

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2018

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo e distribuição de merenda escolar com fornecimento de todos os gêneros para a rede pública neste município, em conformidade com as especificações constantes no edital.

**COMUNICADO AOS INTERESSADOS NA PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÕES NA
MODALIDADE PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS**

INOBTANTE A PLENA VIABILIDADE DE AUTO APLICAÇÃO DO DISPOSTO NO ARTIGO 7º¹ DA LEI FEDERAL Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002, A PREFEITURA DE IPERÓ, POR MEIO DE SUA PREGOEIRA, TORNA PÚBLICO A QUEM POSSA INTERESSAR QUE NÃO EXITARÁ EM PENALIZAR OS PREGOANTES QUE DESCUMPRAM COM O PACTUADO NESTE EDITAL.

ENTRE AS PENALIDADES POSSÍVEIS, A PREFEITURA DE IPERÓ PODERÁ APLICAR ADVERTÊNCIAS, MULTAS, SUSPENDER E IMPEDIR EMPRESAS DE PARTICIPAREM DE CERTAMES LICITATÓRIOS, NOS TERMOS DO QUE LHE FACULTA A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

DESSA FORMA, A APLICAÇÃO DAS PENALIDADES EM RAZÃO DO DESCUMPRIMENTO DAS FORMALIDADES EDITALÍCIAS ACARRETERÁ SANÇÕES A TODOS QUE DE ALGUM MODO CONCORRAM PARA O DESCUMPRIMENTO DAS NORMAS LEGAIS, SEM PREJUÍZO DA RESPONSABILIZAÇÃO ADMINISTRATIVA, CIVIL E CRIMINAL E DAS DEMAIS COMUNICAÇÕES PERTINENTES.

POR ESSAS RAZÕES, SOLICITAMOS QUE OS PREGOANTES INTERESSADOS APRESENTEM PROPOSTAS E LANCES DE FORMA CONSCIENTE COM A CERTEZA DE QUE PODERÃO ENTREGAR O OBJETO DA FORMA CONSTANTE DO EDITAL E DENTRO DOS PRAZOS, PREÇOS E PADRÕES DE QUALIDADE EXIGIDOS.

LEMBRAMOS AINDA QUE OS PEDIDOS DE RECOMPOSIÇÃO OU REALINHAMENTO DE PREÇOS SÃO EXCEÇÕES À REGRA E APLICÁVEIS, EXCLUSIVAMENTE, EM SITUAÇÕES EXCEPCIONALÍSSIMAS E QUE SOMENTE SERÃO DEFERIDOS SE ESTIVEREM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

POR FIM, RATIFICAMOS QUE É INDISPENSÁVEL E OBRIGATÓRIO QUE AS PROPOSTAS SEJAM EFETIVADAS DE FORMA SÉRIA, CONSCIENTE, FIRME, CONCRETA E EXEQUIVEL VISANDO EVITAR TRANSTORNOS DE MAIOR MONTA PARA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E AOS PREGOANTES EM GERAL.

Jéssica Fernanda Nava de Camargo
Pregoeira

¹ Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

**EDITAL CONVOCATÓRIO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2018**

REQUISITANTE: Secretaria de Educação, Cultura e Esportes.

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de preparo e distribuição de merenda escolar com fornecimento de todos os gêneros para a rede pública neste município, em conformidade com as especificações constantes no edital.

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL

DATA DA REALIZAÇÃO: 17/10/2018

HORÁRIO: às 13h30min

LOCAL: Sala de Licitações - Paço Municipal - Avenida Santa Cruz nº 355 - Jardim Santa Cruz - Iperó - SP - Paço Municipal

1. PREÂMBULO

1.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ** torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS PARA A REDE PÚBLICA NESTE MUNICÍPIO, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL**, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelos Decretos Municipais nº 619/2005, 886/2009 e 984/2010, sendo que serão aplicadas de forma subsidiária, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações), além das demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1.2. Os documentos relativos ao "**CREDENCIAMENTO**" e aos **ENVELOPES "Nº 1 - PROPOSTA"** e "**Nº 2 - DOCUMENTAÇÃO**" serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame com início às **13h30min no dia 17 de outubro de 2018** e com a condução dos trabalhos pelo pregoeiro e equipe de apoio.

1.3. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e respectivos anexos que dele fazem parte integrante deste Edital.

1.4. Integram o presente Edital os seguintes Anexos:

- ✓ Anexo I - Termo de Referência;
- ✓ Anexo II - Modelo de Proposta Padrão;
- ✓ Anexo II.1 - Estimativa de Custos e Formação de Preços - Serviço Tipo 01;
- ✓ Anexo II.2 - Estimativa de Custos e Formação de Preços - Serviço Tipo 02;
- ✓ Anexo II.3 - Estimativa de Custos e Formação de Preços - Serviço Tipo 03;
- ✓ Anexo II.4 - Estimativa de Custos e Formação de Preços - Serviço Tipo 04;
- ✓ Anexo II.5 - Estimativa de Custo Total por Refeição
- ✓ Anexo III - Minuta do contrato ou instrumento equivalente;
- ✓ Anexo IV - Modelo de declaração com o Ministério do Trabalho;
- ✓ Anexo V - Declaração de Pleno Atendimento dos Requisitos da Habilitação;
- ✓ Anexo VI - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
- ✓ Anexo VII - Modelo de Carta de Credenciamento;
- ✓ Anexo VIII - Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- ✓ Anexo IX – Modelo de Atestado de Visita Técnica;
- ✓ Anexo X - Modelo de Declaração de manutenção de um representante no município;
- ✓ Anexo XI - Normas regulamentares do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/MEC);
- ✓ Anexo XII - Alimentação do bebê no 1º ano de vida (berçário);
- ✓ Anexo XIII - Tipos de Serviço;
- ✓ Anexo XIV - Relação das Unidades de Serviços;
- ✓ Anexo XV - Horário das Refeições por Atendimento;
- ✓ Anexo XVI - Cardápios;
- ✓ Anexo XVII - Listagem de Equipamentos;
- ✓ Anexo XVIII - Relação de per capita;
- ✓ Anexo XIX - Relação de Merendeiras;
- ✓ Anexo XX - Cardápio conforme Serviço, Unidade, Faixa Etária e Período.
- ✓ Anexo XXI - Especificações Técnicas Dos Alimentos

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS PARA A REDE PÚBLICA NESTE MUNICÍPIO, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL**, conforme especificações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

3. DO PREÇO

3.1. Estima-se o valor desta licitação em **R\$ 6.376.501,30 (seis milhões, trezentos e setenta e seis mil, quinhentos e um reais e trinta centavos)**, com base nos parâmetros dispostos no **Anexo I - Termo de Referência**.

3.2. Os valores indicados no **Anexo I - Termo de Referência** correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar do certame licitatório todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que preencherem as condições de credenciamento, habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e qualificação econômica, por meio dos documentos relacionados e constantes deste Edital.

4.2. Será vedada a participação:

4.2.1. De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei Federal nº 8.666/1993;

4.2.2. De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ**, nos termos do artigo 87, III da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações);

4.2.3. De quem estiver sob processo de concordata ou falência;

4.2.4. Sob a forma de consórcio; e

4.2.5. Empresas que não tenham realizado a visita técnica.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo o original da carteira de identidade ou outro documento equivalente, conforme Anexo VII deste Edital.

5.2. O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

5.2.1. Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemblado de empresa licitante, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

5.2.2. Instrumento público ou particular de procuração com poderes para formular ofertas, negociar preços, interpor recursos ou deles desistir e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor e acompanhado dos documentos elencados no item 5.2.1 e dos documentos de eleição dos seus administradores.

5.3. O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação com foto.

5.4. Será admitido apenas **1 (um)** representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

5.5. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de um licitante no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

5.6. A ausência de credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo em caso de autorização expressa do Pregoeiro.

5.7. O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor

recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

5.8. Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

5.9. Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE Nº 1

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2018

PROPOSTA DE PREÇO

RAZÃO SOCIAL / CNPJ

ENVELOPE Nº 2

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2018

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL / CNPJ

6. DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

6.1. A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e a declaração de Inexistência de Fato Impeditivo deverão ser apresentada FORA dos Envelopes nº 1 e 2, de acordo com os modelos estabelecidos nos Anexo V e Anexo VI deste Edital;

6.2. A declaração de microempresa ou empresas de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014), deverá ser apresentada FORA dos Envelopes nº 1 e 2, conforme modelo estabelecido no Anexo VIII deste Edital.

7. DA PROPOSTA DE PREÇO

7.1. O Anexo II - Modelo de Proposta Padrão e Estimativa de Custos, que acompanham este ato convocatório, deverão ser utilizados, preferencialmente, para a apresentação da proposta e estimativa da composição de custos.

7.2. Deverão estar consignados na proposta:

7.2.1. Dados Cadastrais contendo nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;

7.2.2. Indicação do número do Processo e do Pregão Presencial;

7.2.3. Descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com o Anexo I deste Edital;

7.2.4. Preço total e preço unitário por refeição, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, bem como, com a inclusão, além do lucro, de todas as despesas e custos, inclusive, custos com transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a realização do objeto da presente licitação;

7.2.5. Prazo de validade da proposta que deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da apresentação da proposta.

7.3. Não será admitida cotação inferior à quantidade de alunos e serviços previstos neste Edital.

7.4. Após o período de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados de acordo com o índice oficial de inflação (IPCA) ou outro equivalente.

7.5. A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste Edital e dos termos da Lei Federal nº 8.666/1993, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

7.6. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, digitadas por meio mecânico ou eletrônico, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

7.7. A proposta deverá vir acompanhada da respectiva planilha de custos que a determinou a fim de demonstrar se a proposta é exequível, nos termos do art. 44, §3º da Lei Federal nº 8.666/1993 (com suas posteriores alterações), conforme modelos constantes dos Anexos II.1, II.2, II.3, II.4 e II.5.

7.7.1. As planilhas de custos deverão ser elaboradas considerando os custos para uma refeição para cada tipo de serviço.

7.8. Para a composição de custos deverá ser respeitado a Convenção Coletiva de Trabalho do Sindicato dos Empregados nas Empresas de Refeições Coletiva.

8. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1. Para efeitos de habilitação, todos os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos constantes deste item e conforme abaixo relacionados.

8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA (Art. 28 da Lei Federal nº 8.666/1993):

8.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial (em caso de sociedades comerciais) ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas (em caso de sociedades civis), acompanhado de documentos de eleição de seus administradores ou de prova da diretoria em exercício;

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

8.3. Os documentos relacionados no item 8.2. não precisarão constar do **ENVELOPE Nº 1 - DOCUMENTAÇÃO** quando tiverem sido apresentados para o **CREDENCIAMENTO** neste Pregão.

8.4. REGULARIDADE FISCAL (Art. 29 da Lei Federal nº 8.666/1993):

8.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

8.4.2. Prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;

8.4.3. Certidão de regularidade fiscal das Fazendas Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal da sede da licitante emitidas pelos órgãos arrecadadores, atinentes à atividade da licitante, ou, outra prova equivalente, na forma da lei;

8.4.3.1. Para fins da comprovação da regularidade para com a Fazenda Estadual, as licitantes deverão comprovar a inexistência de débitos inscritos e não inscritos na Dívida Ativa.

8.4.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa (CNDT);

8.4.5. Certidão de regularidade relativa ao Sistema de Seguridade Social (INSS) - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

8.5. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do termo de contrato, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014).

8.5.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.5.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.5.3. Caso a regularização da documentação não seja efetivada no prazo previsto no subitem 8.5.2, o licitante decairá de seu direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e convocando-se os licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº 10.520/2002.

8.5.4. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento posterior ao julgamento das propostas e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014) deverão apresentar, também, declaração de que estão enquadradas como microempresa ou empresas de pequeno porte (conforme o caso) nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e que querem exercer a preferência no critério de desempate no julgamento das propostas de preços.

8.5.5. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar no envelope de habilitação os documentos referentes a regularidade fiscal, todavia, apresentada a declaração constante no item 8.5.4., eventual restrição poderá ser sanada após o julgamento das propostas de preços, como condição para a assinatura do contrato, na forma Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014).

8.6. QUALIFICAÇÃO ECONOMICO - FINANCEIRA (Art. 31 da Lei Federal nº 8.666/1993):

8.6.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, datada de no máximo 90 (noventa) dias, contados da data de apresentação da proposta;

8.6.1.1. No caso de empresa que esteja em recuperação judicial poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no Edital, nos termos da Súmula nº 50 do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

8.6.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente registrado no Sistema Público de Escrituração Digital (SPED) ou transcritos em Livro Diário registrado, devidamente autenticado na Junta Comercial, e assinados por contabilista habilitado e pelo representante legal da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

8.6.3. A avaliação da boa situação financeira será efetuada através dos seguintes índices:

Liquidez Geral: $(\text{ativo circulante} + \text{realizável a longo prazo}) \div (\text{passivo circulante} + \text{exigível a longo prazo})$

Liquidez Corrente: $\text{ativo circulante} \div \text{passivo circulante}$

Quociente de Endividamento: $(\text{passivo circulante} + \text{exigível a longo prazo}) \div \text{ativo total}$

8.6.4. Será considerada como portadora de boa situação financeira, a Licitante que obtiver:

- ✓ Índice de Liquidez Geral que não poderá ser inferior a 1,0;
- ✓ Índice de Liquidez Corrente que não poderá ser inferior a 1,0;

- ✓ Grau de Endividamento admissível, em razão de financiamentos de longo prazo, que não poderá ser superior a 0,5.

8.6.5. Os índices serão calculados sempre com 2 (duas) casas decimais, arredondando-se as frações para o centésimo mais próximo, superior ou inferior.

8.6.6. Prova de possuir capital social integralizado de, no mínimo, de 10% do valor do Contrato, admitida a sua atualização através de índices oficiais, conforme previsto no § 3º do art. 31 da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.6.7. Declaração da licitante de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, nos moldes do Anexo IV;

8.6.8. Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, nos moldes do Anexo V.

8.7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (Art. 30 da Lei Federal nº 8.666/1993)

8.7.1. Comprovação de que possui Registro ou Inscrição na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição - CRN;

8.7.2. Atestado(s) de experiência emitido em nome da licitante que comprovem que a empresa executou e/ou executa serviço compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, permitida a somatória de atestados, todos devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição - CRN, nos termos da Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

8.7.2.1. O atestado deverá ser firmado por pessoa que detenha poderes de representação da empresa ou, no caso de Poder Público, pela autoridade competente, devendo o signatário estar devidamente identificado (nome e função/cargo).

8.7.2.2. Para efeitos de compatibilidade e característica das atividades anteriormente desempenhadas pela licitante, considera-se como comparativo as atividades de preparo, com o fornecimento de mão de obra e insumos (gêneros alimentícios) e de refeições (consoante decisão proferida nos autos do TC - 11617/989/17-3).

8.7.2.3. Para efeito de quantidade, a execução deverá equivaler a 60% (sessenta por cento), conforme disposto no inciso II do art. 30 da Lei Federal nº 8.666/1993 e na Súmula nº 24, do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (consoante decisão proferida nos autos do TC - 11617/989/17-3).

8.7.2.4. Para aferição de comprovação técnica serão consideradas ainda a quantidade de merendas e de execução de postos de trabalho.

8.7.3. Comprovação de que a licitante tem no seu objeto social atividade pertinente ao objeto desta licitação.

8.7.4. Indicação do responsável técnico, com comprovação de inscrição no Conselho Regional de Nutrição - CRN.

8.7.4.1. A comprovação de vínculo do responsável técnico poderá ser efetuada por quaisquer das formas previstas na Súmula nº 25 do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (consoante decisão proferida nos autos do TC - 11617/989/17-3).

8.7.4.2. Documentos comprobatórios de vínculo empregatício do ou dos responsáveis técnicos da empresa licitante, devendo os mesmos pertencerem ao quadro de funcionários, comprovados através de:

8.7.4.2.1. Contrato social, ou

8.7.4.2.2. Carteira Profissional e/ou registro de empregados, ou

8.7.4.2.3. Contrato de trabalho, se autônomo desde que o profissional indicado se responsabilize tecnicamente pela perfeita execução dos serviços.

8.7.4.3. O profissional constante do item 8.7.4, deverá ser registrado no CRN e ter executado serviços de características semelhantes.

8.7.5. Atestado de Visita Técnica emitido pela Prefeitura Municipal de Iperó, comprovando que a licitante inteirou-se de todas as condições e peculiaridades dos serviços a ser executados e de que tem pleno conhecimento das condições necessárias à realização dos serviços, conforme Anexo IX.

8.7.5.1. A Visita Técnica será agendada pela Prefeitura Municipal de Iperó, no Departamento de Licitações, Avenida Santa Cruz, nº 355, Jardim Santa Cruz, Iperó/SP, ou pelo telefone (15) 3459-9999, ramal 236, no horário de funcionamento desta municipalidade e deverá ser realizada até o dia 16/10/2018 às 14 horas.

8.7.5.2. A Visita Técnica deverá ser efetuada pelo representante legal designado pela empresa que deverá estar devidamente credenciado com carta em papel timbrado da empresa, assinada por um do(s) representante(s)

legal(is) e, em se tratando de sócio proprietário, o credenciamento se dará por meio do contrato social, sendo que a documentação apresentada ficará de posse da Prefeitura.

8.7.5.3. As empresas que já tenham realizado a Visita Técnica em razão das versões anteriores deste Edital deverão realizar nova visita.

8.7.5.3.1. A Visita Técnica será exigida novamente em razão das seguintes peculiaridades:

- ✓ **Tipos de Serviço** - Considerando que existem serviços para Centros de Atendimento de Educação Infantil, Escolas Municipais, APAE e Casa de Acolhimento Institucional, em especial, em razão dos últimos dois tipos de serviço que envolvem estrutura física, faixa etária e funcionamento diferenciados
- ✓ **Distância entre bairros** - Considerando que 30% do serviço deverá ser executado no bairro de George Oetterer que fica distante cerca de 22 quilômetros da área central da cidade, em especial, diante das exigências relativas ao quadro de pessoal, utensílios, equipamentos, instalações, gêneros e insumos constantes do Anexo I - Termo de Referência.

8.7.5.3.2. A Visita Técnica poderá ser realizada por amostragem desde que sejam visitados todos os tipos de serviço e bairro mais distante da área central.

8.7.6. A licitante deverá apresentar declaração de que dispõe de veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as Unidades Educacionais do Município, com a disponibilidade dos veículos no prazo de até 60 (sessenta) dias após o início do contrato, caso venha a ser declarada a vencedora do Pregão.

8.7.6.1. Os veículos deverão possuir "Certificado de Vistoria de Veículo", emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS-15/91, de 07.11.91 e CVS-6/99, de 10.03.99, alterada pela CVS-18/08 de 09.09.2008, bem como, os relativos à manutenção de higiene e de conservação.

8.8. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

8.8.1. É facultada as licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, pelo comprovante de Certificado de Registro Cadastral (CRC) para participar de licitações junto à Administração Direta do Município de Iperó, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 8.2; 8.4 e 8.7 deste item 8, que não tenham sido

apresentados para o cadastramento ou, se apresentados, estejam com os respectivos prazos de validade vencidos na data de apresentação das propostas.

8.8.2. O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 8.4 e 8.7.2 deste item 8, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

8.8.3. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

8.8.4. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

8.8.5. A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do licitante.

8.8.6. O Pregoeiro e/ou a Equipe de Apoio diligenciará(ao) efetuando consulta na internet junto aos sites dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

8.8.7. Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes que desejarem.

8.8.8. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Paço Municipal de Iperó, após a publicação da homologação.

9. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

9.1. A sessão de processamento do pregão será aberta no horário e local indicado no preâmbulo, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame e com duração mínima de 30 (trinta) minutos.

9.2. Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a Declaração de Pleno Atendimento aos requisitos de habilitação, conforme Anexo V e a Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, conforme Anexo VI deste Edital, e em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

9.3. Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame, não sendo permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final deste Pregão.

9.4. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará à verificação do atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do Edital, em especial, as que tenham objeto que não atendam as especificações, prazos e condições fixados no Edital e as que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

9.4.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros e tomando-se como corretos os preços unitários, sendo que as eventuais correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

9.4.2. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

9.5. O julgamento será feito pelo valor de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

9.6. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor oferta.

9.7. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas escritas de preço nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as menores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

9.8. No caso de empate nos preços, serão admitidas para a etapa seguinte, todas as propostas empatadas, independentemente, do número de licitantes.

9.9. Classificadas as propostas e uma vez iniciada a etapa competitiva, o Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas de forma sequencial a apresentar lances verbais, a partir da licitante classificada, detentora da proposta de maior oferta e as demais, em ordem decrescente de preços ofertados, decidindo-se a ordem por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.10. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados e, assim sucessivamente, até a definição completa da ordem de lances.

9.11. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 10,00 (dez reais)**, aplicável inclusive em relação ao primeiro.

9.11.1. Havendo empate, será assegurada a preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte.

9.11.2. Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

9.12. A etapa de lances será considerada encerrada quando todas as licitantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9.12.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances sob pena de preclusão.

9.13. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

9.14. Considerada aceitável a menor oferta, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação.

9.15. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

9.16. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

9.17. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

9.18. Considerada aceitável a oferta de menor preço será aberto o Envelope nº 2 contendo os documentos de HABILITAÇÃO da empresa.

9.19. A licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope documentos de HABILITAÇÃO, ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidades, será inabilitada, não se admitindo complementação posterior à sessão.

9.20. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta/documentação.

9.20.1. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de HABILITAÇÃO poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão e até a decisão sobre a habilitação, inclusive, mediante a realização de diligência e/ou a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações pelo Pregoeiro e/ou Equipe de Apoio.

9.20.2. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico deverão ser anexados aos autos, salvo impossibilidade devidamente justificada.

9.20.3. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação, sendo que, ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

9.21. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

9.22. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1. Com antecedência superior a 2 (dois) dias úteis da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão.

10.2. As impugnações devem ser protocoladas na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ** e dirigidas ao subscritor deste Edital que decidirá no prazo de 1 (um) dia anterior à data fixada para o recebimento das propostas.

10.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

10.2.2. Não serão aceitos esclarecimentos, providências ou impugnações pelos meios postal, eletrônico ou via fac-símile.

10.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

10.4. Em face dos atos do Pregoeiro caberá recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias.

10.4.1. O prazo começará a fluir a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, no mesmo prazo, contados do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.4.2. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4.3. As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Protocolo, no endereço indicado no preâmbulo do presente Edital, em dias úteis, no período compreendido entre 8 e 16 horas, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

10.4.4. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

10.4.5. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10.5. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura do Contrato.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração do termo de Contrato, cuja minuta integra este edital conforme Anexo III.

11.1.1. O Contrato será formalizado, com observância das disposições da Lei Federal nº 10.520/2002 e serão subscritos pela autoridade competente.

11.2. Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Secretaria da Receita Federal, a Procuradoria da Fazenda Nacional e da Fazenda Municipal, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.3. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a licitante será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 11.2, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de não se efetivar a contratação.

11.4. A adjudicatária deverá, no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data da convocação, comparecer a sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ** para assinar o termo de Contrato.

11.5. Quando a adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.3, ou se recusar a celebrar a contratação, serão convocadas as demais licitantes classificadas para participar de nova sessão pública com vistas a celebração da contratação.

11.5.1. A sessão será realizada em prazo não inferior a 8 (oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso por meio de publicação no Diário Oficial do Estado São Paulo (D.O.E.).

11.5.2. Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos itens 8 e 9 deste Edital.

11.6. A execução dos serviços deverá ter início em até 60 (sessenta dias), a contar da data de assinatura do Termo de Contrato.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Além das obrigações constantes em cláusulas próprias do Edital de Pregão Presencial nº 11/2018 e seus anexos, em especial as definidas nos diplomas federais e municipais sobre as licitações, caberá a Contratada:

12.1.1. Designar, por escrito, o funcionário responsável para resoluções de eventuais ocorrências durante a execução do Contrato;

12.1.2. Zelar pela fiel execução do Contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

12.1.3. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução do Contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

12.1.4. Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observações realizada pela Contratante;

12.1.5. Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;

12.1.6. Responder por todos os impostos, taxas, seguros e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre os respectivos serviços a serem prestados;

12.1.7. Não suspender o cumprimento de suas obrigações e tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, no prazo previsto no artigo 78, inciso XV da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações posteriores);

12.1.8. Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.1.9. Reparar ou corrigir, dentro do prazo estipulado pela Administração, os eventuais vícios, defeitos ou incorreções constatados pela fiscalização dos serviços;

12.1.10. As licitantes vencedoras deverão executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

12.1.11. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99, de 10/03/99, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

12.1.12. Manter estrutura em Iperó para funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira);

12.1.13. Elaborar cardápios para um período de 05 (cinco) semanas, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo XVI, e que atendam as normas regulamentadoras do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) - MEC - Anexo XI - e ingestas recomendadas de Nutrientes (FAO/OMS);

12.1.14. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 40 (quarenta) dias antes de sua vigência e por conveniência desta poderão ser alterados desde que comunicado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação;

12.1.15. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, as Datas Comemorativas (Festa Junina, Páscoa, Dia das Crianças etc.) deverão ter cardápios adequados à data;

12.1.16. Os cardápios deverão ser previamente custeados e terem calculado os valores nutricionais (calorias, proteínas, HC e gorduras) e o NDpcal;

12.1.17. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras;

12.1.18. Utilizar os gêneros alimentícios aprovados em contrato, alterando marcas e especificações somente após autorização da Prefeitura. A qualidade do gênero proposto deve ser comprovada por ficha técnica;

12.1.19. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (portaria CVS 6/99, item 21) na quantidade mínima de

100 gramas e com temperatura de conservação até 4° C, ou sob congelamento a (-) 18° C em embalagem plástica esterilizada;

12.1.20. Realizar análises necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Seção de Alimentação Escolar;

12.1.21. Realizar a cada 06 (seis) meses, análise microscópica e físico-química para verificar o teor de gordura (máximo de 8%) e aponevrose (máximo de 2%), nos itens carne bovina moída e em tiras;

12.1.22. O lote a ser analisado será escolhido pela Prefeitura, que indicará o laboratório onde as análises deverão ser realizadas;

12.1.23. Realizar a cada 06 (seis) meses, análises microbiológicas preventiva da alimentação preparada, segundo cronograma aprovado pela Seção de Alimentação Escolar;

12.1.24. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando – o ao serviço de alimentação escolar desta Prefeitura. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início do contrato;

12.1.25. Alterar os per capitas, quando determinado pela Prefeitura a fim de atender às diretrizes básicas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), devendo as partes de comum acordo rever os preços inicialmente contratados;

12.1.26. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

12.1.27. Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências;

12.1.28. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

12.1.29. Atender quando a Prefeitura requisitar serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados, sendo no máximo 05 (cinco) eventos anuais por unidade;

12.1.30. Atender a Prefeitura, em situações eventuais e comemorações em geral, adequando os cardápios para cada situação;

12.1.31. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por ele praticados, responsabilizando-se ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros, durante a prestação dos serviços contratados;

12.1.32. Manter um representante da empresa no município, em local físico adequado, para atender toda a demanda necessária no decorrer do contrato, conforme Anexo X do Edital de Licitações.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Sem prejuízo do integral cumprimento de todas as obrigações decorrentes das disposições deste Edital, caberá a Contratante:

13.1.1. Efetuar o pagamento dos valores contratados pela execução do serviço, desde que haja a apresentação da documentação que demonstre sua regularidade fiscal;

13.1.2. Esclarecer eventuais dúvidas da Contratada com relação ao serviço objeto do Contrato;

13.1.3. Designar, por escrito, o funcionário responsável pela resolução de eventuais ocorrências envolvendo a execução do Contrato;

13.1.4. Fiscalizar a execução do serviço objeto deste Contrato.

13.1.5. Disponibilizar instalações disponíveis nas unidades educacionais, bem como seus utensílios e equipamentos, sem ônus para a contratada.

13.1.6. O fornecimento de água e energia deverá ser fornecido sem ônus para a Contratada.

13.1.7. Manter as instalações da cozinha em perfeito estado, responsabilizando-se pelo desentupimento de encanamentos e pias, realizando todos os serviços necessários para que não haja interrupção dos serviços.

14. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

14.1. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

14.1.1. No caso de se tratar de irregularidade relativa à especificação, rejeitar no todo ou em parte o objeto e determinar sua substituição ou rescindir a contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

14.1.1.2. Na hipótese de substituição, a empresa deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração e, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito e com a manutenção do preço inicialmente contratado.

14.1.2. No caso de irregularidade decorrente da diferença de quantidade ou de partes, poderá a Administração determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

14.1.2.1. Na hipótese de complementação, a empresa deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração e, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito e desde que mantido o preço inicialmente contratado.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado conforme medição do serviço que ocorrerá mensalmente.

15.1.1. A medição dos serviços será realizada pelos responsáveis por cada local de prestação de serviço (unidades escolares, centros de educação infantil, projetos, APAE e Casa de Acolhimento) e conferida pela equipe de nutrição da rede municipal de ensino.

15.1.2. Para fins de medição será considerado o número de alunos matriculados.

15.2. Após devidamente conferida e aceita a medição, o pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura emitida.

15.2.1. A nota fiscal/fatura, se apresentada com incorreções, será devolvida à Contratada para as devidas correções.

15.2.2. No caso de correção da nota/ fatura, o vencimento ocorrerá após 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua apresentação válida.

15.2.3. No momento do faturamento, a empresa deverá indicar o percentual relativo à material e o percentual relativo aos serviços, ou seja, o faturamento deverá ser realizado por gênero e mão-de-obra separadamente e não por refeição.

16. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

16.1. O não cumprimento das condições estabelecidas neste Edital, e ainda, a prática de qualquer transgressão contratual por parte da licitante vencedora, sujeitará a mesma às seguintes sanções:

16.1.1. Advertência por escrito;

16.1.2. Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso e/ou por transgressão cometida, percentual aplicado ao valor do contrato, até limite de 10% (dez por cento) desse mesmo valor conforme artigo 86 da Lei Federal nº 8666/1993 (e posteriores alterações);

16.1.3. Multa Compensatória de até 10% (dez por cento), nos termos do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 (posteriores alterações);

16.2. Excedido o limite de 10% (dez por cento), a **PREFEITURA DE IPERÓ** poderá rescindir unilateralmente o contrato e suspender a licitante vencedora de seu cadastro de fornecedores, sem prejuízo da multa acima prevista e sem renúncia das providências legais cabíveis.

16.3. Poderão ainda ser aplicada a licitante vencedora às demais sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações).

16.4. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Iperó, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

16.5. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Lei Federal nº 8.666/1993.

16.6. Na aplicação das penalidades deverá ser garantido o exercício do contraditório e da ampla defesa.

16.7. As sanções aplicadas deverão ser registradas no C.R.C. da Contratante.

17. DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1. Deverá a Contratada prestar **garantia para a contratação** resultante do Contrato no percentual de **5% (cinco por cento)** e observado o previsto no artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações).

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

18.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

18.2.1. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

18.3. O resultado do presente certame será divulgado no D.O.E., assim como, todos os demais atos pertinentes a esta licitação e que forem passíveis de divulgação.

18.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

18.5. Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na **PREFEITURA DE IPERÓ**, no horário de expediente das 8 às 16 horas e até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação.

18.6. A **PREFEITURA DE IPERÓ** poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

18.7. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Boituva Estado de São Paulo.

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO Nº 26/2018 - PREGÃO Nº 11/2018**DATA DE REALIZAÇÃO:** 17/10/2018**HORÁRIO:** 13h30min**LOCAL:** Avenida Santa Cruz, nº 355 - Jardim Santa Cruz – Iperó/SP – Paço Municipal

ITEM	TIPO DE SERVIÇO	DIAS	QUANTIDADE DE SERVIÇOS DIA	VALOR UNITÁRIO POR TIPO DE SERVIÇO	VALOR TOTAL
1	1	200 Letivos	5802		
	2	200 Letivos	644		
	3	200 Letivos	771		
	4	365 Corridos	9		
	VALOR DA PROPOSTA/ PREÇO GLOBAL				

A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ:**Quanto ao pessoal:**

- ✓ Selecionar, contratar e treinar o pessoal que prestará os serviços, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.
- ✓ Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, estimada em:
 - 1 (um) (a) nutricionista para cada 10 (dez) unidades, conforme art. 3º da Portaria do CRN-3 nº 306/2016;
 - 1 (um) (a) coordenador (a) responsável com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
- ✓ Entregar a relação nominal da equipe de profissionais, 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato.
- ✓ Manter equipe volante estimada em 5% (cinco por cento) do quadro operacional nas escolas para substituição em eventuais ausências ao trabalho.

- ✓ Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
- ✓ Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme item 04 da Portaria CVS 06/99.
- ✓ Afastar, dentro de 24 (vinte e quatro) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva das licitantes vencedoras quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.
- ✓ A mão-de-obra que for trocada ou reposta deverá ser treinada e ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços.
- ✓ Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização.
- ✓ Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
- ✓ Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
- ✓ Apresentar no ato da entrega do documento fiscal do primeiro mês de serviço prestado e periodicamente, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:
 - Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
 - Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
 - Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
 - Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
 - Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
 - Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
 - Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
 - Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
 - Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
 - Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
 - Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- ✓ Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pelas licitantes vencedoras em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu dos seguintes documentos:
- Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
 - Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
 - Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
 - Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
 - Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico dimensional.
- ✓ Apresentar ao término do contrato em até 30 dias:
- Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;
 - Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
 - Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:

- ✓ Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura, providenciando sua transferência definitiva no final do contrato.
- ✓ Disponibilizar quando houve necessidade os equipamentos e utensílios previstos no Anexo XV, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos.
- ✓ Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.
- ✓ Substituir os equipamentos previstos no Contrato, por outros de características idênticas, quando os mesmos, por qualquer defeito técnico, ficarem paralisados por tempo igual ou superior a 04 (quatro) horas, e, também se tais equipamentos não apresentarem bons rendimentos operacionais.
- ✓ O equipamento de propriedade da Prefeitura, que for substituído em definitivo, por impossibilidade de conserto, também passará a integrar o patrimônio público no final do contrato.
- ✓ Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados.
- ✓ Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o item 16 da Portaria CVS 06/99.
- ✓ Efetuar dedetização e desratização das cozinhas, despensas e suas dependências 02 (duas) vezes ao ano e sempre que for necessário.

Quanto a gêneros e insumos:

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

- ✓ Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
- ✓ Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.
- ✓ Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, de acordo como Anexo XVII.
- ✓ Fornecer material descartável necessário à prestação dos serviços em observância ao Anexo XVII.

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO II - PROPOSTA PADRÃO
PROCESSO Nº 26/2018 - PREGÃO Nº 11/2018

Razão Social			
CNPJ		Inscrição Estadual	
Endereço			
Cidade		CEP	
Telefone		Fax	

Propomos executar, por preço global, o objeto do **Pregão nº 11/2018** que tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS PARA A REDE PÚBLICA NESTE MUNICÍPIO, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL**, conforme especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I).

VALOR DA PROPOSTA/ PREÇO GLOBAL, R\$ _____ (**_____ reais**),
incluindo todos os encargos operacionais e tributos devidos.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 dias

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 meses

Declaro, sob as penas da Lei, que o preço ofertado contempla todos os custos básicos diretos, todas as despesas indiretas, a bonificação e os benefícios da empresa, todos os materiais, equipamentos e ferramentas necessários à execução, assim como os encargos sociais e trabalhistas, e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita execução do objeto deste Edital e seus anexos, de modo que nenhuma outra remuneração seja devida em qualquer hipótese de responsabilidade solidária pelo pagamento de toda e qualquer despesa, direta ou indiretamente relacionada com a prestação dos serviços;

Nome do Signatário: _____

RG: _____ **CPF:** _____

Iperó-SP, (Dia) de (Mês) de 2018.

(Assinatura + Carimbo da empresa proponente contendo CNPJ)

ANEXO II.1 - ESTIMATIVA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - SERVIÇO TIPO 01

REMUNERAÇÃO DE PESSOAL		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salários	
B	Encargos Sociais	
C	Benefícios	
D	Provisões	
TOTAL		

INSUMOS DIVERSOS		
2	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Gêneros Alimentícios	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (Higienização, uniformes etc)	
Total		

CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
3	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
Total			

SOMATÓRIA GERAL		
		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Remuneração de Pessoal	
2	Módulo 2 - Insumos Diversos	
3	Módulo 3 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Refeição para o Serviço Tipo 01		

Iperó, ____ de outubro de 2018.

Dados da Empresa

Representante da Empresa/ C.I./ R.G. nº

ANEXO II.2 - ESTIMATIVA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - SERVIÇO TIPO 02

REMUNERAÇÃO DE PESSOAL		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salários	
B	Encargos Sociais	
C	Benefícios	
D	Provisões	
TOTAL		

INSUMOS DIVERSOS		
2	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Gêneros Alimentícios	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (Higienização, uniformes etc)	
Total		

CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
3	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
Total			

SOMATÓRIA GERAL		
		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Remuneração de Pessoal	
2	Módulo 2 - Insumos Diversos	
3	Módulo 3 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Refeição para o Serviço Tipo 02		

Iperó, ____ de outubro de 2018.

Dados da Empresa

Representante da Empresa/ C.I./ R.G. nº

ANEXO II.3 - ESTIMATIVA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - SERVIÇO TIPO 03

REMUNERAÇÃO DE PESSOAL		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salários	
B	Encargos Sociais	
C	Benefícios	
D	Provisões	
TOTAL		

INSUMOS DIVERSOS		
2	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Gêneros Alimentícios	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (Higienização, uniformes etc)	
Total		

CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
3	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
Total			

SOMATÓRIA GERAL		
		Valor (R\$)
1	Módulo 1 – Remuneração de Pessoal	
2	Módulo 2 - Insumos Diversos	
3	Módulo 3 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Refeição para o Serviço Tipo 03		

Iperó, ____ de outubro de 2018.

Dados da Empresa

Representante da Empresa/ C.I./ R.G. nº

ANEXO II.4 - ESTIMATIVA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - SERVIÇO TIPO 04

REMUNERAÇÃO DE PESSOAL		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salários	
B	Encargos Sociais	
C	Benefícios	
D	Provisões	
TOTAL		

INSUMOS DIVERSOS		
2	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Gêneros Alimentícios	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (Higienização, uniformes etc)	
Total		

CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
3	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
Total			

SOMATÓRIA GERAL		
		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Remuneração de Pessoal	
2	Módulo 2 - Insumos Diversos	
3	Módulo 3 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Refeição para o Serviço Tipo 04		

Iperó, ____ de outubro de 2018.

Dados da Empresa

Representante da Empresa/ C.I./ R.G. nº

ANEXO II.5 - ESTIMATIVA DE CUSTOS TOTAL POR REFEIÇÃO

TIPO DE SERVIÇO	DIAS	VALOR UNITÁRIO POR TIPO DE SERVIÇO	VALOR TOTAL
1	200 Letivos		
2	200 Letivos		
3	200 Letivos		
4	365 Corridos		
VALOR DA PROPOSTA/ PREÇO GLOBAL			

Iperó, ____ de outubro de 2018.

Dados da Empresa

Representante da Empresa/ C.I./ R.G. nº

ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO
PROCESSO Nº 26/2018 - PREGÃO Nº 11/2018

Pelo presente instrumento, de um lado **PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ**, inscrita no CNPJ sob nº 46.634.085/0001-60, com sede na Avenida Santa Cruz, nº 355, Iperó/SP, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. _____, portador da Cédula de Identidade/ RG nº _____, com endereço no Paço Municipal, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na Rua/ Avenida _____, nº _____, Bairro _____, no município de _____/_____, neste ato por seu representante legal, Sr. _____, portador da Cédula de Identidade/ RG nº _____, com endereço na sede da empresa, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, em razão da licitação na modalidade Pregão sob nº 11/2018, celebram o presente Contrato com fundamento no Edital de Licitação, na Lei Federal nº 10.520/2002, na Lei Federal nº 8.666/1993 (com suas alterações posteriores), nos Decretos Municipais nº 619/2005, 886/2009 e 984/2010 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como, considerando as cláusulas a seguir elencadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS PARA A REDE PÚBLICA NESTE MUNICÍPIO, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL**, conforme especificações constantes do Anexo I que faz parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. A execução dos serviços constantes deste Contrato terá início após a Ordem de Serviço que será expedida pela Secretaria de Educação, Cultura e Esportes.

2.2. A Secretaria de Educação, Cultura e Esportes realizará o acompanhamento da execução deste Contrato e deverá a empresa **CONTRATADA** designar responsável para sanar quaisquer dúvidas e esclarecimentos no decorrer de sua execução.

2.3. A **CONTRATADA** assume a responsabilidade exclusiva de utilização de pessoal necessário à execução deste Contrato, inclusive, aos encargos trabalhistas e previdenciários, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a **CONTRATANTE**.

2.3.1. No caso de execução de serviços extraordinários que, no decorrer da execução deste Contrato, vierem a ser necessários e que não estiverem previstos no Termo de Referência, o pedido deverá ser submetido à apreciação da **CONTRATANTE** para a eventual autorização.

2.4. Dar-se-á por completa a presente licitação quando a **CONTRATADA** completar totalmente a execução dos serviços objeto deste Contrato.

2.5. Na execução deste Contrato, a **CONTRATADA** deverá observar a legislação federal, estadual e municipal pertinentes, bem como, garantir o pagamento de todas as despesas de sua responsabilidade, inclusive, encargos trabalhistas, tributário e securitário incidente sobre o objeto contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a **CONTRATANTE** poderá:

3.1.1. No caso de se tratar de irregularidade relativa à especificação, rejeitar no todo ou em parte o objeto e determinar sua substituição ou rescindir a contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

3.1.1.2. Na hipótese de substituição, a **CONTRATADA** deverá fazê-la em conformidade com a indicação da **CONTRATANTE** e, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito e com a manutenção do preço inicialmente contratado;

3.1.2. No caso de irregularidade decorrente da diferença de quantidade, poderá a **CONTRATANTE** determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

3.1.2.1. Na hipótese de complementação, a **CONTRATADA** deverá fazê-la em conformidade com a indicação da **CONTRATANTE** e, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito e desde que mantido o preço inicialmente contratado.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

4.1. Pela execução do objeto constante do presente Contrato, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor de R\$ (reais), conforme proposta e negociação realizadas.

4.2. Após o período de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados de acordo com o índice oficial de inflação (IPCA) ou outro equivalente.

4.3. Para efetivação do pagamento do preço contratado serão utilizados os recursos orçamentários do exercício em que forem executados, a saber:

- ✓ Ficha orçamentária 87 - 03.3.90.30;
- ✓ Ficha orçamentária 88 - 03.3.90.30;
- ✓ Ficha orçamentária 89 - 03.3.90.30;
- ✓ Ficha orçamentária 90 - 03.3.90.30;
- ✓ Ficha orçamentária 91 - 03.3.90.39;
- ✓ Ficha orçamentária 114 - 03.3.90.30;
- ✓ Ficha orçamentária 116 - 03.3.90.39; e
- ✓ Ficha orçamentária 348 - 03.3.90.30.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado conforme medição do serviço que ocorrerá mensalmente.

5.1.1. A medição dos serviços será realizada pelos responsáveis por cada local de prestação de serviço (unidades escolares, centros de educação infantil, projetos, APAE e Casa de Acolhimento) e conferida pela equipe de nutrição da rede municipal de ensino.

5.1.2. Para fins de medição será considerado o número de alunos matriculados.

5.2. Após devidamente conferida e aceita a medição, o pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura emitida.

5.2.1. A nota fiscal/fatura, se apresentada com incorreções, será devolvida à **CONTRATADA** para as devidas correções.

5.2.2. No caso de correção da nota/ fatura, o vencimento ocorrerá após 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua apresentação válida.

5.3. No momento do faturamento, a **CONTRATADA** deverá indicar o percentual relativo à material e o percentual relativo aos serviços, ou seja, o faturamento deverá ser realizado por gênero e mão-de-obra separadamente e não por refeição.

5.4. Como condição imprescindível para o pagamento do faturamento, a **CONTRATADA** deverá apresentar juntamente com a nota fiscal, os comprovantes de quitação do INSS, FGTS e ISS, referentes aos serviços prestados no Município de Iperó e que devem corresponder ao mês imediatamente anterior ao pagamento que estiver sendo efetuado, bem como Certidões de Regularidade Fiscal Federal, Municipal e Trabalhista.

5.5. As faturas subsequentes apresentadas, sem as documentações previstas nos itens anteriores, implicarão na suspensão dos respectivos pagamentos, sem quaisquer ônus à **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência deste contrato será de **12 (doze) meses**.

6.2. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para administração, conforme artigo 57, da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações).

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1. Além das obrigações constantes de Cláusulas próprias deste Contrato, do Edital de Pregão Presencial nº 11/2018 e respectivos anexos, em especial, as definidas na legislação vigente, a **CONTRATADA** fica obrigada a:

7.1.1. Designar, por escrito, o funcionário responsável para resoluções de eventuais ocorrências durante a execução deste Contrato, relativos aos recebimentos dos bens adquiridos;

7.1.2. Zelar pela fiel execução deste Contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

7.1.3. Responder pelos encargos trabalhista, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste Contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

7.1.4. Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observações realizadas pela Contratante;

7.1.5. Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;

7.1.6. Responder por todos os impostos, taxas, seguros e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre os respectivos serviços a serem prestados;

7.1.7 Não suspender o cumprimento de suas obrigações e tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, no prazo previsto no artigo 78, inciso XV da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações posteriores);

7.1.8. Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.9. Reparar ou corrigir, dentro do prazo estipulado pela Administração, os eventuais vícios, defeitos ou incorreções constatados pela fiscalização dos serviços;

7.1.10. As licitantes vencedoras deverão executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

7.1.11. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99, de 10/03/99, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

7.1.12. Manter estrutura em Iperó para funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (2ª à 6ª feira);

7.1.13. Elaborar cardápios para um período de 05 (cinco) semanas, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo XVI, e que atendam as normas regulamentadoras do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) - MEC - Anexo XI - e ingestas recomendadas de Nutrientes (FAO/OMS);

7.1.14. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 40 (quarenta) dias antes de sua vigência e por conveniência desta poderão ser alterados desde que comunicado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação;

7.1.15. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, as Datas Comemorativas (Festa Junina, Páscoa, Dia das Crianças etc.) deverão ter cardápios adequados à data;

7.1.16. Os cardápios deverão ser previamente custeados e terem calculado os valores nutricionais (calorias, proteínas, HC e gorduras) e o NDpcal;

7.1.17. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras;

7.1.18. Utilizar os gêneros alimentícios aprovados em contrato, alterando marcas e especificações somente após autorização da Prefeitura. A qualidade do gênero proposto deve ser comprovada por ficha técnica;

7.1.19. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (portaria CVS 6/99, item 21) na quantidade mínima de 100 gramas e com temperatura de conservação até 4º C, ou sob congelamento a (-) 18º C em embalagem plástica esterilizada;

7.1.20. Realizar análises bromatológicas, físico-químicas, microbiológicas e outras consideradas necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Seção de Alimentação Escolar;

7.1.21. Realizar a cada 06 (seis) meses, análise microscópica e físico-química para verificar o teor de gordura (máximo de 8%) e aponevrose (máximo de 2%), nos itens carne bovina moída e em tiras;

7.1.22. O lote a ser analisado será escolhido pela Prefeitura, que indicará o laboratório onde as análises deverão ser realizadas;

7.1.23. Realizar a cada 06 (seis) meses, análises microbiológicas preventiva da alimentação preparada, segundo cronograma aprovado pela Seção de Alimentação Escolar;

7.1.24. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando – o ao serviço de alimentação escolar desta Prefeitura. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início do contrato;

7.1.25. Alterar os per capita, quando determinado pela Prefeitura a fim de atender às diretrizes básicas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), devendo as partes de comum acordo rever os preços inicialmente contratados;

7.1.26. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

7.1.27. Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências;

7.1.28. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

7.1.29. Atender quando a Prefeitura requisitar serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados, sendo no máximo 05 (cinco) eventos anuais por unidade;

7.1.30. Atender a Prefeitura, em situações eventuais e comemorações em geral, adequando os cardápios para cada situação;

7.1.31. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por ele praticados, responsabilizando-se ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros, durante a prestação dos serviços contratados;

7.1.32. Manter um representante da empresa no município, em local físico adequado, para atender toda a demanda necessária no decorrer do contrato, conforme Anexo X do Edital de Licitações.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

8.1. Sem prejuízo do integral cumprimento de todas as obrigações decorrentes das disposições deste Contrato, do Edital de Pregão Presencial nº 11/2018 e respectivos anexos, em especial, as definidas na legislação vigente, a **CONTRATANTE** ficará obrigada a:

8.1.1. Efetuar o pagamento dos valores contratados pela execução do serviço, desde que haja a apresentação da documentação que demonstre sua regularidade fiscal;

8.1.2. Esclarecer eventuais dúvidas da **CONTRATADA** com relação ao serviço objeto do Contrato;

8.1.3. Designar, por escrito, o funcionário responsável pela resolução de eventuais ocorrências envolvendo a execução do Contrato;

8.1.4. Fiscalizar a execução do serviço objeto deste Contrato;

8.1.5. Disponibilizar instalações disponíveis nas unidades educacionais, bem como seus utensílios e equipamentos, sem ônus para a contratada;

8.1.6. O fornecimento de água e energia deverá ser fornecido sem ônus para a **CONTRATADA**;

8.1.7. Manter as instalações da cozinha em perfeito estado, responsabilizando-se pelo desentupimento de encanamentos e pias, realizando todos os serviços necessários para que não haja interrupção dos serviços.

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFÊRENCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

9.1. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar, ceder e/ ou transferir, total e/ou parcialmente, o objeto deste Contrato, sob pena de incidir nas sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO ADITAMENTO OU SUPRESSÃO DO OBJETO CONTRATADO

10.1. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que forem necessários a execução dos serviços objeto deste Contrato.

10.2. À critério exclusivo da **CONTRATANTE** o preço previsto neste Contrato poderá ser aditado ou suprimido em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do disposto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações) e demais §§.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

11.1. O não cumprimento das condições estabelecidas neste Contrato e no Edital de Licitação, e ainda, a prática de qualquer transgressão contratual por parte da **CONTRATADA** poderá ensejar a aplicação das seguintes penalidades:

11.1.1. Advertência por escrito;

11.1.2. Multa de Mora de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso e/ou por transgressão cometida, percentual aplicado sobre o valor deste Contrato, até limite de 10% (dez por cento) desse mesmo valor, conforme artigo 86 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações); e/ou

11.1.3. Multa Compensatória de até 10%, nos termos do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações).

11.2. Excedido o limite de 10% (dez por cento), a **CONTRATANTE** poderá rescindir unilateralmente o contrato e suspender a licitante vencedora de seu cadastro de fornecedores, sem prejuízo da multa acima prevista e sem renúncia das providências legais cabíveis.

11.3. Poderão ainda ser aplicadas a **CONTRATADA** às demais sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações).

11.4. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Iperó, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

11.5. A sanção de que trata o item 11.4. poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Lei Federal nº 8.666/1993.

11.6. Na aplicação das penalidades deverá ser garantido o exercício do contraditório e da ampla defesa.

11.7. As sanções aplicadas deverão ser registradas no C.R.C. da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO E RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DO CONTRATANTE

12.1. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

12.2. Constituem motivos para rescisão deste Contrato o descumprimento das cláusulas contratuais, seu cumprimento irregular e ainda aqueles previstos no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações).

12.3. A rescisão deste Contrato poderá se dar por:

12.3.1. Ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações);

12.3.2. De forma amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a **CONTRATANTE**;

12.3.3. Por decisão judicial, nos termos da legislação vigente.

12.4. A rescisão por ato unilateral da **CONTRATANTE** acarretará as consequências previstas no artigo 80 da referida Lei, sem prejuízo das demais sanções constantes da legislação, do Edital e deste Contrato.

12.5. A **CONTRATADA** reconhece, desde já, os direitos da **CONTRATANTE**, nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GARANTIA DO SERVIÇO

13.1. Deverá a Contratada prestar **garantia para a contratação** resultante deste Contrato no percentual de **5% (cinco por cento)** e observado o previsto no artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e posteriores alterações), no valor de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. As partes consideram parte integrante deste Contrato, o Edital de Pregão nº 11/2018, o Termo de Referência e a proposta apresentada pela **CONTRATADA**.

14.2. No caso de eventuais omissões aplicam-se a este Contrato as disposições contidas na Lei Federal nº 10.520/2002, na Lei Federal nº 8.666/1993 (com as posteriores alterações), nos Decretos Municipais nº 619/2005, 886/2009 e 984/2010, bem como, as demais normas regulamentares aplicáveis a espécie.

14.3. As partes elegem o foro da Comarca de Boituva, Estado de São Paulo, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Contrato que não forem resolvidas na esfera administrativa.

Iperó, ____ de _____ de 2018.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ
CONTRATANTE**

**EMPRESA VENCEDORA
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

**NOME:
C.I./R.G.**

**NOME:
C.I./R.G.**

**ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AO DISPOSTO NO
INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

(Papel timbrado da empresa)

**DECLARAÇÃO
(ART. 7º, INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)**

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no **PREGÃO Nº 11/2018 - PROCESSO Nº 26/2018**, da Prefeitura Municipal de Iperó, declaro sob as penas da lei, que a (nome da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério de Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal.

Local, ____ de _____ de 2018.

Assinatura do Representante legal
(Carimbo da Empresa)

ANEXO V - MODELO DE CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL

(Papel Timbrado da Empresa)

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AO EDITAL E AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ

A/C Comissão de Licitações

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório na modalidade **Pregão Presencial de nº 11/2018** que tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS PARA A REDE PÚBLICA NESTE MUNICÍPIO, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL**, conforme edital expedido pela Prefeitura Municipal de Iperó, **DECLARO** sob as penas da Lei que a **EMPRESA** (RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ sob nº (indicar número), atende a todos os requisitos solicitados no Edital de **Pregão nº 11/2018 – Processo nº 26/2018** e respectivos anexos, em especial, no que se refere aos requisitos necessários à sua **HABILITAÇÃO**.

Local, ____ de ____ de 2018.

Assinatura do Representante legal

(Carimbo da Empresa)

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

(Papel Timbrado da Empresa)

DECLARAÇÃO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE IPERÓ

A/C Comissão de Licitações

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), inscrita no CNPJ sob nº XXXX, com endereço na Rua/ Avenida XXXXXX, nº XXXXX, Bairro XXXXX, na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, neste ato representada pelo seu (NOME REPRESENTANTE LEGAL/ SÓCIO/ PROCURADOR), **DECLARA SOB AS PENAS DA LEI**, para fins de participação no processo de licitação, na modalidade **Pregão Presencial nº 11/2018**, que não foi declarada **INIDÔNEA** e que não está **SUSPENSE** de participar de processos de licitação e/ou **IMPEDIDA** de contratar com a Prefeitura Municipal de Iperó-SP.

A empresa se **COMPROMETE**, desde já, a comunicar a Administração Municipal a ocorrência de **FATOS SUPERVENIENTES**.

Por se esta a expressão da verdade, firma o presente.

Local, ____ de _____ de 2018.

Razão Social da Empresa

Nome do Representante Legal/ Sócio/ Procurador

Cargo do Representante Legal/ Sócio/ Procurador

Documento de Identidade nº

ANEXO VII - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO Nº 26/2018

PREGÃO Nº 11/2018

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), inscrita no CNPJ sob nº XXXX, com endereço na Rua/ Avenida XXXXXX, nº XXXXX, Bairro XXXXX, na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, neste ato representada pelo seu XXXX, pela presente **CARTA DE CREDENCIAMENTO**, **DESIGNA** o Sr.(a). _____, portador (a) da Cédula de Identidade/ RG nº _____ como **REPRESENTANTE CREDENCIADO** para responder por esta empresa junto a esta Municipalidade, em tudo o que se fizer necessário durante os trabalhos de abertura, exame, habilitação, classificação e interposição de recursos, relativamente à documentação de habilitação e às propostas apresentadas para fins de participação na licitação em referência.

_____, ____ de _____ de 2018.

Assinatura do Responsável pela Empresa

Assinatura do Representante Designado

**ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

DECLARAÇÃO

PROCESSO Nº 26/2018

PREGÃO Nº 11/2018

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ sob nº _____ é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (e suas alterações posteriores).

DECLARO ainda conhecer a legislação federal citada em sua integralidade e que a empresa está apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **Pregão Presencial nº 11/2018**, realizado pelo Município de Iperó, Estado de São Paulo.

Local, ____ de _____ de 2018.

Representante da Empresa:

C.I./ R.G. nº _____

ANEXO IX - MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Processo nº 26/2018

Pregão nº 11/2018

Em atendimento às exigências do Edital de Pregão nº 11/2018, **DECLARO** que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ com sede na Rua/Avenida _____, nesta data realizou visita e vistoria nos locais diversos em que serão executados os serviços de Preparo e Distribuição de merenda Escolar, conforme constante do Anexo do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

_____, ____ de _____ de 2018.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: _____

NOME: _____

QUALIFICAÇÃO: _____

IDENTIDADE: _____

PELA PREFEITURA:

ASSINATURA: _____

(Carimbo)

**ANEXO X - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MANUTENÇÃO DE UM
REPRESENTANTE NO MUNICÍPIO**

PROCESSO Nº 26/2018

PREGÃO Nº 11/2018

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ sob nº _____ manterá um representante no município de Iperó para atender toda a demanda necessária no decorrer da execução do contrato.

Local, ____ de _____ de 2018.

Representante da Empresa

C.I./ R.G. nº

ANEXO XI - NORMAS REGULAMENTADORAS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

OBJETIVOS DO PNAE

Elevar os níveis de alimentação e nutrição do estudante, com vistas ao seu melhor rendimento escolar.

PÚBLICO ALVO

Atender pré-escolares e escolares do ensino fundamental da rede pública (municipal, estadual e federal) e de entidades filantrópicas cadastradas na Secretaria Estadual de Educação.

PERÍODO DE ATENDIMENTO

Atender o público alvo durante 200 dias letivos ao ano².

SELEÇÃO E ESCOLHA DOS ALIMENTOS

Com base nas recomendações nutricionais do PNAE de acordo a resolução nº 38/2009 nas disponibilidades local/regional de alimentos (produção e comércio) deve-se relacionar os alimentos que podem integrar a pauta do Programa.

Os alimentos selecionados devem ser prioritariamente, fontes de calorias e de proteínas. Nesse sentido, informamos a relação de alimentos que integram a pauta do PNAE a nível nacional. Ex: carboidratos, proteínas (animal e vegetal), lipídios etc.

Observação: Outros alimentos podem ser agregados, de acordo com a disponibilidade.

Na escolha dos alimentos que comporão os cardápios da programação, deve-se observar:

HÁBITOS E PREFERÊNCIAS ALIMENTARES

A observância quanto aos hábitos sadios e preferências alimentares dos alunos são de fundamental importância para a seleção dos alimentos.

SAFRA E ENTRESSAFRA

² No caso da Casa de Acolhimento, os serviços deverão ser executados de forma ininterrupta 24 horas por dia, 7 dias por semana

A sazonalidade (safra e entressafra) influencia na oferta e no preço dos alimentos. Portanto, deve-se priorizar a aquisição de alimentos que estejam no período da safra, a fim de obterem-se melhores preços em função da maior oferta.

PREÇO DOS ALIMENTOS

Como forma de aperfeiçoar os recursos disponíveis do Programa, deve-se dar preferência aos alimentos que apresentem maior valor nutricional e menor preço.

VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS

Tendo em vista o cumprimento das recomendações nutricionais do PNAE, deve-se dar preferência aos alimentos que são fontes de calorias e de proteínas e aos que tenham componentes nutricionais conhecidos.

Observação: Os produtos tais como chocolates em tabletes, bombons, balas, pirulitos, bebidas alcoólicas, refrigerantes e outros que sejam caracterizados como guloseimas não podem ser adquiridos com recursos do Programa, sob pena de ressarcimento do valor financeiro ao FNDE.

ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

Definidos os alimentos a serem utilizados e o número de dias de atendimento, deve-se partir para a elaboração dos cardápios, adotando aqueles mais aceitos pelos alunos. Deve haver variação dos cardápios a serem oferecidos, a fim de evitar saturação (rejeição) por parte dos alunos. Por outro lado, utilizar um grande número de cardápios em uma programação para poucos dias, trás o inconveniente de se ter uma pauta com muitos itens e pequenos quantitativos de cada alimento, podendo dificultar, inclusive, a distribuição às escolas.

Estabelecidos os cardápios a serem utilizados recomenda-se observar as etapas seguintes:

DETERMINAÇÃO DO QUANTITATIVO PER CAPITA DOS ALIMENTOS

Estabelecer a quantidade per capita, em gramas, de cada alimento que compões o cardápio, observando o cumprimento às recomendações nutricionais do PNAE.

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

Representa o número de vezes que cada cardápio será servido num determinado período letivo, previamente estabelecido.

AGRICULTURA FAMILIAR

Os cardápios serão beneficiados com a inserção dos Produtos da Agricultura Familiar gêneros que serão adquiridos pela Prefeitura Municipal. Os mesmos serão utilizados para reforçar o valor nutricional do cardápio e não para substituição dos gêneros oferecidos pela empresa contratada.

PAUTA DE ALIMENTOS

Refere-se à última etapa da programação, onde se consolida os alimentos que fazem parte dos cardápios programados e respectivos quantitativos, necessários para atender os dias letivos previamente determinados. Deve-se efetuar o orçamento da pauta, a fim de se verificar se seu custo está compatível com os recursos disponíveis.

PROGRAMAÇÃO DE ALIMENTOS

Constitui-se uma atividade, essencialmente, de planejamento, onde são definidos os cardápios, a pauta de alimentos e respectivos quantitativos necessários ao atendimento de um determinado período letivo. A elaboração da programação precede a aquisição de alimentos, uma vez que é nessa fase onde se vai estabelecer o que e o quanto comprar.

No momento de se elaborar uma programação devem ser consideradas as seguintes informações:

NÚMERO DE ALUNOS

É necessário dispor do número de alunos a ser atendido, de acordo com o público alvo do Programa.

DIAS DE ATENDIMENTO

Estabelecer o número de dias letivos a serem atendidos com alimentação escolar.

A programação pode ser elaborada para 15, 30 ou mais dias, dependendo do período definido para o abastecimento das escolas.

RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS

Fornecer uma refeição diária com no mínimo:

20% = 1 Refeição

30% = 2 Refeições ou mais;

70% = Integral

(Resolução nº 38, de 2009).

NECESSIDADES DIÁRIAS 01 REFEIÇÃO - 20%

	Idade	Kcal	HCO(g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Creche	7-11 meses	135	21,9	4,2	3,4
	1-3 anos	200	32,5	6,3	5,0
Pré-escola	4-5 anos	270	43,9	8,4	6,8
Ensino Fundamenta I	6-10 anos	300	48,8	9,4	7,5
	11-15 anos	435	70,7	13,6	10,9
Ensino médio	16-18 anos	500	81,3	15,6	12,5
EJA	19-30 anos	450	73,1	14	11,3
	31-60 anos	435	70,7	13,6	10,9

NECESSIDADES DIÁRIAS 02 REFEIÇÕES - 30%

	Idade	Kcal	HCO (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Creche	7-11 meses	200	32,5	6,3	5,0
	1-3 anos	300	48,8	9,4	7,5
Pré-escola	4-5 anos	400	65,0	12,5	10,0
Ensino Fundamental	6-10 anos	450	73,1	14	11,3
	11-15 anos	650	105,6	20,3	16,3
Ensino médio	16-18 anos	750	121,8	23,4	18,8
EJA	19-30 anos	680	110,5	21,3	17
	31-60 anos	650	105,6	20,3	16,3

NECESSIDADES DIÁRIAS INTEGRAL - 70%

	Idade	Kcal	HCO(g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Creche	7-11 meses	450	73,1	14	11,3
	1- 3 anos	700	114,9	21,9	17,5
Pré-escola	4- 5 anos	950	154,4	29,7	23,8
Ensino Fundamental	6-10 anos	1000	162,5	31,2	25
	11-15 anos	1500	243,8	46,9	37,5
Ensino médio	16-18 anos	1700	276,3	50,0	42,5
EJA	19-30 anos	1600	260	52,0	40,0
	31-60 anos	1500	243,8	46,9	37,5

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO XII - A ALIMENTAÇÃO DO BEBÊ NO 1º ANO DE VIDA

INTRODUÇÃO:

A alimentação no 1º ano de vida é de fundamental importância, pois sabemos que poderá trazer consequências para toda vida no que diz respeito aos hábitos e deficiências alimentares.

Cada criança tem suas variações individuais, tanto de crescimento como de desenvolvimento, os quais têm que respeitar. Assim, também cada criança terá diferentes respostas aos tratamentos e alimentos recebidos.

As crianças na sua grande maioria são matriculadas nas CEIs Integrais a partir dos 0 meses à 3 anos de idade, quando até então permaneciam sob guarda de suas famílias. Portanto, quando a criança chega à CEI Integral, sua alimentação já foi iniciada de acordo com orientações pediátricas. Deverá ser oferecido o leite, de acordo a faixa etária do bebê, sob prescrição médica.

Dai a importância de realizarmos uma Anamnese Alimentar detalhada com a mãe da criança para podermos conhecer e avaliar os horários e o tipo de alimentação que essa criança recebia em casa.

A alimentação no 1º ano de vida pode ser esquematizada para se ter um parâmetro de trabalho orientado. Essa orientação não deve ser encarada como uma regra e nunca devemos nos esquecer de respeitar as diferenças individuais das crianças em relação à introdução de novos alimentos e horários de alimentação.

Por tudo isso, devemos ser cautelosos na prescrição dos regimes alimentares das crianças, levando em consideração as variações individuais, procurando, no entanto, atender suas necessidades nutricionais.

Não deve haver deficiências ou exageros. Deficiências acarretam desnutrição, exageros qualitativos e quantitativos provocam perturbações digestivas.

Ex.: Excesso de lipídios atrasa o esvaziamento gástrico – perturba a digestão e trás desconforto abdominal.

ESQUEMA ALIMENTAR

ESQUEMA ALIMENTAR INFANTIL DE 3 MESES A > QUE 12 MESES

ALIMENTOS	3 a 4 meses	5 meses	6 meses	7 meses	8 meses	9 meses	10a12 meses	>12 meses
Mamadeira (desjejum e lanche) S: Não acrescentar açúcar ou farinhas p/ < 1 ano	X	X	X	X	X	X		
Início de suco de frutas Ver receitas e variações	X	X	X	X	X	X	X	X
Início da papa de frutas (raspadas ou amassadas) Ver receitas e variações	X	X	X	X				
Frutas frescas (em pedaços) Incentivar a auto-alimentação					X	X	X	X
Papa salgada (iniciação almoço) (Passada na peneira na iniciação e progredir)		X	X					
Papa Salgada (Amassada com garfo)				X	X			
Papa Salgada (iniciação do Jantar)			X	X	X	X	X	X
Caldo de Feijão + Grão passado na peneira (sem casca)			X	X	X			
Feijão ou leguminosa amassada com casca							X	X
Feijão inteiro ou leguminosas (ervilha, grão de bico ou lentilha)							X	X
Gema de ovo (sem clara) Iniciar de forma gradativa (¼, ½ até 1 inteira)				X	X	X	X	
Papa de hortaliças com carne+cereais Dieta branda(pedacinhos=mastigação) Seguir a padronização de sopas						X	X	X
Ovo Inteiro (Cozido)								X
Leite Batido com Frutas							X	X
Substituir a 1ª mamada por leite no copo e pão Em rodelinhas com margarina								X
Treinar para dieta normal (com mais caldo de feijão, carnes moles e legumes e verduras refogadas)								X

OBSERVAÇÃO: O esquema alimentar acima é proposto para crianças saudáveis com aleitamento artificial. Caso alguma criança presente dieta modificada por patologia será seguida de acordo com prescrição médica.

ANEXO XIII - DESCRIÇÃO TIPOS DE SERVIÇOS

DESCRIÇÃO DE SERVIÇO	QUANTIDADE DE SERVIÇOS
Serviço Tipo 01	5802
Serviço Tipo 02	644
Serviço Tipo 03	771
Serviço Tipo 04	9

TIPOS DE SERVIÇOS

TIPO	SERVIÇO
Serviço Tipo 01 ESCOLAS MUNICIPAIS, EJA, SALA DE CONVIVÊNCIA, APAE, PAULA SOUZA, BEM ME QUER CENTRO E GEORGE, DESPONTANDO CENTRO E GEORGE.	Merenda Normal Matutina Merenda Normal Vespertina Merenda Normal Noturna
Serviço Tipo 02 CEIS ATENDIDAS: (JOÃO MARQUES I E II, ALMIRANTE I E II, ALEXIS, THEREZINHA, VICTÓRIA)	Desjejum até 1 ano Desjejum 2 a 4 anos Colação Matutina 1 a 4 anos Almoço até 1 ano (Sopa BI, Refeição Normal BII, MI e MII) Almoço de 2 a 4 anos Colação Vespertina de 1 a 3 anos Lanche de 03 a 04 anos Jantar de 01 a 04 anos (Sopa BI, BII, MI e MII) OBS.: As crianças que permanecem após as 17h30m, oferecer fruta ou leite (BI, BII, MI, MII).
Serviço Tipo 03 APAE, PROJETOS EDUCACIONAIS E ESCOLAS MUNICIPAIS (APENAS GLAÚCIA E ROQUE).	Café da Manhã Café da Tarde

Serviço Tipo 04 24 HORAS CASA DE ACOLHIMENTO	Desjejum até 1 ano Desjejum de 02 a 18 anos Colação Matutina de 01 a 18 anos Almoço até 1 ano (Sopa BI) Almoço de 02 a 18 anos Colação Vespertina de 1 a 2 anos Lanche de 02 a 18 anos Jantar até 01 ano (Sopa BI) Jantar de 02 a 18 anos Ceia Noturna: A CASA FUNCIONA 24HS SENDO NECESSÁRIO TER FRUTAS, BOLACHAS E MAMADEIRA CONFORME NECESSIDADE.
--	---

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO XIV - RELAÇÃO DAS UNIDADES DE SERVIÇOS

UNIDADES	ENDEREÇO	BAIRRO
CEI ALMIRANTE SCHIECK I	AVENIDA CECY, Nº 41	GEORGE OETTERER
CEI ALMIRANTE SCHIECK II	AVENIDA CECY, S/N	GEORGE OETTERER
CEI JOÃO MARQUES PENTEADO I	JOÃO PESSOA, Nº 230	VILA MARQUES
CEI JOÃO MARQUES PENTEADO II	RITA MOTA, Nº 326	CENTRO
CEI PROF THEREZINHA DE J.C CRISTINO	EDSON SARTORELLI, Nº 200	JARDIM VITORINO
CEI SENHORA ALEXIS SOARES NACIF	AV. PAULO ANTUNES MOREIRA, Nº 1600	PORTAL DO CEDRO
CEI VICTÓRIA GUAZZELLI BERTOLLACINI	SAO ROQUE, Nº 124	CENTRO
EM. DONA CECY MONTEIRO OETTERER	AVENIDA AUGUSTA, Nº50	GEORGE OETTERER
EM. DONA ELISA MOREIRA DOS SANTOS	FRANCISCO RIBEIRO, S/N	VILA MARQUES
EM. DONA GLÁUCIA AP. A. NOGUEIRA	FLORIANO PEIXOTO, Nº 10	SÃO JOÃO DE IPANEMA
EM. DONA ISAURA JAMAS FOGAÇA	COSTA E SILVA, Nº 440	JARDIM IRENE
EM. DR ^a NEIDE FOGAÇA DE LIMA	ZENAIDE GUAZZELLI, Nº 201	PORTAL DE IPERÓ
EM. FRANCISCO ADOLFO DE VARNHAGEM	SOARES, S/Nº	GEORGE OETTERER
EM. MARINHEIRO MARIZ E BARROS	AVENIDA CECY, Nº 31	GEORGE OETTERER
EM. PROF ^a PEDRINA DE C. PEDROZO ROSA.	AVENIDA BRASIL, Nº 1205	VILA SANTO ANTONIO
EM. PROF ^a ZILMA THIBES MELLO	AVENIDA CECY, S/Nº	GEORGE OETTERER
EM. PROF ^o HENORY DE CAMPOS GÓES	DR. LUIZ ROSSI, Nº 57	JARDIM IRENE
EM. PROF ^o ROQUE AYRES DE OLIVEIRA	SÃO ROQUE, Nº 124	BACAETAVA
PROJETO DESPONTANDO CIDADÃO - CENTRO	RITA MOTA, Nº 321	CENTRO
PROJETO DESPONTANDO CIDADÃO - GEORGE OETTERER	GERONIMO DA VEIGA, Nº 246	JARDIM MONÇÕES
PROJETO BEM-ME-QUER - GEORGE OETTERER	CAROLINA OETTERER GUEDES, Nº 31	GEORGE OETTERER
PROJETO BEM-ME-QUER – CENTRO	RITA MOTA, Nº 321	CENTRO
APAE	ANTONIO MEDEIROS, Nº 50	BAIRRO GUARAPIRANGA
CASA DE ACOLHIMENTO	AV. JOÃO MARQUES PENTEADO, Nº 1010	JARDIM ALAMANDAS

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO XV - HORÁRIO DAS REFEIÇÕES POR SERVIÇO

SERVIÇO TIPO 1 (MERENDA MATUTINA, VESPERTINA E NOTURNA)

ESCOLAS ATENDIDAS: ESCOLAS MUNICIPAIS, EJA, SALA DE CONVIVÊNCIA, APAE, PAULA SOUZA, BEM ME QUER CENTRO E GEORGE, DESPONTANDO CENTRO E GEORGE

	ESCOLAS MUNICIPAIS	MERENDA MATUTINA	MERENDA VESPERTINA	MERENDA NOTURNA
1	EM DONA CECY MONTEIRO OETTERER	09h30min/10h00min	15h00min/15h30min	-
2	EM DONA ELISA M. DOS SANTOS.	10h00min	15h30min	-
3	EM DONA GLAUCIA AP. A. NOGUEIRA.	10h00min	14h50min	-
4	EM DONA ISAURA JAMAS FOGAÇA	09h20min/10h20min10h30min	14h30min/15h10min15h30min	-
5	EM DR NEIDE FOGAÇA DE LIMA	09h10min/09h35min10h00min	14h40min/15h05min15h30min	-
6	EM FRANCISCO A. DE VARNHAGEM.	09h10min/09h35min10h00min	14h40min/15h05min15h30min	-
7	EM MARINHEIRO MARIZ E BARROS	09h10min/10h00min	14h40min/15h30min	-
8	EM PROF. PEDRINA DE C. P. ROSA	09h30min/10h00min10h50min	14h30min/15h05min15h30min	-
9	EM PROF. HENORY DE CAMPOS GOES	10h00min	15h30min	20h30min
10	EM PROF. ROQUE AYRES DE OLIVEIRA	09h30min	14h00min/15h00min	-
11	EM PROF. ZILMA THIBES MELLO	10h00min	15h30min	20h30min
12	APAE	10h40min	-	-
13	CENTRO EDUCACIONAL PAULA SOUZA	-	-	20h30min
14	BEM ME QUER CENTRO	10h40min	13h00min	-
15	BEM ME QUER GEORGE	10h40min	13h00min	-
16	DESPONTANDO CENTRO	10h40min	13h00min	-
17	DESPONTANDO GEORGE	10h40min	13h00min	-

TIPO DE SERVIÇO 02 CEIS ATENDIDAS: (JOÃO MARQUES I E II, ALMIRANTE I E II, ALEXIS, THEREZINHA, VICTÓRIA)

Desjejum até 1 ano, Desjejum 2 a 4 anos, Colação Matutina 1 a 4 anos, Almoço até 1 ano (Sopa BI, Refeição Normal BII, MI e MII), Almoço de 2 a 4 anos, Colação Vespertina de 1 a 3 anos, Lanche de 03 a 04 anos, Jantar de 01 a 04 anos (Sopa BI, BII, MI e MII), OBS.: As crianças que permanecem após as 17h30m

	ESCOLAS MUNICIPAIS	MAMADEIRA	CAFÉ MANHA	COLAÇÃO MANHÃ	ALMOÇO INÍCIO	MAMADEIRA	COLAÇÃO TARDE	JANTAR INÍCIO
01	CEI JOAO MARQUES I	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min
02	CEI JOAO MARQUES II	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min
03	CEI ALMIRANTE SCHIECK I	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min
04	CEI ALMIRANTE SCHIECK II	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min
05	CEI ALÉXIS S. NACIF	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min
06	CEI VICTORIA GUZZELLI	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min
09	CEI THEREZINHA DE JESUS	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min

TIPO DE SERVIÇO 03 (CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE)
PROJETOS ATENDIDOS:

	ESCOLAS MUNICIPAIS	CAFÉ DA MANHÃ	CAFÉ DA TARDE
01	BEM ME QUER CENTRO	07h30min	15h30m
02	BEM ME QUER GEORGE	07h30min	15h30m
03	DESPONTANDO CENTRO	07h30min	15h30m
04	DESPONTANDO GEORGE	07h30min	15h30m
05	EM PROF. ROQUE AYRES DE OLIVEIRA	07h30min	-
06	EM DONA GLAUCIA AP. A. NOGUEIRA.	07h30min	-
07	APAE	07h30min	-

TIPO DE SERVIÇO 04 CASA DE ACOLHIMENTO 24 HORAS

Desjejum até 1 ano, Desjejum de 02 a 18 anos, Colação Matutina de 01 a 18 anos, Almoço até 1 ano (Sopa BI), Almoço de 02 a 18 anos, Colação Vespertina de 1 a 2 anos, Lanche de 02 a 18 anos, Jantar até 01 ano (Sopa BI), Jantar de 02 a 18 anos, Ceia Noturna: A CASA FUNCIONA 24HS SENDO NECESSÁRIO TER FRUTAS, BOLACHAS E MAMADEIRA CONFORME NECESSIDADE.

	CASA DE ACOLHIMENTO	MAMADEIRA	CAFÉ MANHA	COLAÇÃO MANHÃ	ALMOÇO INÍCIO	MAMADEIRA	COLAÇÃO TARDE	JANTAR INÍCIO
01	CASA DE ACOLHIMENTO	07h00min	07h00min	09h00min	10h00min	13h00min	14h30min	16h00min

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento

ANEXO XVI - RELAÇÃO DE CARDÁPIOS

CARDÁPIO - CAFÉ DA MANHÃ DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, PROJETOS EDUCACIONAIS E APAE

Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã
Biscoito doce	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Biscoito salgado
Bebida Láctea Chocolate	leite c/ café	leite c/ chocolate	Bebida Láctea Café c/Leite	leite c/ chocolate
Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã
Biscoito salgado	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Rosquinha
Bebida Láctea Chocolate	leite c/ café	leite c/ chocolate	Bebida Láctea Café c/Leite	leite c/ chocolate
Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã
Biscoito salgado	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Biscoito doce
Bebida Láctea Chocolate	leite c/ café	leite c/ chocolate	Bebida Láctea Café c/Leite	leite c/ chocolate
Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã
Rosquinha	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Biscoito salgado
Bebida Láctea Chocolate	leite c/ café	leite c/ chocolate	Bebida Láctea Café c/Leite	leite c/ chocolate

**CARDÁPIO - MERENDA NORMAL MATUTINA, VESPERTINA E NOTURNA - ESCOLAS MUNICIPAIS,
PROJETOS EDUCACIONAIS, EJA, ETEC, SALA DE CONVIVÊNCIA E APAE**

CARDÁPIO I

1ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão	Arroz, Feijão	Arroz	Arroz,	Arroz, Feijão Preto
	Frango refogada	Cubos Refogado	Macarrão com Molho de Tomate	Frango Refogado	Pernil Refogado
	com Legumes	Com legumes	Carne Moída Refogado	Com legumes	Com legumes
	Suco Polpa ou Natural			Fruta	Fruta
2ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão Preto	Arroz, Feijão	Arroz, feijão	Arroz	Arroz,
	Linguiça Toscana	Frango Refogado	Frango c/tomate e cheiro verde	Polenta com molho de tomate	Pernil Refogado
		Com Legumes		Carne moída refogada	com legumes
	Suco Polpa ou Natural				Fruta
3ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão	Arroz,	Arroz	Arroz, Feijão Preto	Arroz, Feijão Branco
	Frango c/ tomate	Cubos refogado	Macarrão com Molho de Tomate	Pernil Refogado	Frango Refogado
		Com legumes	Carne Moída Refogado	com legumes	Com legumes
	Suco Polpa ou Natural				Fruta
4ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão	Arroz, Feijão Preto	Arroz	Arroz,	Arroz, Lentilha
	Frango acebolado	Peixe Refogado	Macarrão com molho de tomate	Cubos Refogado	Pernil Refogado
		Com legumes	Frango Refogado	Com legumes	Com legumes
	Suco Polpa ou Natural				Fruta
				Fruta	

CARDÁPIO II

1ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão Preto	Arroz,	Arroz,	Arroz, Feijão	Arroz, Feijão
	Frango Refogado	Strogonoff de Cubos	Cuscuz de frango c/	Carne Moída	Pernil Refogado
	Com Legumes	Batata Palha	Ovos	Com legumes	Com legumes
					Fruta
	Suco Polpa ou Natural			Fruta	
2ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão	Arroz,	Arroz, Feijão Preto	Arroz,	Arroz, Feijão
	Frango Refogado	Carne Moída Refogado	Virado de Pernil	Polenta c/molho de tomate	Frango Refogado
	Com legumes	Com legumes		Cubos refogado	Com legumes
					Fruta
	Suco Polpa ou Natural			Fruta	
3ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão Preto	Arroz, Feijão	Arroz, Feijão	Arroz, Sopa de	Arroz, Feijão
	Frango	Pernil refogado	Carne moída Refogado	Lentilha c/ macarrão	Cubos Refogado
	Refogada c/ cebola	Com legumes	Com legumes	Legumes e Frango	Com legumes
	Suco Polpa ou Natural			Fruta	Fruta
4ª SEMANA	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Arroz, Feijão Branco	Arroz, Feijão	Arroz, Feijão Preto	Arroz	Arroz, feijão
	Frango Refogado	Cubos Refogado	Pernil refogado	Macarrão c/ molho de tomate e pts	Peixe
	Com Legumes	Com legumes			Refogado
				Fruta	Com legumes
	Suco Polpa ou Natural				Fruta

Obs.: As necessidades nutricionais específicas seguem atendimento em cardápio padrão com substituições (cardápio I e II).

CARDÁPIO - C.E.I. INTEGRAL

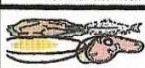
1ª Semana	Desjejum até 1 ano	Desjejum 2 à 4 anos	Colação 1 à 4 anos	Almoço até 1 ano	Almoço 2 à 4 anos	Colação 1 à 3 anos	Lanche 3 à 4 anos	Jantar 1 à 4 anos
Segunda	Leite	Leite c/ chocolate	Suco de	Sopa v - arroz	Arroz, Feijão	Leite	Leite c/ café	Sopa I-Macarrão
		Biscoito doce	Limão c/ couve	Batata, cenoura	Nuggets Assado		Pão Frances c/	Batata, Cenoura,
				vagem ,tomate,cheiro	Pure de Batata		margarina	Vagem, Tomate
				verde c/ gema de ovo	Salada de Acelga			couve manteiga e frango
				Laranja	Laranja			
								melancia
Terça	Leite	Leite c/ Café	Suco de	Sopa III - Fubá	Arroz, Feijão	Leite	Sucrilhos	Sopa II - Macarrão
		Pão	Laranja	Cenoura, Abobri nha	Frango		c/ yogurte	Mandioquinha, Ce noura
		Com margarina		Tomate, Escarola	Com Abobora refogada			Abobrinha, Tomat e
				Com Frango	Salada de Beterraba			Brócolis
				Fruta: Maça	Fruta: Maça			Com Cubos
								Fruta: Abacaxi
Quarta	Leite	Leite c/ chocolate	Suco de	Canja - Arroz	Arroz, Macarrão c/ molho tomate	Leite	Leite c/ café	Sopa Lentilha
		Biscoito Salgado	Abacaxi	Cenoura, Batata	Carne moída refogada	com	Pão c/ margarina	Arroz
				Tomate, Cheiro Verde		frutas		Tomate
				Com Frango	Salada de repolho			Cebola, Cheiro Verde
				Fruta: Mamão	Fruta: Mamão			Com Pernil
								Fruta: Banana
Quinta	Leite	Leite c/ Café	Suco de laranja	Sopa II - Macarrão	Arroz, Feijão	Leite	Leite c/ chocolate	Sopa v - arroz
		Pão	c/ mamão	Mandioquinha, Cenoura	Frango Refogado c/ Cenoura			Batata, cenoura,
		Com margarina		Abobrinha, Tom ate	Salada de alface		Bolo de Cenoura	vagem ,tomate,cheiro
				Brócolis	Gelatina			verde c/ cubos
				Frango				Mamão
				Gelatina				
Sexta	Leite	Leite c/ Chocolate	Suco de	Sopa III c/ fubá	Arroz, Feijão	Leite	Leite c/ Café	Sopa IV - Macarrão

		Pão	Melancia	Cenoura, Abobri nha	Pernil refogado		Pão	Mandioquinha, Ce noura
		Com margarina		Tomate, Escarola	Salada de almeirão		Com margarina	Tomate, Cheiro Verde
				Com Frango	Fruta: melancia			Com Frango
				Fruta: Pêra				Fruta: Banana

Observação: Todo último dia do mês o café da tarde deverá ser composto por: Bolo de aniversariante, lanche e suco.

PADRONIZAÇÃO DAS SOPAS C.E.I.'s

PADRONIZAÇÃO DAS SOPAS DO BERÇÁRIO

GRUPO	SOPA I	Grupo	SOPA II	Grupo	SOPA III	Grupo	SOPA IV	Grupo	SOPA V	Grupo	CANJA
C	Batata	C	Mandioquinha	B	Cenoura	C	Mandioquinha	C	Batata	B	Cenoura
B	Cenoura	B	Cenoura	B	Abobrinha	B	Cenoura	B	Cenoura	A	Tomate
B	Vagem	B	Abobrinha	A	Tomate	A	Tomate	B	Vagem	A	Cheiro verde
A	Tomate	A	Tomate	A	Escarola	A	Cheiro verde	A	Tomate		Batata
A	Couve	A	Brócolis					A	Cheiro verde		
	Manteiga										
Energético	Macarrão		Macarrão		Fubá		Macarrão		Arroz		Arroz
											
Proteína animal	Carne bovina		Carne bovina		Carne bovina		Carne bovina		Carne bovina		
											
	ou		ou		ou		ou		ou		
	Frango		Frango		Frango		Frango		Frango		Frango

LISTA PARA SUBSTITUIÇÃO DOS VEGETAIS:

Vegetais do Grupo A Fonte de ferro, cálcio, vit. A, vit. C, ácido fólico e fibras
Abóbora
Berinjela
Nabo
Pepino
Rabanete
Tomate
Acelga
Agrião
Alface
Brócolis
Cheiro verde
Chicória
Couve-flor
Couve manteiga
Espinafre
Repolho



Vegetais do Grupo C, Feculentos Fonte de calorias e Energia
Batata
Batata doce
Cará
Inhame
Mandioca
Mandioquinha

Vegetais do Grupo B Fonte de ferro, ácido fólico, cálcio e vit. A
Abobrinha
Beterraba
Cenoura
Chuchu
Vagem

LISTA PARA SUBSTITUIÇÃO DAS PROTEÍNAS:

Proteína vegetal
Feijão
Grão de bico
Soja
Lentilha
Ervilha

* Proteína texturizada de soja

Proteína animal Fonte de ferro:
Carne de boi,
frango, fígado,
coração...
Ovo cozido

OBS: Gema de ovo cozido como complementação 2 vezes por semana p/ menores de 1 ano.

CARDÁPIO - CASA DE ACOLHIMENTO INTEGRAL

	Desjejum 07:00	Colação 09:00	Almoço 12:00	Lanche 15:00	Jantar 19:00
Segunda	Leite c/ Café	Suco de	Arroz, Feijão	Leite c/ Chocolate	Arroz, feijão
	Biscoito salgado	Limão	Frango refogado	Pão frances	Salsicha no molho
			Com Batata assada	Com margarina	laranja
			Fruta: Abacaxi		
			Suco polpade maracujá		suco polpa de cajú
Terça	Leite c/ Chocolate	Suco de	Arroz, Feijão	Suco de Maracujá	Arroz
	Pão	Laranja	frango refogado	Torta de frango	Omelete de assadeira
	Com margarina	C/ Cenoura	Com batata	C/ legumes	maçã
			Salada de couve		suco polpa de goiaba
			Fruta: Laranja		
			suco polpa de manga		
Quarta	Leite c/ Café	Suco de	Arroz c/ Pernil (Cenoura, Pimentão Tomate, Cheiro Verde	Leite c/ Chocolate	Arroz, Feijão
	Biscoito Doce	Maracujá	Feijão Preto	Biscoito doce	Carne em cubos c/ mandioca
			Salada de pepino c/ tomate		melancia
			Gelatina		suco polpade maracujá
			suco polpa de goiaba		
Quinta	Leite c/ Chocolate	Suco de	Arroz,	Leite c/ Café	Arroz c/ frango
	Pão	Abacaxi	Macarrão com molho de tomate	Biscoito salgado	mamão
	Com margarina		Carne moída refogada		suco polpade cajú
			Salada de alface		
			Mamão		
			suco polpa de maracujá		
Sexta	Leite c/ Café	Suco de	Arroz, Feijão	Suco de Laranja	Arroz, Feijão
	Pão	Melancia		Bolo	Salada de Sardinha c/ tomate
	Com margarina		Cação Refogado	Aniversariante	maçã
			Salada de repolho c/ tomate		suco polpa de manga
			Fruta: banana suco polpa de uva		

CASA ACOLHIMENTO - FINAIS DE SEMANA E FERIADOS

Horário	07h00m	09h00m	12h00m	15h00m	19h00m
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	jantar
SABADO	Pão c/ Presunto	Suco de Laranja	Arroz, Feijão	Biscoito salgado	Arroz
	Leite c/ café		Kibe (assado ou frito)	Leite c/ chocolate	Lazzanha de berinjela
			Salada Pepino		C/ frango
			Arroz doce		Mamão
			Suco polpa		Suco Polpa
DOMINGO	Pão c/ maionese	Suco de melancia	Arroz , Feijão Branco	Bolo de Fubá	Arroz
	Leite c/ chocolate		Frango assado c/ batata	Chá matte	Feijão
			Salada de Alface		Almondega assada
			Salada de fruta		Maça
			Suco polpa		Suco polpa
SABADO	Pão c/ Queijo	Suco abacaxi	Arroz	Biscoito doce	Arroz c/ frango
	Leite c/ café		Escondidinho Frango	Leite c/ chocolate	Feijão
			Batata Frita		Batata Frita
			Mousse de Maracujá		Salada de repolho
DOMINGO			Suco polpa		Suco polpa
	Pão c/ Requeijão	Suco de laranja	Arroz, Feijão preto	Bolinho de chuva	Arroz
	Leite c/ chocolate	c/ cenoura	Pernil assado com batatas	Leite c/ café	Macarrão com molho
					de tomate
			Couve refogada		Frango Refogado
			Gelatina Colorida		MAMAO
			Suco polpa		Suco polpa

Obs: As frutas ficarão na mesa livre demanda

DIETAS ESPECIAIS – ALIMENTOS PROIBIDOS E PERMITIDOS

PATOLOGIA	ALIMENTOS QUE NÃO PODE CONSUMIR - PROIBIDOS	ALIMENTOS QUE PODE CONSUMIR - PERMITIDOS
Alergia à proteína do leite de vaca E Intolerância à lactose (Açúcar do leite)	Leite (vaca, cabra, etc), iogurte, queijo, margarina comum, manteiga, requeijão, preparações que contenham leite (bolacha, biscoito, bolo, torta, pão de fôrma, achocolatado comum, salsicha, presunto, nuggets, bebida láctea e chocolate moranguete, pudim). Verificar se no rótulo não há nenhum destes ingredientes: soro de leite, caseína, lactoalbumina, lactoglobulina.	Bebida de soja (com fruta), Bebida de soja – sabor chocolate – Soyomilk. Bolo especial industrializado sem leite para crianças com Alergia Recheios de bolo: geleia, condensado de soja. Pão e biscoito sem traços de leite para crianças com Alergia Creme vegetal (Becel) O Bolo será produzido com óleo e água Pão sem leite e torta s/ leite Arroz, feijão, carnes, frutas, sucos, verduras, legumes, macarrão, gelatina, farinha de milho, chá, café, fubá, extrato tomate, farinha de trigo, vinagre, trigo para kibe, açúcar.
Diabetes	Açúcar e doces em geral, alimentos que contém açúcar em sua composição (flocos de milho comum, chocolate e achocolatado, geleia, gelatina, barra de cereal, bolo, recheio e cobertura de bolo, bolachas doces).	Adoçante líquido, flocos de milho sem açúcar, achocolatado diet, geleia diet, barra de cereal diet, gelatina diet. Preparações com adoçante culinário (bolo e recheio) ou Bolo especial (industrializado ou receita diet), arroz e macarrão integrais, leguminosas. Carnes, verduras e frutas.
Doença Celíaca	Pão comum (Hot-Dog ou Francês), macarrão comum, bolachas, biscoitos, massa de torta ou de bolo feita com farinha de trigo, achocolatado comum, aveia, flocos de milho (sucrilhos, gelatina). Verificar se no rótulo há a informação “contém glúten” (farinhas e amidos de trigo e variantes).	Alimentos similares sem glúten: pão, macarrão de arroz, biscoito de polvilho, bolo especial industrializado. Ou receita bolo com farinha de arroz. Arroz, feijão, frutas, verduras, legumes, carnes, ovos, peixe.
Alérgicos a carne suína	Carne suína, Salsicha, linguiça toscana, linguiça calabresa e presunto.	Frango, peixe, carne bovina cubos, bovina moída e nuggets.
Alérgicos a ovo	Ovo, macarrão c/ ovos, bolos e tortas que vão ovos. Verificar informações nos rótulos se há ovo.	Frango, peixe, carnes bovinas, nuggets, carne suína, salsicha, linguiça toscana e calabresa, macarrão s/ ovos bolos e tortas s/ ovos.
Alergias	CORANTES – molho de tomate, salsicha, gelatina, suco industrializado, embutidos, calabresa. Verificar sempre os rótulos.	Alimentos naturais que não contem corantes. Salsicha substituir (ovos, carnes bovina, suína, frango ou peixe). Extrato de tomate substituir por tomate. Gelatina substituir por frutas.
	CHOCOLATE – achocolatado em pó, chocolate, cacau.	Frutas, café e bananinha.

OBS: Todas as dietas específicas seguimos as recomendações médicas.

FREQUÊNCIA DE GÊNEROS SERVIDOS SEMANALMENTE

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA
ARROZ (TIPOI)	5 semana
BEBIDA LÁCTEA (SABORES)	2 semana
BOLACHA DOCE (MAISENA)	3 semana
BOLACHA SALGADA (ÁGUA E SAL)	2 semana
CALABRESA	1 mensal
CARNE CUBOS BOVINO	1 semana
CARNE MOÍDA BOVINO	1 semana
CAÇÃO EM CUBOS	1 mensal
FEIJÃO (CARIOCA) OUTROS	2 semana
FEIJÃO (CARIOCA) CRECHE	4 semana
FEIJÃO PRETO	1 semanal
FEIJÃO BRANCO	1 mensal
FRANGO	2 semana
FUBÁ	1 mensal
FRUTA DA ÉPOCA (DIVERSAS) CRECHE	5 semana
FRUTA DA ÉPOCA (DIVERSAS) OUTROS	2 semana
GELÉIA	1 mensal
LINGUIÇA TOSCANA	1 mensal
LENTILHA	1 mensal
MACARRÃO (COM OVOS)	1 semana
MARGARINA	3 semana
NUGETTS	1 mensal
OVOS	1 mensal
PÃO (CEIs)	3 semana
PÃO (Casa Acolhimento)	5 semana
PERNIL	1 semana
PTS	1 mensal
SALSICHA	1 mensal
SUCO (POLPA ou NATURAL)	1 semana
TRIGO INTEGRAL	1 mensal

ANEXO XVII - LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS

Listagem de utensílios já existentes nas unidades da rede e demais locais da prestação de serviços relativos à esta licitação para troca que, eventualmente, se torne necessária no decorrer da execução contratual:

C.E.I.'S e CASA DE ACOLHIMENTO

Descrição
Abridor de lata reforçado.
Assadeira de alumínio, Nº5 (45 X 32 X 6 cm).
Bacia plástica 45 cm de diâmetro x 17 cm de altura, cor branca.
Bico de Mamadeira de silicone
Copo plástico transparente esterilizável com bico
Caçarola de alumínio Nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa.
Caçarola de alumínio Nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa.
Caldeirão de alumínio Nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa.
Caneca de alumínio, Nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo de madeira.
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)
Coador de Café de Tecido
Conjunto de Mantimentos
Descascador de legumes manual com lamina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox.
Escova para Mamadeiras
Escova para Bico de Mamadeiras
Espremedor de Batatas
Espremedor de Limão
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais.
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais.
Frigideira Antiaderente 30cm
Faca de corte (Linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.
Faca de corte (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência
Faca de serra (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.
Jarra medidora para líquidos
Mamadeira 250 ml completa
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca.
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento.
Panela de pressão, capacidade 12 litros.
Panela de Pressão, capacidade 7,5
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento.
Picador de legumes (Cabrita)
Pinça de Mamadeira
Ralador inox - 04 faces
Tabua de altileno (500 x 300 x 15 mm)

Área de Distribuição

Descrição
Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9cm), empilhável, cor branca.
Caneca com alça em polipropileno, 330 ml, cor bege.
Colher de arroz, em inox.
Colher inox de sobremesa
Concha inox, nº 6
Escumadeira de alumínio nº 9
Jarra plástica (04 litros), com tampa.
Monobloco com tampa (40 x 29 x 12 cm).
Pegador de salada
Porta talher com tampa.
Prato Fundo, cor âmbar.
Monobloco para pães, cor branca.
Monoblocos para devolução de prato e caneca, cor branca.
Monobloco para devolução de talher, cor branca.

Outros

Descrição
Balde plástico, capacidade 20 litros.
Lixo plástico, capacidade 100 litros, com tampa basculante.
Lixo plástico, capacidade 60 litros, com tampa lisa.
Pá para lixo

Listagem de reposição quando houver necessidade:

- Espremedor de frutas industrial.
- Batedeira Planetária
- Fogão industrial, com 04 queimadores duplos e forno inferior.
- Freezer industrial, capacidade 410 litros
- Liquidificador industrial, capacidade 10 litros
- Refrigerador Duplex

➤ EQUIPAMENTOS PARA LACTÁRIO:

Listagem de reposição quando houver necessidade

- Liquidificador doméstico.

- Fogão doméstico.
- Refrigerador Duplex
- Espremedor de frutas doméstico.

Observação: Verificar voltagem na unidade.

ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL, PROJETOS E APAE

Descrição
Abridor de lata reforçado.
Bacia plástica 45 cm de diâmetro x 17 cm de altura, cor branca.
Caçarola de alumínio nº 45, com alças laterais e tampa.
Caldeirão de alumínio nº 40, Tipo Hotel, com alças laterais e tampa.
Canecão de alumínio, nº 20, Tipo Hotel, com bico e cabo de madeira.
Colher de altileno, 40 cm de comprimento.
Descascador manual de legumes
Escorredor de arroz, em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais.
Escorredor para macarrão de alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais.
Faca de corte (linha profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.
Faca de corte (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca.
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento.
Panela de pressão, capacidade 12 litros.
Picador de legumes (Cabrita)
Ralador inox – 04 faces
Tabua de altileno (500 x 300 x 15 mm)

Área de Distribuição

Descrição
Monobloco com tampa (40 x 29 x 12 cm)
Caneca com alça em polipropileno, 330 ml, cor bege. Ref.: 10012.
Colher para arroz, em inox.
Colher sopa inox
Concha inox, nº 10 – 10 cm de diâmetro.
Escumadeira inox, nº 10
Jarra plástica (02 litros), com tampa.
Prato Fundo, cor âmbar.
Monobloco para devolução de pratos, cor branca.

Outros

Descrição
Balde plástico, capacidade 20 litros.
Lixo plástico, capacidade 100 litros, com tampa basculante.
Pá para lixo

➤ EQUIPAMENTOS:

Listagem de reposição quando houver necessidade

- Liquidificador industrial, capacidade 10 litros.
- Fogão industrial, com 06 queimadores e forno superior
- Freezer industrial, capacidade 410 litros.
- Refrigerador industrial vertical duplex.

Observação: Verificar voltagem na unidade.

PRODUTOS DE LIMPEZA/ DESCARTÁVEL

ITEM	PRODUTO
1	AGUA SANITÁRIA
2	ALCOOL
3	BORRIFADOR
4	DETERGENTE LIQUIDO NEUTRO 500 ML
5	DEDEIRA
6	ESPONJA DUPLA FACE
7	ESPONJA FIBRAÇO
8	HIPOCLORITO PARA HIGIENIZAÇÃO HORTIFRUT, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS
9	LUVAS DE BORRACHA
10	LUVAS DESCARTÁVEIS
11	PANO DE CHÃO
12	PAPEL TOLHA NÃO RECICLADO
13	RODO
14	RODO PARA PIA
15	SABONETE LÍQUIDO
16	SABONETEIRA
17	SACO CRISTAL
18	SACO DE LIXO – 100 LITROS
19	SACO ESTÉRIL PARA COLETA DE AMOSTRA
20	VASSOURA

ANEXO XVIII - RELAÇÃO DE PER CAPTA

PRODUTO	PER CAPTA GRAMAS E UNIDADES
HORTI FRUTI	
COMPLEMENTOS(LEGUMES) PARA CARNE	0,025
FOLHAS	0,025
REFOGADOS	0,025
SALADAS	0,025
SOPA	0,010
PERECIVEIS	
APRESUNTADO (CRECHES)	0,020
CAÇÃO EM CUBOS (GERAL)	0,060
CARNE EM CUBOS REFOGADA	0,035
CARNE EM CUBOS SOPA	0,020
CARNE MOIDA REFOGADA	0,035
FILÉ DE FRANGO RISOTO / ARROZ C/ FRANGO	0,015
FILÉ DE PEITO DE FRANGO REFOGADA	0,035
FILÉ DE PEITO DE FRANGO SOPA	0,020
IOGURTE COM FRUTA (120 ML) (CRECHES)	1
LINGUIÇA CALABRESA REFOGADA	0,035
LINGUIÇA CALABRESA RISOTO REFOGADA	0,015
LINGUIÇA TOSCANA REFOGADA	0,035
MINI CHICKEN DE FRANGO(CRECHES)	0,050
MUSSARELA (CRECHES)	0,020
OVO DE GALINHA(GERAL)	1
PERNIL REFOGADA	0,050
SALSICHA	0,035
PÃO DE FORMA TRADICIONAL(CRECHES)	2
PÃO FRANCES	1
PÃO TIPO BISNAGUINHA	2
PÃO TIPO HOT DOG (LEITE)	1
ABACATE(CRECHES)	0,050
ABACAXI SUCO	0,040
ABACAXI SOBREMESA(CRECHE)	0,080
ABÓBORA FEIJÃO / SOPA	0,010
ABÓBORA CARNE	0,025
ABÓBORA SALADA /REFOGADA	0,025
ABOBRINHA SOPA	0,010
ABOBRINHA REFOGADO	0,025
ACELGA (CRECHE)	0,025

AGRIÃO (CRECHE)	0,025
ALFACE	0,025
ALHO	0,002
BANANA NANICA	1
BANANA PRATA (CRECHE)	1
BATATA DOCE	0,025
BATATA DOCE /SOPA(CRECHE)	0,010
BATATA INGLESA SOPA	0,010
BATATA INGLESA CARNE	0,025
BERINJELA	0,025
BETERRABA SOPA	0,010
BETERRABA SALADA	0,025
BRÓCOLIS SOPA(CRECHES)	0,010
BRÓCOLIS SALADA	0,025
CEBOLA	0,004
CENOURA SOPA	0,010
CENOURA CARNE	0,025
CHEIRO VERDE (CASAL)	0,002
CHUCHU SOPA	0,010
CHUCHU SALADA / REFOGADO	0,025
COUVE FLOR SOPA(CRECHE)	0,010
COUVE FLOR SALADA / REFOGADO (CRECHE)	0,025
COUVE MANTEIGA SOPA (CRECHE)	0,010
COUVE MANTEIGA SALADA / REFOGADO	0,025
ESCAROLA SOPA(CRECHE)	0,010
ESCAROLA SALADA / REFOGADO	0,025
ESPINAFRE SOPA	0,010
ESPINAFRE SALADA/ REFOGADO	0,025
LARANJA FRUTA	1
LARANJA SUCO	0,5 unid
LIMÃO SUCO	0,025
MAÇÃ NACIONAL	1
MAMÃO FORMOSA SUCO (CRECHE)	0,040
MAMÃO FORMOSA FRUTA	0,080
MANDIOCA SOPA	0,010
MANDIOCA CARNE	0,025
MANDIOQUINHA SOPA (CRECHE)	0,010
MARACUJÁ SUCO	0,040
MELANCIA FRUTA	0,100
MELANCIA SUCO	0,060

MELÃO FRUTA (CRECHE)	0,100
MELÃO SUCO (CRECHE)	0,050
MEXERICA	1
MORANGO SUCO (CRECHE)	0,040
PEPINO SALADA (CRECHE)	0,025
PERA FRUTA(CRECHE)	1
PIMENTÃO	0,025
RABANETE(CRECHE)	0,025
REPOLHO SOPA	0,010
REPOLHO SALADA / REFOGADO	0,025
TOMATE SALADA (CRECHE)	0,025
TOMATE MOLHO	0,008
VAGEM SOPA (CRECHE)	0,005
VAGEM SALADA / REFOGADO	0,025
AÇUCAR (CRECHE)	0,010
AÇUCAR (OUTROS)	0,020
ADOÇANTE EM PÓ	0,001
ACHOCOLATADO EM PÓ	0,015
AMIDO DE MILHO	0,002
ARROZ TIPO 1	0,040
ARROZ SOPA	0,020
ARROZ PARA ARROZ DOCE	0,020
ATUM (CRECHE)	0,030
BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS	0,020
BATATA PALHA (CRECHE)	0,020
BISCOITO DOCE MAISENA	0,040
BISCOITO DOCE ROSQUINHA	0,040
BISCOITO SALGADO AGUA E SAL	0,040
BISCOITO CREAM CRACKER	0,040
BOLO INDIVIDUAL (CRECHE)	1
CAFÉ EM PÓ(CRECHE)	0,005
CANJICA(CRECHE)	0,030
CHÁ TIPO CAMOMILA (CRECHES,PROJETOS E APAE)	0,005
CHÁ TIPO ERVA CIDREIRA (CRECHES,PROJETOS E APAE)	0,005
CHÁ TIPO ERVA DOCE(CRECHES,PROJETOS E APAE)	0,005
CHÁ MATE (CRECHES,PROJETOS E APAE)	0,005
CHOCOLATE EM PÓ DIET	0,005
CHOCOLATE GRANULADO(CRECHES)	0,005
COCO RALADO(CRECHES)	0,005
CREME DE LEITE (TETRA PACK)(CRECHES)	0,010

EXTRATO DE TOMATE MACARRÃO	0,025
EXTRATO TOMATE SALSICHA - OUTROS	0,020
FARINHA DE MILHO AMARELA	0,010
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – BOLO (CRECHES)	0,025
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	0,020
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 SOPA	0,010
FEIJÃO PRETO	0,020
FEIJÃO BRANCO	0,020
FERMENTO QUIMICO EM PÓ	0,002
FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS (CRECHES)	0,025
FUBÁ PRÉ COZIDO SOPA - POLENTA	0,010
GELATINA (CRECHES)	0,020
GELATINA DIET (CRECHES)	0,020
GRÃO DE BICO (CRECHES)	0,015
LEITE CONDENSADO (TETRA PACK)(CRECHE)	0,020
LEITE DE COCO(CRECHES)	0,006
LEITE DE SOJA EM PÓ COM SABOR (CRECHES)	0,020
LEITE DE SOJA EM PÓ SEM SABOR(CRECHES)	0,020
LEITE EM PÓ INTEGRAL (CRECHES)	0,020
LEITE NAN 1 E 2 (CRECHES)	0,020
LENTILHA SECA	0,020
MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO	0,025
MACARRÃO COM OVOS AVE MARIA SOPA	0,020
MACARRÃO COM OVOS PENNE	0,025
MACARRÃO PADRE NOSSO	0,020
MACARRÃO COM OVOS ARGOLINHA - CONCHINHA	0,020
MAIONESE (TIPO 1)	0,008
MARGARINA CREMOSA TIPO 1	0,008
MILHO ENLATADO COZIDO NO VAPOR	0,010
ÓLEO DE SOJA	3 ML
PESSEGO EM CAL DA(CRECHE)	0,020
PTS - PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA	0,008
SAGU(CRECHE)	0,020
SAL REFINADO IODADO	0,002
SARDINHA EM ÓLEO COMESTIVEL	0,025
SELETA DE LEGUMES	0,025
SOJA EM GRÃOS	0,010
SUCO DE POLPA FRUTA (ESCOLAS, PROJETOS E APAE)	0,020
TRIGO PARA QUIBE	0,015
VINAGRE	0,005

RELAÇÃO DE PER CAPTA - CASA DO ACOLHIMENTO

PRODUTO	PER CAPTA GRAMAS E UNIDADES
HORTI FRUTI	
COMPLEMENTOS PARA CARNE	0,040
FOLHAS	0,040
REFOGADOS	0,050
SALADAS	0,040
SOPA	0,020
PERECIVEIS	
APRESUNTADO	0,020
CAÇÃO EM CUBOS	0,160
CARNE EM CUBOS REFOGADA	0,110
CARNE EM CUBOS SOPA	0,050
CARNE MOIDA REFOGADA	0,110
FILÉ DE FRANGO RISOTO / ARROZ C/ FRANGO	0,050
FILÉ DE PEITO DE FRANGO REFOGADA	0,110
FILÉ DE PEITO DE FRANGO SOPA	0,050
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	0,056
IOGURTE COM FRUTA (120 ML)	1
LINGUIÇA CALABRESA REFOGADA	0,110
LINGUIÇA CALABRESA RISOTO REFOGADA	0,050
LINGUIÇA TOSCANA REFOGADA	0,110
MINI CHICKEN DE FRANGO	0,110
MUSSARELA	0,020
OVO DE GALINHA	1,5
PERNIL REFOGADA	0,160
SALSICHA	0,110
PÃO DE FORMA TRADICIONAL	2
PÃO FRANCES	1
PÃO TIPO BISNAGUINHA	2
PÃO TIPO HOT DOG (LEITE)	1
ABACATE	0,050
ABACAXI SUCO	0,070
ABACAXI SOBREMESA	0,160
ALHO	0,002
BANANA NANICA	1
BANANA PRATA	1

CEBOLA	0,008
LARANJA FRUTA	1
LARANJA SUCO	1
LIMÃO SUCO	0,050
MAÇÃ NACIONAL	1
MAMÃO FORMOSA SUCO	0,060
MAMÃO FORMOSA FRUTA	0,090
MARACUJÁ SUCO	0,060
MELANCIA FRUTA	0,150
MELANCIA SUCO	0,090
MELÃO FRUTA	0,100
MELÃO SUCO	0,060
MEXERICA	1
TOMATE MOLHO	0,005
AÇUCAR	0,020
ADOÇANTE EM PÓ	0,001
ACHOCOLATADO EM PÓ	0,020
AMIDO DE MILHO	0,010
ARROZ TIPO 1	0,090
ARROZ SOPA	0,020
ARROZ PARA ARROZ DOCE	0,040
ATUM	0,030
BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS	0,020
BATATA PALHA	0,040
BISCOITO DOCE MAISENA	0,040
BISCOITO DOCE ROSQUINHA	0,040
BISCOITO SALGADO AGUA E SAL	0,040
BISCOITO CREAM CRACKER	0,040
BOLO INDIVIDUAL	1
CAFÉ EM PÓ	0,010
CANJICA	0,030
CHÁ TIPO CAMOMILA	0,010
CHÁ TIPO ERVA CIDREIRA	0,010
CHÁ TIPO ERVA DOCE	0,010
CHÁ MATE	0,010
CHOCOLATE EM PÓ DIET	0,020
CHOCOLATE GRANULADO	0,005
COCO RALADO	0,005
CREME DE LEITE (TETRA PACK)	0,010
EXTRATO DE TOMATE MACARRÃO	0,070

EXTRATO TOMATE SALSICHA - OUTROS	0,050
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	0,030
FARINHA DE MILHO AMARELA	0,030
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - BOLO	0,030
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	0,050
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 SOPA	0,050
FEIJÃO PRETO	0,050
FEIJÃO BRANCO	0,050
FERMENTO QUIMICO EM PÓ	0,010
FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	0,060
FUBÁ PRÉ COZIDO SOPA - POLENTA	0,030
GELATINA	0,025
GELATINA DIET	0,025
GRÃO DE BICO	0,040
LEITE CONDENSADO (TETRA PACK)	0,020
LEITE DE COCO	0,006
LEITE DE SOJA EM PÓ COM SABOR	0,020
LEITE DE SOJA EM PÓ SEM SABOR	0,020
LEITE EM PÓ INTEGRAL	0,020
LEITE NAN 1 E 2	0,020
LENTILHA SECA	0,050
MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO	0,090
MACARRÃO COM OVOS AVE MARIA SOPA	0,030
MACARRÃO COM OVOS PENNE	0,090
MACARRÃO PADRE NOSSO	0,030
MACARRÃO COM OVOS ARGOLINHA - CONCHINHA	0,030
MAIONESE (TIPO 1)	0,015
MARGARINA CREMOSA TIPO 1	0,015
MILHO ENLATADO COZIDO NO VAPOR	0,020
ÓLEO DE SOJA	0,010
OREGÃO	0,002
PESSEGO EM CAL DA	0,020
PTS - PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA	0,040
SAGU	0,020
SAL REFINADO IODADO	0,002
SARDINHA EM ÓLEO COMESTIVEL	0,025
SELETA DE LEGUMES	0,025
SOJA EM GRÃOS	0,010
SUCO DE POLPA FRUTA	0,050

TRIGO PARA QUIBE	0,040
VINAGRE	0,010

Iperó, 19 de setembro de 2018.

Joyce Helen Simão
Secretária de Planejamento e Desenvolvimento