃO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS

1. Descrição: Aquisição de alimentos específicos para alunos com necessidades nutricionais específicas.

Os itens em questão são utilizados no desjejum e lanches, respeitando as normas permitidas para o consumo da alimentação escolar, conforme a Resolução FNDE/PNAE nº 06, de 08 de maio de 2020, e Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014). Ainda de acordo com a Resolução FNDE/PNAE nº 06, de 08 de maio de 2020, **CAPÍTULO IV DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, Seção II - Dos Cardápios Da Alimentação Escolar:**

“Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.”

2. Características: Os gêneros alimentícios devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
- Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
- Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
- Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;

3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez ao mês, conforme a solicitação prévia de 15 dias, no Galpão da Divisão de Alimentação de Escolar, localizado à rua João Kühl Filho, s/nº - Parque Cidade.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

1. **BEBIDA A BASE DE SOJA:** As bebidas à base de soja são produtos de origem vegetal e que podem ser adicionados de suco de frutas. Tem como ingrediente obrigatório a proteína de soja, mas pode ser adicionada, por exemplo, de sucos e aromas. A bebida a base de soja tem um trabalho muito positivo no que diz respeito a prevenção do câncer no organismo das pessoas, isso porque ele contém algumas substâncias específicas que trabalham ativamente nessa missão, como as isoflavonas da soja (que são compostos orgânicos de origem natural e vegetal que são pouco distribuídos na natureza) e os inibidores da protease (que são famosos fármacos antirretrovirais).
2. **LEITE UHT ZERO LACTOSE:** Os produtos zero lactose possuem a enzima lactase em sua fórmula. Com isso, intolerantes à lactose podem desfrutar queijos, leites, doces e muito mais! O leite é um alimento rico em nutrientes que trazem benefícios à saúde, como proteínas e cálcio. Existem diferentes graus de intolerância – ou seja, cada pessoa com a intolerância pode aceitar uma quantidade diferente de lactose.
3. **BISCOITO DE POLVILHO:** Por ser um derivado da mandioca, o polvilho azedo é rico em carboidratos e de vitaminas do complexo B, essenciais também para a geração de energia e para o desenvolvimento saudável do corpo. Além disso, não possui glúten, podendo ser fornecido a celíacos.
4. **BISCOITO DE MILHO SABOR PIPOCA:** O biscoito de milho é um produto elaborado contendo a canjiquinha de milho. É rico em fibras e não possui glúten, sendo uma opção para os celíacos. Além disso, por possuir um sabor de pipoca, agrada o paladar infantil.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 3

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL																
				2024												2025
	ALIMENTOS	QTDE	UNID	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	
1	BEBIDA A BASE DE SOJA	600	L	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	
2	LEITE ZERO LACTOSE	1.500	L	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	
3	BISCOITO DE POLVILHO	3.800	KG	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	300	300	
4	BISCOITO DE MILHO	5.000	KG	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	400	400	

LOTE 04 – BISCOITOS			
Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.
1	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - biscoito doce sem recheio, tipo rosquinha de chocolate, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, liquor de cacau, sal, corante, fermento químico, emulsificante e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária saco plástico, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas, com validade mínima de 5 meses na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5.500	Kg
2	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - produzidas a partir de matérias primas sãs e limpas sem corante. Isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos e animais vegetais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo,	5.500	Kg

	cacau em pó, soro de leite em pó e sal. estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Corante natural de caramelo. Aromatizante. Contém glúten. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas sem cobertura e recheios. Embalagem primaria filme BOPP metalizado, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas. Validade mínima de 5 meses na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
3	BISCOITO TIPO MAISENA – Biscoito doce sem recheio, tipo maisena, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Embalagem primaria filme BOPP metalizado, atóxico e lacrado, pesando no máximo 500 gramas. Validade mínima de 5 meses na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5.500	Kg

ESPECIFICAÇÕES DOS LOTES PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

LOTE 4 – BISCOITOS

1. Descrição: Aquisição de biscoitos destinados à alimentação escolar. Biscoitos são produtos obtidos pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias, sendo muitas vezes o cereal.
2. Características: Os biscoitos devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

- Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Os produtos devem estar íntegros, sem estarem quebradiços;
 - Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez ao mês, conforme a solicitação prévia de 15 dias, no Galpão da Divisão de Alimentação de Escolar, localizado à rua João Kühl Filho, s/nº - Parque Cidade.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

1. **BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE:** A rosquinha de chocolate é o biscoito preferido dos escolares. Apesar de ser um alimento ultraprocessado, é composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, garantido uma maior nutrição.
2. **BISCOITO MARIA INTEGRAL DE CHOCOLATE:** O biscoito Maria sabor chocolate segue os parâmetros da rosquinha, porém a farinha de trigo além de ser enriquecida com ferro e ácido fólico é integral. O fato de possuir cacau na sua composição faz com os alunos apreciem o consumo, pois apresenta o sabor acentuado do chocolate. É importante destacar que a farinha de trigo integral contém quantidades significativas de fibras, auxiliando a função intestinal.
3. **BISCOITO TIPO MAISENA:** O biscoito doce tipo maisena, assim como os demais, contém farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico na sua composição.



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

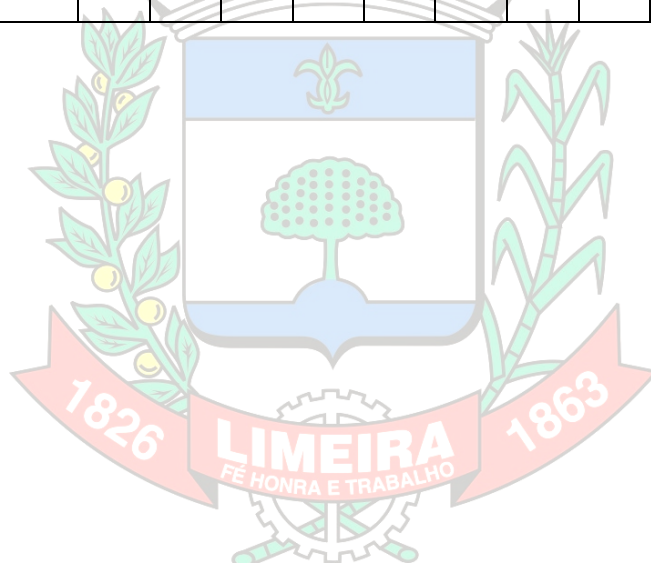
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 4

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL																
				2024												2025
	ALIMENTOS	QTDE	UNI D	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	
1	BISCOITO ROSQUINHA	5.500	KG	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	450	450	
2	BISCOITO MARIA CHOCOLATE	5.500	KG	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	450	450	
3	BISCOITO TIPO MAISENA	5.500	KG	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	450	450	



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

LOTE 05 – MACARRÃO			
Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID
1	MACARRÃO TIPO AVE MARIA - Massa alimentícia, formato Ave Maria, massa seca. Transportada e conservada a temperatura ambiente. Composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária plástica hermeticamente fechada, pesando 500 gramas. Validade mínima de 12 meses na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3.000	kg
2	MACARRÃO BASE DE ARROZ, PARAFUSO, SEM GLÚTEN - Massa alimentícia, formato parafuso (fusilli), a base de arroz, sem glúten, massa seca. Transportada e conservada a temperatura ambiente. Composta de farinha de arroz, sem ovos, não pode conter corantes artificiais e gordura trans. Embalagem primária apropriada hermeticamente fechada e atóxica, contendo 500 gramas. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	500	kg
3	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO/FUSILLI - Produto deverá conter no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra e farelo de trigo, farinhas de linhaça, aveia, soja, centeio, cevada, ervilha, gergelim, girassol e quinua. Embalagem: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado e resistente com 500 gramas. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	8.000	kg
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS - Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), beterraba em pó, feijão em pó e espinafre em pó, corantes naturais. Livre de material terroso, parasitos. Não podendo estar rançoso, fermentado ou carunchados. Os cortes deverão ser homogêneos e inteiros. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado e resistente com 500 gramas.	8.000	kg

ESPECIFICAÇÕES DOS LOTES PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

LOTE 5 –MACARRÃO

1. Descrição: O macarrão tradicional é feito à base de farinha/sêmola de trigo comum, além da adição de água e ovos (no tipo mais comum) em algumas opções. O macarrão integral é produzido com o trigo integral moído, preservando as propriedades nutricionais e principalmente as fibras. O macarrão sem glúten é produzido à base de arroz e não leva outros ingredientes que possam conter a substância.
2. Características: Os macarrões devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Os produtos devem estar íntegros, sem estarem quebradiços;
 - Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez ao mês, conforme a solicitação prévia de 15 dias, no Galpão da Divisão de Alimentação de Escolar, localizado à rua João Kühl Filho, s/nº - Parque Cidade.



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

1.

MAC

ARRÃO TIPO AVE MARIA: Macarrão de massa curta, é o tipo de massa ideal para ser preparada para crianças até 3 anos de idade, pois facilita a ingestão. A massa possui carboidratos e proteínas (por conter ovos) em quantidade suficiente para uma alimentação balanceada.

2. MACARRÃO BASE DE ARROZ, PARAFUSO, SEM GLÚTEN: Por ser feito de arroz, não contém glúten, o que auxilia na prevenção de doenças do aparelho digestivo. Além disso, ele também atua no controle do diabetes, já que possui baixo índice glicêmico. E ainda reduz a absorção de gordura dos alimentos, sendo assim uma opção bem menos calórica e muito mais saudável do que as massas comuns.

3. MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO/FUSILI: O macarrão integral traz mais benefícios para o organismo. Sua composição é rica em fibras o que melhora o trânsito intestinal. A massa integral fornece quantidades significativas de antioxidantes e vitamina E.

4. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: Macarrão é feito a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), beterraba em pó (vitamina A), feijão em pó (rico em nutrientes essenciais como proteínas, ferro, cálcio, vitaminas do complexo B, carboidratos e fibras) e espinafre em pó (rico em vitamina A, C e E). Assim, essa massa é considerada um alimento completo para os escolares, devido ao seu valor nutricional.

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

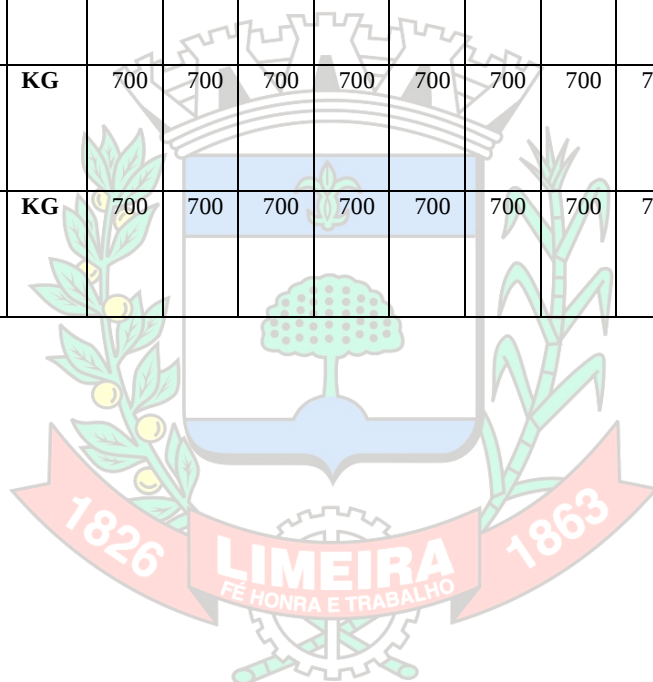
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 5

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL																
				2024												2025
	ALIMENTOS	QTD E	UNI D	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	
1	MACARRÃO AVE MARIA	3.000	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	
2	MACARRÃO BASE ARROZ	500	KG	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	25	25	
3	MACARRÃO INTEGRAL	8.000	KG	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	500	500	
4	MACARRÃO COM VEGETAIS	8.000	KG	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	500	500	



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

LOTE 06 – ALIMENTOS PRÉ-PREPARADOS

Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUAN T.	UNID.
1	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL – produto cozido e ralado, obtido a partir da espécie de peixe Atum (<i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Thunnus obesus</i> albacares). Ingredientes: atum, óleo vegetal, caldo vegetal, sal. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá ser apresentado da forma ralada. Poderá ser acrescido de outros ingredientes, desde que declarados e permitidos pela legislação e que não descaracterize o produto. As conservas de pescado deverão ser provenientes de pescados processados sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isentos de pele, ossos, escamas e cartilagens. O limite de caldo vegetal deve ser de 5% (cinco por cento) da capacidade volumétrica do recipiente. O produto deverá ter a validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser saco aluminizado flexível tipo <i>pouch</i> , perfeitamente selada, inviolável, isenta de defeitos, contendo até 500 gramas. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, contendo no máximo 10 kg. As embalagens deverão ser resistentes a danos durante o transporte e armazenamento, adequadas ao empilhamento recomendado, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.	1.500	Kg
2	FEIJÃO CARIOCA COZIDO: Ingredientes: água, feijão carioca, amido modificado de mandioca, sal, alho e óleo de soja. Não contém Glúten. Pode conter soja e derivados de soja. Embalagem primária: pacotes plásticos contendo aproximadamente 1,2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão contendo no máximo 8 pacotes. Validade de 12 meses. O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente (até 30°C) em local seco e arejado.	5.000	Kg
3	FRANGO DESFIADO – Ingredientes: peito de frango cozido e sal. Características do produto: deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Os peitos deverão ser cozidos e desfiados mecanicamente, adicionados somente de sal. Deverá ser embalado cozido e esterilizado a vapor, sem adição de água e outras substâncias obtidas pelo processamento em condições de qualidade. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, sabor próprio, odor próprio. Características físico-químicas deverão seguir os padrões estabelecidos pela Legislação vigente. Características microbiológicas deverão seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Características macroscópicas e microscópicas: o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 75 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: o produto embalado à vácuo, em embalagem aluminizada, hermeticamente fechada por termo soldagem. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo aproximadamente de 2 a 3 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 15 kg por embalagem. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.	1.500	Kg

LOTE 6 – ALIMENTOS PRÉ-PREPARADOS

1. Descrição: Aquisição de gêneros alimentícios pré-preparados, destinados ao preparo de lanches servidos e servidos em casos de necessidade de uma refeição com urgência.
2. Características: Os gêneros alimentícios devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez ao mês, conforme a solicitação prévia de 15 dias, no Galpão da Divisão de Alimentação de Escolar, localizado à rua João Kühl Filho, s/nº - Parque Cidade.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

- 1. ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL:** O atum é uma opção saudável e nutritiva, contendo proteínas, ácidos graxos ômega-3, vitaminas e minerais importantes. É importante ressaltar que a quantidade de ômega-3 presente na dieta brasileira é considerada baixa e o atum é uma boa opção para a ingestão da gordura, principalmente para os escolares em fase de desenvolvimento. **FEIJÃO CARIOCA COZIDO:** O feijão é uma excelente fonte de [proteínas](#), vitaminas do complexo B, [carboidratos](#), [fibras](#) e nutrientes essenciais como o [ferro](#) e o cálcio. O feijão-carioca, classificado cientificamente como [Phaseolus vulgaris](#), se [misturado com arroz](#), fornece todos os [aminoácidos essenciais](#) (proteínas) que o organismo necessita, de acordo com Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2014). O fato de estar pré-preparado para o consumo é um facilitador para casos de emergência.
- 2. FRANGO DESFIADO:** O frango é o alimento com maior quantidade de proteína animal, sendo o seu consumo essencial para o aporte nutricional, principalmente de crianças em fase de desenvolvimento. As proteínas também fazem com que as crianças cresçam de maneira adequada para a idade e são protagonistas no desenvolvimento do tecido muscular, garantindo ossos fortes e boa dentição.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 6

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL															
ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL				2024										2025	
	ALIMENTOS	QTDE	UNID	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01
1	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL	1.500	KG	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	50	50
2	FEIJÃO CARIOCA COZIDO	5.000	KG	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	250	250
3	FRANGO DESFIADO	1.500	KG	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	50	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

LOTE 07 – PÃES (entrega ponto a ponto)			
Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.
1	PÃO TIPO HOT DOG – Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, açúcar, fermento biológico, gordura de palma, melhorador de farinha (amido de milho, fécula de mandioca, carbonato de cálcio, açúcar refinado, cacau em pó, estabilizantes), sal, emulsificante monoglicerídeo de ácidos graxos, emulsificante lecitina de soja e conservantes propinato de cálcio. Contém glúten. Não contém lactose. Peso unidade: 50 gramas. Embalagem primária: saco de polietileno, compatível com alimentos, termo soldado, resistente, contendo 4 unidades, pacotes de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente contendo 10 pacotes no máximo. Validade mínima: 12 dias a partir da data de fabricação contendo as informações do produto e fabricante. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser realizadas em caminhões baú, para transporte específico de alimentos, secos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de sujidades de infestações. Entregas ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.	10.000	Pacote
2	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, açúcar, fibra de trigo, fermento biológico, gordura de palma, melhorador de farinha (amido de milho, fécula de mandioca, carbonato de cálcio, açúcar refinado, cacau em pó, estabilizantes), sal, emulsificante monoglicerídeo de ácidos graxos, emulsificante lecitina de soja e conservantes propinato de cálcio. Contém glúten. Não contém lactose. Peso unidade: 50 gramas. Embalagem primária: saco de polietileno, compatível com alimentos, termo soldado, resistente, contendo 4 unidades, pacotes de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente contendo 10 pacotes no máximo. Validade mínima: 12 dias a partir da data de fabricação contendo as informações do produto e fabricante. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser realizadas em caminhões baú, para transporte específico de alimentos, secos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de sujidades de infestações. Entregas ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.	15.000	Pacote
3	PÃO DE BATATA - Produto sem lactose, sem açúcar adicionado e sem ovo. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, batata, óleo vegetal de soja, fermento biológico e sal. Contém Glúten. Tipo bisnaguinha contendo 20 gramas cada pão. O produto deve ser armazenado em local fresco, arejado e sem contato com o sol. Características: o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem	50.000	Pacote



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

	apresentar grumos, pontos pretos, pardos ou avermelhados. A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacento, ou pardo ou de acordo com o tipo, apresentando odor e sabor característicos. O produto deverá ter o peso líquido por unidade de aproximadamente 20g cada. Quantidade de pães por embalagem: mínimo de 10 unidades e máximo de 12 unidades. A embalagem primária deverá ser polietileno transparente, atóxico, inodoro, termo soldado, contendo as informações do produto e fabricante. Embalagem secundária caixas de papelão com identificação da empresa. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 dias. As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.		
4	PÃO DE ISENTO DE LEITE, OVOS E SOJA - Produto sem lactose, sem açúcar adicionado, sem soja e sem ovo. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo de milho, fermento biológico e sal. Contém Glúten. Tipo bisnaguinha contendo 20 gramas cada pão. O produto deve ser armazenado em local fresco, arejado e sem contato com o sol. Características: o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos, pontos pretos, pardos ou avermelhados. A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacento, ou pardo ou de acordo com o tipo, apresentando odor e sabor característicos. O produto deverá ter o peso líquido por unidade de aproximadamente 20g cada. Quantidade de pães por embalagem: mínimo de 10 unidades e máximo de 12 unidades. A embalagem primária deverá ser polietileno transparente, atóxico, inodoro, termo soldado, contendo as informações do produto e fabricante. Embalagem secundária caixas de papelão com identificação da empresa. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 dias. As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.	50.000	Pacote
5	PÃO SÍRIO TRADICIONAL – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio. Contém glúten. Diâmetro aproximado de 18 a 19 cm- peso da unidade de 50 a 55g, pacote de 320g a 640g. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, compatível ao contato direto com alimentos, termossoldado, resistente. Contendo as informações do produto e fabricante. Embalagem secundária caixas de papelão com identificação da empresa. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 16 dias. As entregas deverão ser realizadas em caminhões baú, para transporte específico de alimentos, secos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de sujidades de infestações. Entregas ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.	12.000	Pacote

LOTE 7 – PÃES

1. Descrição: Aquisição de pães oferecidos para o desjejum e lanches da alimentação escolar. O pão é um carboidrato complexo, feito de amido, um polissacarídeo (carboidratos formados por mais de 10 moléculas de glicose). O organismo converte essas moléculas de glicose em energia. Como os carboidratos complexos têm cadeias mais longas, eles demoram mais para serem quebrados e providenciam mais energia para o corpo, fazendo com que haja maior disposição para o estudo e aprendizado.
2. Características: Os gêneros alimentícios devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos;
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.
4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez por semana, conforme a solicitação prévia de 7 (sete) dias, diretamente nas Unidades Escolares relacionadas abaixo.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

- 1. PÃO TIPO HOT DOG:** O pão é a mais importante fonte de carboidratos, que podem acarretar diversos benefícios se consumidos nas quantidades adequadas. Além de fornecerem energia, os carboidratos são responsáveis por formar algumas estruturas celulares, garantir o bom humor, pois participa da produção de serotonina e reduzir o mau colesterol. Com isso, os pães são muito importantes para as crianças, que estão em fase de crescimento e desenvolvimento de diversas funções.
- 2. PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL:** Esse tipo de pão é uma ótima fonte de energia, mantendo a sensação de saciedade por mais tempo, o que já ajuda na redução de peso. Aliado a isso, ele apresenta menor teor de açúcares e gordura. Para as crianças, o consumo de pães integrais ajuda a diminuir taxa de sobrepeso, pois sacia por mais tempo e garante mais energia para brincar e praticar atividades físicas.
- 3. PÃO DE BATATA:** Além de todos os benefícios do pão, a inclusão de batata faz com que aumente a fonte de potássio, um nutriente que ajuda a equilibrar o organismo e diminuir a pressão sanguínea, protegendo o coração e diminuindo os riscos de derrame. Além disso, as fibras e as vitaminas C e B6 ajudam a prevenir doenças cardíacas.
- 4. PÃO ISENTO DE LEITE, OVOS E SOJA:** Atualmente muitas crianças apresentam alergias alimentares, entre elas estão o leite, o ovo e a soja. Assim, o pão sem leite, ovos e soja é uma opção saudável para o fornecimento do desjejum e lanches para as crianças da rede municipal de ensino.
- 5. PÃO SÍRIO TRADICIONAL:** Muito tradicional no oriente médio, o pão sírio, que é conhecido também como pão pita ou pão árabe, é um preparo feito à base de farinha de trigo e água. Ele tem um formato diferenciado entre os tipos de pães que mais conhecemos: é redondo, achatado, e com formato de “envelope”, ou seja, possui duas “folhas” unidas pelas extremidades, que formam uma espécie de “bolso interno”. Ao contrário do senso comum, seu preparo leva fermento e também açúcar, porém ambos em quantidade bem reduzida. É assado em altas temperaturas, algo em torno de 380 graus.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 7

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL															
		2024													2025
	ALIMENTOS	QTDE	UNID	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01
1	PÃO HOT DOG	10.000	PACOTE	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	500	500
2	PÃO HOT DOG INTEGRAL	15.000	PACOTE	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	500	500
3	PÃO DE BATATA	50.000	PACOTE	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	2.000	2.000
4	PÃO ISENTO DE LEITE, OVOS E SOJA	50.000	PACOTE	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600	2.000	2.000
5	PÃO SÍRIO	12.000	PACOTE	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	500	500

LOTE 08 – ALIMENTOS VEGANOS REFRIGERADOS (entrega ponto a ponto)			
Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.
1	NHOQUE CONGELADO: nhoque de soja cozido e congelado com adição de linhaça. Ingredientes: farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, sal refinado, água, linhaça e condimentos naturais. Contem glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo, soja e aveia. Embalagem: primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, específico para alimentos com capacidade aproximada de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 10 kg. O produto deve ser isento de ovos, lactose e proteína do leite. Produto vegano. Prazo de validade, armazenagem e conservação: com a embalagem fechada a validade deve ser de 6 meses, conservada a temperatura de - 12°C à -18 °C. Após aberto o consumo deve ser de prazo máximo de 24hrs, uma vez degelado o produto não pode ser congelado novamente. As entregas deverão ser realizadas em caminhões refrigerados, para transporte específico de alimentos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de sujidades de infestações. Entregas ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.	20.000	Kg
2	PÃO VEGANO, SABOR QUEIJO - Congelado, tamanho unitário de 25 gramas. Composição básica: água, polvilho doce, óleo, flocos de batata,	8.000	Kg



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

	polvilho azedo. O produto deve ser isento lactose e proteína do leite. Produto vegano. Produto deve ser conservado congelado à -18°C. Para o preparo, deve ser colocado em forno pré-aquecido à 150°C por aproximadamente 5 minutos. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos contendo de 1 a 2 quilos. Validade de 180 dias. Embalagem secundária caixas de papelão com identificação da empresa. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser realizadas em caminhões refrigerados, para transporte específico de alimentos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de sujidades de infestações. Entregas ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.		
--	---	--	--

LOTE 8 – ALIMENTOS VEGANOS REFRIGERADOS

1. Descrição: Alimentos refrigerados, destinado ao público vegano e/ou vegetariano. Atualmente houve um aumento no número de famílias com alimentação específica vegana/vegetariana, havendo grande necessidade de adequação na aquisição de alimentos. Por se tratarem de alimentos para um público específico, nas pesquisas realizadas foram observadas que estes itens encontram-se nas mesmas prateleiras nos mercados, sendo assim agrupados no mesmo lote.
2. Características: Os gêneros alimentícios devem ser próprios para o consumo e deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
 - Conter as especificidades descritas no Termo de Referência;
 - Conter a data de validade solicitada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Ter a embalagem corretamente vedada que lhes permita suportar o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Divisão de Alimentação Escolar;
 - Estarem isentas de:
 - Sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais;
 - Odores e sabores não característicos.
3. O produto que não corresponder às exigências será devolvido no ato da entrega, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

após a notificação da Divisão de Alimentação Escolar. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.

4. Os alimentos pertencentes a este lote devem ser entregues 1 (uma) vez por MÊS, conforme a solicitação prévia de 15 (quinze) dias, diretamente nas Unidades Escolares relacionadas abaixo.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO LOTE

1. **NHOQUE CONGELADO:** Na alimentação vegetariana e vegana é importante a suplementação de alimentos com maior aporte nutricional, como a soja e a linhaça. A oferta da soja garante um aporte de zinco. Já oferta de linhaça ajuda na adequação de ômega 3, importante gordura que é principalmente fornecida através de peixes.
2. **PÃO VEGANO, SABOR QUEIJO:** Por ser um alimento semelhante ao pão de queijo tradicional (devido ao polvilho, o sabor se assemelha), é de fácil aceitação para as crianças, garantindo assim uma igualdade na alimentação para as crianças vegetarianas e veganas.



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO LOTE 8

ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL																
				2024												2025
	ALIMENTOS	QT DE	UNI D	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	
1	NHOQUE CONGELADO	20.0 00	KG	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	1.9 00	500	500	
2	PÃO VEGANO , SABOR QUEIJO	8.00 0	KG	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	250	250	



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

ENDEREÇO DE ENTREGA DAS UNIDADES ESCOLARES (PARA LOTES 7 E 8)

	Unidades Escolares	Endereço
1	Ceief Arlindo de Salvo, Prof.	Rua Narciso Jacon N. 229 Jd Das Palmeiras
2	Ceief Deovaldo Teixeira De Carvalho, Prof.	Rua Luiz Pessoto, Nº321 - Jd Nova Limeira
3	Ceief Flora De Castro Rodrigues, Prof. ^a	Rua Tiradentes, Nº 1454 - Centro
4	Ceief Jamile Caram De Souza Dias, Prof. ^a	Rua Rogério Augusto Castello, 285
5	Ceief Maria Paulina Rodrigues Provinciatto, Prof. ^a	Rua Nelson Ferraz Da Silva, 55 - Jd. Novo Horizonte
6	Ceief Mario Covas, Governador.	Rua Carlos Henrique Teixeira Martins Nº 570 Belinha Ometto
7	Ceief Rafael Affonso Leite	Rua Antonio Alves De Oliveira, S/N - Jd. Presidente Dutra
8	Ci Aldelena Baraldi Fonseca Santos, Prof. ^a	Av. Dr. Antonio De Luna, 1451 Jd. Lagoa Nova
9	Ci Ary Levy Pereira, Prefeito	Rua Ademar Marcolino, s/nº Jd. Glória
10	Ci Carolina Guilhermina Schnoor Bohianza	Av. Vitorio Bortolan Nº 1.350 Pq. Nossa S. Das Dores Iv Etapa
11	Ci Caroline Pardo Campos Freire	Rua José Joaquim Duarte Do Páteo, Nº200 - Jd. Do Lago
12	Ci Célia Regina Sciarra, Prof. ^a	Rua Guilherme Bizetti, 130 Jd. Campo Belo
13	Ci Claudinor José Cardoso Jr.	Rua Carlos Guilherme Schnoor, 297 Chácara Antonieta
14	Ci Dinah Bertolini De Moraes	Rua Dr Pedro Grotta, s/nº - Santa Eulália
15	Ci Fábio Franco De Oliveira	Rua João Binotti, 95 Bairro Jardim Vista Alegre
16	Ci Irene Gomes Bortolan	Rua Antonio Malaman s/nº - Jd Olga Veroni
17	Ci Maria José De Jesus Silva, Irmã.	Rua Vitor Baloni, 241 - Pq. Res. Victor D'andréa
18	Ci Jardim Caieira	Avenida Jacob Cover, 819 - Jardim Caieira
19	Ci João Ari Cason	Rua Dom José Melhado De Campos, 267 Jardim São João
20	CI Jonas Pereira Brito	Rua Dr. João de Oliveira Silveira, 350 -Resid Village
21	Ci José Eduardo Voight Sampaio	Rua Santa Lúcia, 235 - Vila Queiroz
22	Ci José Reinaldo Ribeiro Brugnaro	R: Fleming, 220, Jd. Brasil
23	Ci Lia Maura Mattos Silveira	Av. Assis Brasil, 812, Jd. Orestes Veroni
24	Ci Lucilia Ramos Da Silva Forster, Prof. ^a	Rua Benedito Kuhl, 132 - Cidade Jardim
25	CI Marcia Helena Baldove Bettoni, Prof. ^a	R. Geraldo Gabrini, 40 Residencial Morada das Acácias
26	Ci Lucinda Tank Kuhl	Rua Gerolano Ometto, 130 - Pq. Nossa Sra. Das Dores
27	Ci Mariana Seleguin Pereira, Prof. ^a	Rua Carlos Cunha, 296- Jd. Bandeirantes
28	Ci Murilo Lemos Mendes Da Silva	Rua Maestro Henrique Marques 225 Jd. Piratininga
29	Ci Neusa Francisco Correa Da Silva	Rua Olivia Sacco Iaquina, S/N - Vila Labak
30	Ci Orlanda Grisi Rocco	AV. FABRÍCIO VAMPRÉ Nº 2045 JD. SÃO PAULO
31	Ci Rubens Pinheiro Alves, Vereador.	Avenida Cônego Manoel Alves, 438, Nova Itália
32	Ci Stella Regina Furlan	Rua Tancredo De Luna, 384 - Jd. Nossa Senhora Do Amparo



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

33	Ci Vilma Terezinha Marrafon Coppi	Av. Arlinda Abreu Ribeiro, S/Nº - Parque Hippolyto
34	CI Waldimir Jorge Schinoor	Rua Willy Tank Moya, s/n Jd. Manoel Moya Levy
35	Emei Bruno Rizzo Marostegan	Praça Vital Brasil, 389 - Vila Queiroz Cep 13485-022
36	Emei Tia Nastácia	R. Flaminio Roland, S/Nº - Vila Independência
37	Emei Célio Sampaio Silva, Prof.	Avenida Sargento Pessoto, 665 - Vila Camargo - Limeira - S.P.
38	Emei Hilda Maria Cassarotti Hafliger, Prof. ^a	Rua Fabrício De Góes, 105 - Jd. Morro Azul
39	Emei Minerva Jorge Gabriel Santi, Vereadora.	Rua Alfredo João Sthalberg, S/Nº - Jd. Santo André
40	Emei Maria Wilma Buck Bertaia, Prof. ^a	Rua Barão De Campinas, 998 - Centro
41	Emei Mercedes Stuchi Duarte De Mattos, Prof. ^a	Rua Prof. Fariz Elias, 140 - Jd. Olga Veroni
42	Emei Theresa Veronesi D'andrea	Rua Manoel Rato, s/n - Jd Gustavo Piccinini
43	Emei Theresa Veronesi D'andrea - Extensão	Rua Senador vergueiro, 1309 - Centro
44	EMEIEF Aldo José Kuhl	Av. Cônego Manoel Alves 801 - Jardim Morro Azul
45	Emeief Aracy Nogueira Guimarães	Avenida Dr Antonio De Luna, 1465 - Jd. Lagoa Nova
46	Emeief Ary Gomes de Castro, Tenente Aviador.	Rua Jacob Degaspari, 71 - Bairro Tatu
47	Emeief Bairro dos Lopes - Rural	Avenida Antonio Sonego, S/N - Bairro Dos Lopes
48	Emeief Angelo Biasotto - (Jaguari) - Rural	Rodovia Anhanguera, Km 131 - Bairro Do Jaguari
49	Emeief Benedicta de Toledo, Prof. ^a	Rua Joaquim Carlos Wiss, S/Nº Pq. Hipólito
50	Emeief Cassiana Maria Soares Lenci, Prof. ^a	Av. Vitor Baloni, 85, Pq Victor D'andréa
51	Emeief Clara Monzoni Lang, Prof. ^a	R Antonio Bagnoli, S/N - Jd Anavec II
52	Emeief Creso Assumpção Coimbra, Prof.	Rua Henrique Jacobs, 275 Jardim Campos Elíseos
53	Emeief Egle Maria Ciarrochi, Prof. ^a	Rua Acelino Costa Tanck, 231 Jardim Ouro Verde
54	Emeief Evangelina Mauro, Prof. ^a	Rua José Roberto Sanches S/Nº Jd. Simonetti
55	Emeief Ismael Pereira Lago, Pastor.	Av Luis Vaz De Camoes 330 Jd Caieira
56	Emeief José Carvalho Ferreira, Dr.	Rua Maria Ap. Moraes Soares, S/Nº Jd. Ipiranga
57	Emeief José Justino Castilho, Prof.	Rua Profª. Yolanda Stocco Pagotto, 45 - Pq. Santa Eulália
58	Emeief José Levy Sobrinho, Major.	R Francisco Benedito Gonçalves Oliveira, nº 38 - Vl. Esteves
59	Emeief José Paulino Araújo Vargas, Prof.	Rua Dr. Adhemar Pereira De Barros, S/Nº, Parque Hipólito
60	Emeief José Roberto Braz, Prof.	Rua Paulo Georgete 265 - Jardim Ibirapuera
61	Emeief Laércio Corte, Deputado.	Rua Pedro Elias 1203 - Jd. Vista Alegre
62	Emeief Limeira	Rua Doutor José Botelho Veloso, 300 - Vila Jacon
63	Emeief Marcia Apª Della Coletta Sillmann, Prof. ^a	Rua Waldemar Panaro, 750 Abilio Pedro
64	Emeief Maria Apª Degaspere, Prof. ^a	Rua Dorival Faveri, 105 Jardim Do Lago
65	Emeief Maria Apª Machado Julianelli	Av Vitorio Bortolan 1350 Pq N S Das Dores
66	Emeief Maria Appª De Luca Moore, Prof. ^a	Rua Jorge Atonio, S/Nº _ Jardim Aeroporto
67	Emeief Maria Appª De Luca Moore II, Prof. ^a -Extensão	R. Manoel Correa Dias, Nº 43 - Jd. Aeroporto
68	Emeief Marli Cristina Dibbern	Centro Rural Do Bairro Do Pinhal



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

69	Emeief M ^a Madalena Vasconcellos Da Silva, Prof. ^a	Rua Yolanda Baraldi Da Silva, 80 - Jardim Santana I
70	Emeief Maria Thereza Silveira De Barros Camargo	Av Laranjeiras, 1149 Jd Planalto
71	Emeief Mario De Souza Queiroz Filho	Rua Pedro Elias, 271 - Jd São Luiz
72	Emeief Martim Lutero - Rural	Via Martim Lutero, Km 03 - Bairro Dos Pires
73	Emeief Alfredo Christiano Stahlberg - Rural	Via Martim Lutero, Km 10 - Sítio Santarosa - Bairro Dos Frades
74	Emeief Maurício Sebastião Ferreira, Padre.	R: João Pompeu Filho, 571 Jardim Do Lago
75	Emeief Mauro Sérgio Vieira, Vereador.	Rua Coronel Joaquim Antonio 81 - Bairro Boa Vista
76	Emeief Nestor Martins Lino, Prof.	Av. São Sebastião, 1101 - Vila Camargo
77	Emeief Noedir Tadeu Santini, Prof.	Rua Julio Orsi, S/N Parque Nossa Senhora Das Dores
78	Emeief Prada	Rua Dr Alberto Ferreira, 320, Centro
79	Emeief Raquel Aparecida Gonçalves Franceschi	Rua Sebastião Teixeira, nº 200 Residencial Rubi
80	Emeief Waldemar Lucato, Dr.	Rua Sr. José Alberto Campanini, 675 - Jd. Graminha



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

Os pedidos serão realizados via e-mail.

Para os Lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06 e 08- os pedidos serão realizados com 15(quinze) dias de antecedência e deverão ser entregues no galpão da divisão de alimentação escolar 1 (uma) vez ao mês, conforme as necessidades da divisão de alimentação.

Para o Lote 07- os pedidos serão realizados com 7(sete) dias de antecedência e deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares Municipais 1(uma) vez por semana, conforme as necessidades da divisão de alimentação.



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____ - PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____

Empresa licitante:

Data da análise:

Produto:

Marca:

Fabricante:

Data de fabricação:

Data de validade:

1. A empresa apresentou amostra? () SIM () NÃO

2. A embalagem:

a. primária do produto está em conformidade ao especificado? () SIM () NÃO

b. secundária está em conformidade ao especificado ou, consta informação sobre sua tipificação? () SIM () NÃO

c. apresenta vedação conforme especificado? () SIM () NÃO () NÃO SE APLICA

3. A rotulagem da embalagem do produto consta:

a. Identificação do produto, inclusive a marca? () SIM () NÃO

b. Informações impressas e de forma clara e indelével? () SIM () NÃO

c. Identificação do produto, inclusive a marca? () SIM () NÃO

d. Identificação do fabricante/empacotador? () SIM () NÃO

e. Prazo de validade? () SIM () NÃO

f. Componentes do produto? () SIM () NÃO

g. Peso líquido do produto nas embalagens: primária e secundária? () SIM () NÃO

h. Documentos de registro do produto e do rótulo no órgão competente, obrigatórios para os produtos e alimentos de origem animal? () SIM () NÃO () NÃO SE APLICA

i. O número do registro no órgão competente para os produtos e alimentos de origem animal? () SIM () NÃO () NÃO SE APLICA

j. Indicada a condição de armazenamento? () SIM () NÃO

4. Conclusão: () APROVADO () REPROVADO

Foto de produto

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

Limeira, de de 20xx.

Nutricionista

CRN-Região xxxx



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

VALIDADE DA PROPOSTA: mínimo de 90 (noventa) dias.

ANEXO III

ORÇAMENTO ESTIMADO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 01/2024

OBJETO: EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Item	Descrição do produto	Qtd.	Unid	Média	Total
1	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO TIPO 01	120.000	Kg	R\$ 5,98	R\$ 717.600,00
2	AVEIA EM FLOCOS	350	Kg	R\$ 25,55	R\$ 8.942,50
3	COLORÍFICO EM PÓ	900	Kg	R\$ 29,81	R\$ 26.829,00
4	CHOCOLATE EM PÓ	300	Kg	R\$ 39,05	R\$ 11.715,00
5	EXTRATO DE TOMATE	10.000	Kg	R\$ 19,82	R\$ 198.200,00
6	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	1.700	Kg	R\$ 7,49	R\$ 12.733,00
7	FEIJÃO TIPO CARIOCA	50.000	Kg	R\$ 10,43	R\$ 521.500,00
8	FERMENTO EM PÓ.	180	Kg	R\$ 46,80	R\$ 8.424,00
9	FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	3.600	Kg	R\$ 29,78	R\$ 107.208,00
10	MOLHO DE TOMATE	5.000	Kg	R\$ 15,95	R\$ 79.750,00
11	ÓLEO DE SOJA - TIPO 1.	18.000	Fras co	R\$ 10,23	R\$ 184.140,00
12	SAL REFINADO	9.000	Kg	R\$ 3,04	R\$ 27.360,00
13	VINAGRE	8.500	Fras co	R\$ 5,08	R\$ 43.180,00
TOTAL LOTE 01					R\$ 1.947.581,50
1	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABORES: NAPOLITANO, CAPUCCINO, LEITE COM CACAU, BAUNILHA, MORANGO E BANANA COM MORANGO -	21.000	Kg	R\$ 74,67	R\$ 1.568.070,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

2	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINRAIS.	5.000	Kg	R\$ 39,58	R\$ 197.900,00
3	LEITE INTEGRAL UHT - Leite UHT/UAT integral	500	Litro	R\$ 7,47	R\$ 3.735,00
TOTAL LOTE 02					R\$ 1.769.705,00
1	BEBIDA A BASE DE SOJA -	600	Litro	R\$ 11,76	R\$ 7.056,00
2	LEITE UHT ZERO LACTOSE - Leite UHT/UAT	1.500	Litro	R\$ 8,91	R\$ 13.365,00
3	BISCOITO COM SAL TIPO POLVILHO	3.800	Kg	R\$ 57,79	R\$ 219.602,00
4	BISCOITO DE MILHO SABOR PIPOCA	5.000	Kg	R\$ 88,57	R\$ 442.850,00
TOTAL LOTE 03					R\$ 682.873,00
1	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	5.500	Kg	R\$ 25,77	R\$ 141.735,00
2	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE	5.500	Kg	R\$ 30,46	R\$ 167.530,00
3	BISCOITO TIPO MAISENA	5.500	Kg	R\$ 19,71	R\$ 108.405,00
TOTAL LOTE 04					R\$ 417.670,00
1	MACARRÃO TIPO AVE MARIA	3.000	Kg	R\$ 9,18	R\$ 27.540,00
2	MACARRÃO BASE DE ARROZ, PARAFUSO, SEM GLÚTEN	500	Kg	R\$ 13,36	R\$ 6.680,00
3	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO/FUSILLI	8.000	Kg	R\$ 18,24	R\$ 145.920,00
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS	8.000	Kg	R\$ 22,41	R\$ 179.280,00
TOTAL LOTE 05					R\$ 359.420,00
1	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL.	1.500	Kg	R\$ 52,76	R\$ 79.140,00
2	FEIJÃO CARIOCA COZIDO	5.000	Kg	R\$ 22,33	R\$ 111.650,00
3	FRANGO DESFIADO	1.500	Kg	R\$ 42,14	R\$ 63.210,00
TOTAL LOTE 06					R\$ 254.000,00
1	PÃO TIPO HOT DOG	10.000	Pacote	R\$ 7,90	R\$ 79.000,00
2	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL	15.000	Pacote	R\$ 8,37	R\$ 125.550,00
3	PÃO DE BATATA	50.000	Pacote	R\$ 8,97	R\$ 448.500,00
4	PÃO DE ISENTO DE LEITE, OVOS E SOJA	50.000	Pacote	R\$ 12,81	R\$ 640.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

5	PÃO SÍRIO TRADICIONAL	12.000	Pacote	R\$ 17,83	R\$ 213.960,00
TOTAL LOTE 07					R\$ 1.507.510,00
1	NHOQUE CONGELADO	20.000	Kg	R\$ 41,43	R\$ 828.600,00
2	PÃO VEGANO, SABOR QUEIJO	8.000	Kg	R\$ 74,56	R\$ 596.480,00
TOTAL LOTE 08					R\$ 1.425.080,00
TOTAL					R\$ 8.363.839,50

- DATA BASE DO ORÇAMENTO: 06/12/2023



ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 59.491/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024
INTERESSADA: PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
EMPRESA DETENTORA DA ATA: XXXXXXXXXXXXX

Aos XXXX dias do mês de XXXX do ano de dois mil e vinte e XXX, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA**, inscrita no CNPJ sob o nº 45.132.495/0001-40, com sede à Rua Dr. Alberto Ferreira, nº. 179, Centro, Limeira/SP, CEP 13.480-074, neste ato representada por sua Secretária Municipal de XXXXXXXXXXXX, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro(a), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº. XXXXXXXX, e do CPF nº XXXXXXXX, domiciliado(a) no Paço Municipal nesta cidade de Limeira/SP, doravante designado(a) simplesmente **INTERESSADA**, e de outro lado a empresa XXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro(a), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº XXXXXXXX e inscrito(a) no CPF sob o nº XXXXXXXX, residente e domiciliado(a) à XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designada **EMPRESA DETENTORA DA ATA**, nos termos do Decreto Municipal nº 95 de 17 de abril de 2023, e alterações, Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e demais normas aplicáveis à espécie, resolvem **REGISTRAR OS PREÇOS**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

I - DO OBJETO

Registro de Preços para **EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, relacionados de acordo com as especificações técnicas e demais disposições do **Anexo II** do edital:

II - DOS PREÇOS

Pela aquisição dos objetos deste Instrumento, será pago o valor unitário de:

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
XX	XXXXXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Valor Total: R\$ XXXXX (XXXXXX).					

III – DO REEQUILÍBRIO DE PREÇOS

3.1. O preço unitário registrado poderá ser adequado com elevação ou

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

redução de seu respectivo valor, pelo Departamento de Gestão de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Limeira, em função da dinâmica de mercado, obedecendo a metodologia a seguir:

3.1.1. Independentemente da solicitação da detentora da Ata de Registro de Preços a Prefeitura Municipal de Limeira poderá, a qualquer tempo, rever o preço registrado, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao órgão responsável convocar a detentora para estabelecer o novo valor.

3.1.2. O preço registrado poderá ser majorado pela Prefeitura Municipal de Limeira mediante solicitação da detentora, desde que acompanhado de planilha de custo com documentos que comprovem a procedência do pedido.

3.2. Os novos preços só serão válidos após sua publicação, retroagindo à data do pedido de adequação pela Detentora desta Ata de Registro de Preços, para efeito de pagamentos dos fornecimentos efetuados entre a data de tal pedido e a data de publicação do novo preço, ou ao momento de constatação de eventual redução para os mesmos fins.

3.3. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais, em face da superveniência de normas federais e municipais sobre a matéria.

IV - VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Diário Oficial do Município podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

V - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. Os produtos objeto deste **PREGÃO ELETRÔNICO** deverão ser entregues, nos moldes do **Termo de Referência** do edital e de acordo com a **Proposta Comercial**, em local e horário designados pela Secretaria Requisitante, em cada pedido de fornecimento, sem que isso implique acréscimo no preço constante da proposta;

5.2. O objeto da presente licitação será recebido **provisoriamente** em até **05 (cinco) dias úteis**, contados da data da entrega dos bens, no local indicado no pedido de compras, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

5.3. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Prefeitura Municipal de Limeira, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

5.4. O recebimento do objeto dar-se-á **definitivamente** no prazo de até **10 (dez) dias úteis** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

5.5. A Prefeitura Municipal de Limeira não está obrigada a adquirir uma quantidade mínima do objeto, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

5.6. Constatadas irregularidades no objeto da Ata de Registro de Preços, a Interessada poderá:

5.6.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo o ajuste, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.6.1.1. Na hipótese de substituição, a Detentora da Ata de Registro de Preços deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ajustado;

5.6.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir o ajuste, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.6.2.1. Na hipótese de complementação, a Detentora da Ata de Registro de Preços deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Interessada, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ajustado.

VI - PAGAMENTO

6.1.1. O prazo de pagamento será de **10 (dez) dias corridos fora a quinzena** do ateste da nota fiscal do objeto desta licitação, com a entrega na Unidade Requisitante dos documentos discriminados a seguir:

6.1.1.1. Primeira via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura,

6.1.1.2. Fatura no caso de apresentação de Nota Fiscal,

6.1.2. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos citados.

6.1.3. Caso ocorra a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que forem cumpridas.

6.1.4. A Detentora da Ata de Registro de Preços deverá apresentar, no ato da entrega da nota fiscal, Certidão válida de comprovação do recolhimento de encargos e tributos (FGTS, INSS e CNDT) correspondente ao mês de entrega, de acordo com o que preconizam o Art. 195, §3 da C.F; Art. 31 da Lei nº 8.212 de 24/07/91, Art. 2º da Lei nº 9.012 de 31/03/95 e Art. 120, §1º da Lei 14.133 de 01/04/2021.

6.1.5. A Contratada deverá emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012,

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

informando no documento fiscal o valor do Imposto de Renda a ser retido na operação, de acordo com a alíquota cabível, conforme o determina o Decreto Municipal nº 229/2023.

6.1.6. A Prefeitura Municipal de Limeira obriga-se a:

6.1.6.1. Proporcionar todas as facilidades necessárias para o cumprimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

6.1.6.2. Efetuar os pagamentos devidos no prazo e condições indicadas neste instrumento;

6.1.6.3. No caso de atraso de pagamento por parte da Prefeitura Municipal de Limeira, os valores serão corrigidos pelo índice **IPCA**, e os juros aplicados conforme art. 1º, F da Lei nº 9494/97.

VII - PENALIDADES

7.1. Além das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes, pelo descumprimento do ajuste, a Detentora da Ata de Registro de Preços sujeitar-se-á às sanções adiante especificadas, que serão aplicadas pelo **órgão gestor da Ata de Registro de Preços**.

7.2. Será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor estimado do objeto, em razão de injustificada não entrega da documentação nos prazos acordados ou recusa na assinatura da Ata de Registro de Preços.

7.3. Na hipótese de atrasos, será aplicada multa de 0,5% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso sobre a parcela do objeto, até o limite de 60(sessenta) dias.

7.4. Será aplicada multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do objeto sobre o valor da correspondente parcela.

7.5. Será aplicada multa de 20% (vinte por cento) por inexecução total do objeto sobre o valor.

7.6. Será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela que tenha problemas técnicos, mais multa de 0,5% (cinquenta centésimos por cento) ao dia enquanto os problemas técnicos não foram sanados, contadas da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade.

7.7. Será aplicada multa de 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor do objeto.

7.8. Para efeito do disposto nos itens anteriores, serão considerados **inexecução parcial** os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias corridos e **inexecução total** os atrasos superiores a 60 (sessenta) dias corridos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS

Processo 59.491/2023

Fls. ____ / Rub. ____

7.9. As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes, sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

7.10. O prazo para o pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A Administração Pública indica como **GESTOR(A)** da presente Ata de Registro de Preços o(a) senhor(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, que deverá acompanhar e fiscalizar o regular cumprimento dos termos ora dispostos.

8.2. Fica eleito o foro da comarca do município de Limeira – SP, para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

8.3. E por estarem de acordo, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 04 (quatro) vias de igual teor.

SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX
INTERESSADO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
EMPRESA DETENTORA DA ATA

Testemunhas:

1. Nome:
RG nº.

2. Nome:
RG nº.

ANEXO V

MODELO-PADRÃO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 01/2024

A empresa.....
estabelecida na, telefone
....., e-mail institucional....., Conta
Bancária (banco, Agência e Conta Corrente), inscrita no CNPJ
sob nº, propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Limeira, em
estrito cumprimento ao previsto no edital da licitação em epígrafe, especialmente no que tange às
Especificações do Objeto:

Nos moldes do **Anexo II**.

Itens do Lote	Descrição	Quant.	Unid.	Marca	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)

OBSERVAÇÕES:

A proponente obriga-se a cumprir o prazo de execução previsto no edital.

A proponente declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública de pregão.

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

Nome do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços: _____

E-mail: _____

(Nome e assinatura do representante legal da licitante)
Cargo

ANEXO VI

MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES
(FASE HABILITAÇÃO)

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2024

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa
_____ (denominação da pessoa jurídica), participante do **PREGÃO
ELETRÔNICO** n.º ____/____, da Prefeitura Municipal de Limeira, DECLARO, sob as penas da lei:

- a) que cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame, declarando-se, ainda, ciente de todas as disposições relativas à licitação em causa e sua plena concordância com as condições constantes no edital;
- b) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- d) que cumpre os requisitos legais para qualificação como **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não está sujeita a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido no art. 42 a 49 da citada lei.

ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

(Nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal)