

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2019
Processo Administrativo nº 087/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DA MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR, CONFORME PREVISÃO NA LEI Nº 11.947/2009), E DEMAIS INSUMOS UTILIZADOS PARA ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS MUNICIPAIS DE ALIMENTAÇÃO (MERENDA ESCOLAR), EM CONFORMIDADE COM OS TERMOS DO EDITAL e SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

01. DO PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME** torna público para conhecimento de todos os interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme descrito neste edital e seus anexos, pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, com as prerrogativas estabelecidas pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, Decretos Municipais nº 5.312/06, 6.332/13, no que couber, bem como as condições constantes deste Edital e dos demais documentos que o integram.

Os envelopes, contendo a **Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação**, definidos neste Edital, deverão ser entregues ao pregoeiro, na sala de reuniões do Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura Municipal de Leme/SP, localizada na Avenida 29 de agosto, nº 668, Centro, **no dia 15 de maio de 2019 às 09:00 horas**, quando se realizará a sessão pública de abertura. Uma vez declarado pelo Pregoeiro o encerramento do prazo para a entrega dos envelopes, nenhum outro poderá ser recebido.

Integram este edital os anexos:

I - Termo de referência

- A) MEMORIAL DESCRITIVO
- B) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
- C) CARDÁPIO E INCIDÊNCIAS
- D) RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES POR CRONOGRAMA DE ENTREGA
- E) PADRÕES DE EQUIPAMENTOS

II - Formulário / modelo de proposta

III - Minuta do contrato;

IV - Informações – Nota Fiscal Eletrônica

V - Modelos das declarações obrigatórias;

VI - Modelo de Termo de Opção de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte.

VII - Modelo de credenciamento

VIII - Relação de documentos para habilitação

IX – Tabela de Preços Máximos

X - Comprovante de retirada de edital

01. OBJETO

01.01 A PRESENTE LICITAÇÃO VISA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DA MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR, CONFORME PREVISÃO NA LEI Nº 11.947/2009), E DEMAIS INSUMOS UTILIZADOS PARA ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS MUNICIPAIS DE ALIMENTAÇÃO (MERENDA ESCOLAR), EM CONFORMIDADE COM OS TERMOS DO EDITAL E SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.

02. CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

02.01. O prazo de vigência será de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/93.

02.02. As empresas interessadas deverão ter pleno conhecimento dos termos constantes deste Pregão Presencial e das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e de seu integral cumprimento.

03. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

03.01. Poderão participar deste Pregão os interessados **do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação**, que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

03.02 Estão **impedidas** de participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrem, dentre outras estabelecidas por lei, em uma ou mais situações seguintes:

03.02.01. Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão da Administração Pública Direta de Leme, tanto pelo art. 87, III, da Lei 8.666/93, quanto pelo art. 7º da Lei 10.520/02.

03.02.02. Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10, da Lei nº 9.605/98.

03.02.03. Tenham sido declaradas inidôneas para licitar com a Administração Pública e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93 e não tenha ocorrido a respectiva reabilitação.

03.02.04. Reunidas sob forma de consórcio.

03.02.05. Encontram-se falidas por declaração judicial.

03.02.06. Enquadradas nas disposições do artigo 9º da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

03.02.07 As condições de impedimento acima, aplicar-se-ão à eventual empresa subcontratada

03.02.08 Que em seu quadro societário tenha agentes públicos lotados na Prefeitura Municipal de Leme

03.03- A participação na presente licitação implica na aceitação plena das condições expressas neste Edital e em seus anexos.

03.04- A empresa interessada em participar da licitação deverá apresentar proposta para o lote descrito no **Anexo I**, não sendo admitida proposta para fornecimento parcial;

03.05- Não será admitido o encaminhamento de proposta via fac-símile, por meio eletrônico ou similar ou via postal.

03.06- Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituição de quaisquer documentos, nem retificações de preços ou condições.

03.07- O recebimento dos envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão promotor da licitação, observadas as prescrições da legislação específica.

04. CREDENCIAMENTO

04.01- Aberta a fase para **CREDENCIAMENTO** dos eventuais participantes do **PREGÃO**, consoante previsão estabelecida no item “06.02” deste **EDITAL**, o representante da proponente entregará ao **PREGOEIRO** documento que o credencie para participar do aludido procedimento, respondendo por sua autenticidade e legitimidade, deverão, ainda, identificar-se e exibir a Carteira de identidade ou outro documento equivalente, com fotografia.

04.02. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com poderes específicos para, além de representar a proponente em todas as etapas/fases do **PREGÃO**, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO**, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

04.03 – Na hipótese da apresentação de instrumento articular de procuração, esta deverá estar acompanhada de documento que comprove a legitimidade do outorgante, quando a representatividade da licitante e seus correspondentes poderes para outorga da procuração.

04.03.01 O não credenciamento ou sua não aceitação implica em desistência da formulação de lances e de recursos.

04.04. Se o representante da proponente ostentar a condição de sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa proponente, ao invés de instrumento público de procuração ou instrumento particular, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto/Contrato Social ou documento equivalente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

04.05. É admitido somente um representante por proponente.

04.06. A ausência da documentação referida nos itens “04.01, 04.02, 04.03 e 04.04” ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas, impossibilitará a participação da(o) proponente neste **PREGÃO**, **exclusivamente no tocante à formulação de lances e demais atos, inclusive recurso.**

04.07- No caso da empresa se enquadrar nos termos da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá preencher e encartar ao **credenciamento** a declaração constante no **Anexo VI.**

04.08. Desenvolvido o **CREDENCIAMENTO** das(os) proponentes que comparecerem, o **PREGOEIRO** declarará encerrada esta etapa/fase, iniciando-se o procedimento seguinte consistente no recebimento e conferência da declaração exigida neste Edital.

05. RECEBIMENTO DA DECLARAÇÃO DE QUE A(O) PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, E DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

05.01. A etapa/fase para recebimento da **DECLARAÇÃO DE QUE A(O) PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** será levada a efeito tão logo se encerre da fase de **CREDENCIAMENTO**.

05.01.01. A **DECLARAÇÃO DE QUE A(O) PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** não deve integrar os **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, constituindo-se em documento a ser fornecido separadamente, fica facultada a utilização do modelo constante do **ANEXO V**.

05.01.02. A **DECLARAÇÃO DA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE** nos termos do **ANEXO VI**, acompanhado da documentação comprobatória, se for o caso, será recebido exclusivamente nesta oportunidade e também não deve integrar os **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**. A **não apresentação nesta oportunidade será entendida como renúncia da proponente aos benefícios estabelecidos pela LC 123/06**.

05.02. Iniciada esta etapa/fase, o **PREGOEIRO** receberá e examinará a **DECLARAÇÃO DE QUE A(O) PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**.

05.02.01. A ausência da referida declaração ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista, inviabilizará a participação da(o) proponente neste **PREGÃO**, impossibilitando, em consequência, o recebimento dos **ENVELOPES, PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**. No entanto, é permitido o preenchimento na própria sessão, desde que por pessoa devidamente habilitada.

05.02.02. O atendimento desta exigência é condição para que a proponente continue participando do **PREGÃO**, devendo proceder, em seguida, à entrega dos **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**.

05.03. Optando a(o) licitante em não credenciar representante para os atos presenciais, a **DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** e os **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, poderão ser entregues no protocolo do Departamento de Licitações, no mesmo endereço em que será realizada a sessão pública, até o dia e horário aprazados no presente Edital.

06. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS (nº 01) E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (nº 2)

06.01. Os **ENVELOPES**, respectivamente, **PROPOSTA** (envelope nº 01) e **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** (envelope nº 02), deverão ser apresentados, fechados e indevassáveis, contendo cada um deles, em sua parte externa, além do nome da(o) proponente, os seguintes dizeres:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME
PREGÃO PRESENCIAL Nº018/2019
“ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA”
NOME EMPRESARIAL (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME
PREGÃO PRESENCIAL Nº018/2019
“ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”
NOME EMPRESARIAL (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

06.02. Os documentos constantes dos envelopes deverão ser apresentados em 1 (uma) via, sem rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise.

06.02.01. A apresentação dos documentos integrantes do **ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS** (envelope nº 01) Obedecerão também os comandos contemplados nos itens e subitens 06.03, 06.03.01, 06.03.01.01, 06.03.01.02, 06.03.01.03, 06.03.02 e 06.03.03.

06.02.02. A proponente somente poderá apresentar uma única **PROPOSTA**.

06.03. Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** (envelope nº 02) poderão ser apresentados em original, cópia simples, cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, e inclusive, expedidos via internet.

06.03.01. A aceitação de documentação por cópia simples ficará condicionada à apresentação do original ao **PREGOEIRO**, por ocasião da abertura do **ENVELOPE** nº 02, para a devida autenticação.

06.03.01.01. Para fim da previsão contida no subitem 06.03.01 o documento original a ser apresentado não poderá integrar o **ENVELOPE**.

06.03.01.02. Os documentos expedidos via internet e, inclusive, aqueles outros apresentados, terão, sempre que necessário, suas autenticidades/validades comprovadas por parte do **PREGOEIRO**.

06.03.01.03. O **PREGOEIRO** não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo a indisponibilidade referida e não tendo sido apresentados os documentos preconizados, inclusive quanto à forma exigida, a proponente será inabilitada.

06.03.02. Os documentos apresentados por qualquer proponente, se expressos em língua estrangeira, deverão ser autenticados por autoridade brasileira no país de origem e traduzidos para o português por tradutor público juramentado.

06.03.03. Inexistindo prazo de validade nas Certidões, serão aceitas aquelas cujas expedições/emissões não ultrapassem a **90 (noventa) dias** da data final para a entrega dos envelopes.

07. CONTEÚDO DA PROPOSTA

07.02- Na Proposta de Preços deverá constar:

07.02.01- Prazo expresso de validade de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

07.02.02 –Proposta em impresso próprio do licitante, devidamente identificada e assinada, conforme dizeres constantes no **Anexo II (Modelo de Proposta)**, contendo os preços unitários e totais do lote, sendo que nestes preços deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento/execução, tais como as descritas no Memorial Descritivo, além de frete, ajudantes, tributos, encargos, lucro, e outros custos que porventura possam ocorrer.

07.02.03 - O preço definido no item anterior deverá ser único, em Número Natural e, portanto, com, no máximo, duas casas decimais.

07.02.04 - Qualificação de quem assinará o contrato (CPF, RG, etc), na hipótese de adjudicação.

07.03- A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

07.04- Será desclassificada a **PROPOSTA** que não atender as exigências do presente edital e aquela que:

- a) não estiver assinada por representante legal da proponente ou pessoa(s) devidamente credenciada(s);
- b) apresentar emendas, borrões ou rasuras em lugar essencial;
- c) não estiver totalmente expressa em Reais (R\$);
- d) for baseada em proposta(s) de outra(s) licitante(s);
- e) oferecer vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou ainda vantagem baseada nas ofertas das(os) demais proponentes; e

f) aquelas com preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a demonstrar sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado.

g) Cujos preços AFERIDOS AO FINAL DA ETAPA DE LANCES OU NEGOCIAÇÃO, sejam superiores aos limites fixados no Anexo IX do Edital, tanto unitários como totais e global;

h) Que não contemplarem todos os itens do lote, com seus respectivos preços;

07.05- Todos os insumos que compõem o preço, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que impliquem direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, inclusive os previstos nos anexos do edital, correrão por conta da proponente/contratada.

08 - CONTEÚDO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

08.01. Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** pertinentes ao ramo do objeto do **PREGÃO** são os exigidos no **Anexo VIII**, deste Edital:

09. CONSULTAS, DIVULGAÇÃO E ENTREGA DO EDITAL.

09.01. O Edital poderá ser obtido por qualquer interessado no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal, sito a Rua Joaquim Mourão, 289, centro, Leme, SP, CEP 13.610-070, durante o seu expediente normal, de segunda a sexta-feira, das 8:00h às 16:00h, até a data aprazada para recebimento dos documentos e dos envelopes **“PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO”**, bem como, diretamente do site da Prefeitura (www.leme.sp.gov.br – licitações 2019 - Pregão Presencial), de forma gratuita;

09.02. O aviso (resumo do **EDITAL**) será publicado na Imprensa Oficial de Leme, Jornal de Grande Circulação no Estado, no Diário Oficial do Estado de São Paulo, sendo o edital, na íntegra, disponibilizado no **PORTAL DA PREFEITURA MUNICIPAL**, através do endereço eletrônico www.leme.sp.gov.br (licitações 2019 - Pregão Presencial), sendo que, neste caso, o interessado deverá encaminhar o comprovante de retirada do edital (**ANEXO X**), preenchido, para o e-mail - licitacao@leme.sp.gov.br; além de ter seu resumo afixado no quadro de avisos do Departamento de Licitações. O **EDITAL** será entregue a qualquer interessado até o dia da sessão, no horário e local especificado no item anterior.

10. ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

10.01. É facultada a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório do pregão e seus anexos, por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do **EDITAL**, devidamente protocolado no endereço e horário constantes do item “09.01”. Também será aceito pedido de esclarecimentos encaminhado por meio do e-mail: licitacao@leme.sp.gov.br, ou através dos telefones (19) 3572-1881 (Dep. Licitações), e 3573-6300 (Sec. Educação).

10.02. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

10.03. Os esclarecimentos deverão ser prestados no prazo de 02(dois) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação por parte da autoridade subscritora do edital, passando a integrar os autos do **PREGÃO**, dando-se ciência aos demais licitantes, através de divulgação no site oficial da prefeitura, citado anteriormente.

11 - DOS PROCEDIMENTOS DA LICITAÇÃO

11.01- Aberta a Sessão, os interessados, ou seus representantes legais, entregarão ao pregoeiro, devidamente lacrados, os envelopes nº. 01 e nº. 02 e apresentarão, em separado, declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação.

11.02- Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e proposta fora do prazo estabelecido neste Edital.

11.03- Serão abertos, pelo pregoeiro, todos os envelopes contendo as propostas, ocasião em que se procederá a verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, sendo desclassificadas as desconformes.

11.04- No curso da sessão, o pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço global, e aqueles que tenham apresentado propostas com preços, até 10% (dez por cento) maiores que da de menor preço.

11.05- Não havendo pelo menos 03 (três) propostas escritas nas condições fixadas no item anterior, o pregoeiro classificará, dentre os presentes, até o máximo de 03 (três), (número que poderá ser ampliado em caso de empate), dentre as melhores propostas subseqüentes, para que seus autores participem de lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

11.06- Para oferta de lances, o pregoeiro convidará, individualmente, os proponentes classificados, a partir do autor da proposta de maior preço, e as demais, em ordem decrescente. O intervalo de lances será, de no mínimo, **R\$ 2.000,00 (dois mil reais), sobre o preço global**. Poderá ser estabelecido outro valor na sessão, desde que maior, mediante aceitação dos participantes.

11.07- A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do proponente desta fase do certame, caso em que valerá para o julgamento da proposta escrita.

11.08- O Encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os proponentes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.09- Dos lances ofertados não caberá retratação.

11.10- Caso não se realizem lances verbais, o pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar, quanto ao objeto e preço, e decidirá, motivadamente, a respeito de sua aceitabilidade.

11.12- Após a etapa anterior, o pregoeiro procederá a abertura do envelope contendo os documentos de habilitação do proponente que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no item 8 deste Edital.

11.13- Caso o proponente classificado em 1º (primeiro) lugar, seja inabilitado, o pregoeiro examinará a oferta subseqüente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda os requisitos do Edital.

11.14- Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o proponente será declarado vencedor.

11.15- Caso o licitante não apresente ou não atenda a contento as especificações, a mesma será desclassificada, sendo convocadas as sucessivas licitantes classificadas.

11.16- Em qualquer das hipóteses anteriores, ainda poderá o pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido menor preço.

11.17- Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todos os proponentes forem inabilitados, a Administração poderá fixar aos proponentes, na forma do art. 48, § 3º, da Lei nº 8.666/93, prazo para a apresentação de nova proposta ou documentação, em Sessão Pública a ser definida pelo pregoeiro.

11.18- Qualquer proponente, desde que presente ou devidamente representado na sessão, poderá manifestar imediata e motivadamente, no final da mesma, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido prazo de 03 (três) dias para apresentação das suas razões, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo daquele recorrente, independentemente de nova intimação.

11.18.01- As razões dos recursos deverão ser protocoladas na Prefeitura do Município de Leme;

11.18.02 - Os recursos serão dirigidos à autoridade competente, por intermédio do pregoeiro, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

11.19- Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto, ou decididos os porventura interpostos, o Departamento de Licitações remeterá o processo a autoridade competente, para adjudicação e homologação do objeto.

11.20- Nessa sessão, o pregoeiro dará continuidade ao certame, atendendo as regras e condições fixadas neste Edital.

11.21- A falta de manifestação imediata e motivada do proponente em interpor recurso, na sessão, importará na DECADÊNCIA do direito e na continuidade do certame pelo pregoeiro, atendendo às regras e condições fixadas no Edital, adjudicando o objeto da licitação ao proponente vencedor.

11.22 - EM ATÉ 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS APÓS A SESSÃO EM QUE SAGRAR-SE VENCEDORA, A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR NOVA PROPOSTA ESCRITA, CONTENDO OS PREÇOS UNITÁRIOS, TOTAIS E GLOBAL READEQUADOS AO PREÇO FINAL VENCEDOR, MEDIANTE APLICAÇÃO DE DESCONTO DE FORMA LINEAR, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO. NOTE-SE QUE OS PREÇOS UNITÁRIOS, NÃO PODERÃO, EM HIPÓTESE ALGUMA, ULTRAPASSAR OS VALORES MENCIONADOS NO ANEXO IX.

11.22.1 – Junto a proposta readequada, deverá(ão) estar anexas, “planilha(s) de composição de custos” contendo:

- Custo alimentar / custo de matéria prima (gênero alimentício)
- Custo não alimentar: materiais de limpeza, higiene, gás, utensílios, transporte, etc.
- Custo de mão de obra: salários, encargos sociais, provisões, etc.
- Tributos
- BDI

11.23- Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, assinada pelo pregoeiro, pela equipe de apoio e por todos os proponentes presentes.

11.24 O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação e das declarações apresentadas, devendo os licitantes atenderem as solicitações no prazo por ele estipulado, contando do recebimento da convocação.

12 – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (art. 3º, da LC 123/06) - E DA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL (Lei Complementar 123/2006).

12.01 – Será assegurado, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, adotando-se, o procedimento a seguir:

12.02 - As microempresas e empresas de pequeno porte terão tratamento diferenciado e preferencial, sendo consideradas como tal aquelas estabelecidas pela Lei Complementar nº 123/2006.

12.03 - As empresas participantes deverão comprovar que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte, por meio de declaração de que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 **(Anexo VI)**, cabendo ao Pregoeiro a faculdade de consultar o sitio oficial da Receita Federal, na Internet, para ratificar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte das empresas participantes.

12.04 – Havendo empate, após o término da etapa de lances, nos termos do parágrafo 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento de todos os lances, sob pena de preclusão, conforme parágrafo 3º, do art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

12.05 – Considerar-se-á empate, quando as propostas apresentadas pelas microempresas de pequeno porte, contenham preço, iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores, à proposta mais bem classificada, nos termos do parágrafo 2º do art. 44 da Lei Complementar nº. 123/2006, desde que este não tenha sido apresentado por outra microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.06 – Para efeito do exercício do direito de preferência das microempresas ou empresas de pequeno porte, previsto no art.44 da Lei Complementar nº. 123/2006, proceder-se-á na forma do art.45, do dispositivo legal mencionado.

12.07 - A declaração relativa ao enquadramento da empresa como microempresa ou empresa de pequeno porte, será comprovada na fase de habilitação. A não-comprovação implicará na inabilitação da licitante, podendo ser considerada declaração falsa, passível de aplicação das penalidades cabíveis.

12.08 – O não atendimento do disposto no subitem 12.03 acima implicará na renúncia ao direito de usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006, na presente licitação.

12.09 – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, junto ao envelope de habilitação, apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista (Anexo VIII), mesmo que apresente alguma restrição, sendo que, neste caso, serão habilitadas, *sob condição*. A habilitação “*sob condição*”, somente será aplicada, caso todas as demais exigências de habilitação sejam atendidas, e somente a “*regularidade fiscal e trabalhista*” necessite de comprovação posterior, na forma que se segue.

12.10 - No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte ser declarada vencedora do certame e havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista, ser-lhe-á concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da **PREFEITURA**, para a regularização da restrição e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeitos de negativa.

12.11 - As certidões deverão ser entregues ao Departamento de Licitações, dentro do prazo acima, para efeito de confirmação de sua habilitação e condição de vencedora, e posterior assinatura DE CONTRATO. A não apresentação de forma a atender as exigências do edital, acarretará na sua inabilitação, e no retorno do certame à fase de convocação das licitantes remanescentes na ordem de classificação para negociação e demais atos posteriores, além de originar a eventual aplicação das sanções previstas no art. 81 cumulado com o art. 87 da Lei nº 8.666/93.

12.12 - A entrega tempestiva e correta dos documentos fiscais, e constatada à regularidade da proponente, acarretará ao pregoeiro a confirmação da habilitação e condição de vencedora da licitante, intimando-a a cumprir as demais exigências do edital, se assim houverem.

12.13 – O disposto neste item 12, somente será aplicado nos lotes não exclusivos para participação de ME's ou EPP's, quando houver.

13- DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

13.01- Será considerada vencedora, a proposta de **MENOR PREÇO GLOBAL**, de acordo com especificação contida no Anexo I.

13.02- O objeto deste pregão será adjudicado ao proponente cuja proposta seja considerada vencedora do único lote.

13.03- Ultrapassado o empate ficto mencionado no item 12, se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a classificação far-se-á, OBRIGATORIAMENTE, por SORTEIO, em ato público, (ou na própria sessão), conforme disposto na Lei 8.666/93.

14 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

14.01- É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou de impugnação ao ato convocatório do pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 02(dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

14.02. As medidas referidas no item "14.01" poderão ser formalizadas por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do **EDITAL**, devidamente protocolado no endereço e horário constantes do item "09.01". Também será aceito pedido de providências ou de impugnação encaminhado por meio do **e-mail** licitacao@leme.sp.gov.br;

14.03. A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida para autoridade subscritora do ato convocatório do pregão no prazo de até 24(vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da peça indicada por parte da autoridade referida, que além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do processo.

14.04. O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação, desde que impliquem em modificação(ões) do ato convocatório, além da(s) alteração(ões) decorrente(s), redundará na designação de nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a(s) alteração(ões) no edital não afetar(em) a formulação das propostas.

15 - DOS RECURSOS

15.01. Por ocasião **do final da sessão**, o(a)(s) proponente(s) que participou(aram) do **PREGÃO** ou que tenha(m) sido impedido(a)(s) de fazê-lo(s), se presente(s) à sessão, deverá(ão) manifestar imediata e motivadamente a(s) intenção(ões) de recorrer.

15.02. Havendo intenção de interposição de recurso contra qualquer etapa/fase/procedimento do **PREGÃO**, o(a) proponente interessado(a) deverá manifestar-se imediata e **motivadamente** a respeito, procedendo-se, inclusive, **o registro da síntese das razões em ata, juntando memorial no prazo de 3 (três) dias, a contar do dia subsequente da realização do pregão.**

15.03. Os(As) demais proponentes ficarão, desde logo, intimados(as) para apresentar(em) contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do RECORRENTE, independentemente de intimação.

15.04. Após a apresentação das contrarrazões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o **PREGOEIRO** examinará o recurso, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado, à autoridade competente para decisão.

15.05. Os autos do **PREGÃO** permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço e horários previstos no item "09.01" deste **EDITAL**.

15.06. O recurso não terá efeito suspensivo em caso de nítido intuito protelatório, sendo que, seu acolhimento, importará na invalidação somente dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16. ADJUDICAÇÃO

16.01. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso por parte do(a)(s)proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao **PREGOEIRO** adjudicar o(s) objeto(s) do certame ao(s)(às) proponente(s) vencedor(es)(as).

16.02. Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame ao(s)(às) proponente(s) vencedor(es)(as).

17. HOMOLOGAÇÃO

17.01. Compete à autoridade competente homologar o **PREGÃO**.

17.02. A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação do(a)(s) proponente(s) adjudicatário(a)(s) para assinatura do CONTRATO, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).

18. DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO PREGÃO

18.01. O resultado final do **PREGÃO** será publicado na Imprensa Oficial de Leme, e no site da Prefeitura, já informado anteriormente.

19. DO CONTRATO

19.01. Será formalizado com a adjudicatária, contrato, cuja minuta integra este edital.

19.02. A(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ão) comparecer para assinatura do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da efetiva convocação expedida pelo Departamento de Licitações.

19.03. A(s) convocação(ões) referida(s) pode(m) ser formalizada(s) por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento.

19.04. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez por igual período, quando solicitado durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração. Não havendo decisão, a assinatura do contrato deverá ser formalizada no prazo previsto no item "19.02".

19.05. Para a assinatura do contrato, o Departamento de Licitações, poderá verificar, por meio da internet, a regularidade com a Fazenda Federal, Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS) ou Situação de Regularidade do Empregador e Fazenda Nacional.

19.06. A recusa injustificada de assinar o contrato, observado o prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da(s) proponente(s) adjudicatária(s), sujeitando-a(s) às sanções previstas no item 23 e subitens.

20. DA FISCALIZAÇÃO, RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

20.01. Os serviços serão recebidos nos termos, prazos e condições estabelecidas nos artigos 73 a 76 da Lei Federal nº 8.666/93.

20.02. Ficará incumbido um **servidor designado da Secretaria contratante, como gestor do contrato e fiscalização** dos serviços prestados pela **CONTRATADA, detendo as atribuições e poderes estabelecidos no Decreto Municipal. 6.332/13.**

20.03 O recebimento definitivo dos serviços, ficará condicionado à expedição de laudo ou atestado, ou ainda declaração de comprovação da efetiva execução dos serviços, expedido pelo **gestor de contrato;**

20.04. O recebimento pela **PREFEITURA**, provisório ou definitivo do objeto, não exclui ou isenta a **CONTRATADA** da responsabilidade civil prevista no Código Civil Brasileiro, no Código de Defesa do Consumidor e demais legislações correlatas, que perdurará pelo prazo e nas condições fixadas na lei.

21. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.01. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta)** dias, após o recebimento do documento fiscal junto a Tesouraria devidamente aprovado, e também com a comprovação da regularidade do proponente vencedor aos termos dos incisos III, IV, e V do artigo 29 da Lei 8.666/93.

21.02. As Licitantes vencedoras deverão enviar o arquivo XML da NOTA FISCAL ELETRÔNICA para o e-mail: nfe@leme.sp.gov.br, onde a nota será analisada pelo sistema VARITUS

21.03. Todo e qualquer pagamento devido pela CONTRATANTE será efetuado EXCLUSIVAMENTE através de depósito em conta corrente, devendo, portanto as licitantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

21.04. Os preços oferecidos serão irrevogáveis.

OBS: Na nota fiscal deverá estar discriminada a quantidade de todos os gêneros alimentícios fornecidos com valores unitários e globais conforme Resolução 26 de 17.06.13, Artigo 45, § 13 e 15.

"§13 Os dados relativos às notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios deverão ser registrados no SiGPC Contas Online durante o mesmo exercício da execução dos recursos pela EEx. para acompanhamento do FNDE e do CAE.

§15 Os lançamentos parciais de aquisição devem incluir as especificações dos gêneros alimentícios, conforme classificação informada no portal do FNDE, em www.fnde.gov.br, suas quantidades e os valores."

22. DOTAÇÕES ONERADAS

Orgão/Unidade	Fonte de Recurso	Código de Aplicação	Dotacao
020804	1 TESOIRO	1100000 GERAL	1898
020804	2 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS ESTADUAIS-VIN	2200006 ENSINO FUNDAMENTAL - MERENDA ESCOLAR ESTADO	1910
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2200007 ENSINO FUNDAMENTAL - MERENDA ESCOLAR FEDERAL	1922
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2200011 ENSINO FUNDAMENTAL - MERENDA - MAIS EDUCACAO	1946
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2200002 ENSINO FUNDAMENTAL - SALARIO EDUCACAO	1958
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2300002 ENSINO MÉDIO - PNAEM MERENDA ESCOLAR MÉDIO	2083
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2100002 EDUCAÇÃO INFANTIL - MERENDA ESCOLAR FEDERAL	2095
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2200002 ENSINO FUNDAMENTAL SALÁRIO EDUCAÇÃO	2097
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2100001 EDUCAÇÃO INFANTIL - MERENDA ESCOLAR CRECHE FEDERAL	2107
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2200008 ENSINO FUNDAMENTAL - PNAE MERENDA FEDERAL EJA	2119
020804	5 TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINC	2200010 ENSINO FUNDAMENTAL - PNAE - AEE	2131

23. PENALIDADES

23.01 Todas as penalidades se darão com base nos artigos 64, 81, 90 e 93 da Lei 8.666/93 e na legislação de regência.

23.02 Aos proponentes que convocados dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrarem o contrato, deixarem de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para a licitação, ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Prefeitura de Leme pelo infrator:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração pelo prazo de até 02 (dois) anos;

23.03 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

23.04 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

23.05 Após todas as aplicações de penalidades cabíveis, serão encaminhados os autos para a Procuradoria Geral do Município de Leme para apuração de responsabilidades cível e criminal.

23.06 Outras sanções estão previstas na minuta contratual.

24. DISPOSIÇÕES FINAIS

24.01. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Prefeitura poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

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

24.03 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

24.04 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

24.06 As decisões referentes a este processo licitatório e o resultado poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

24.07. Após a celebração do Contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada no prazo de 15(quinze) dias, findo o qual serão destruídos.

24.08 A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

24.09. Os casos omissos do presente pregão serão solucionados pelo pregoeiro nos termos das Leis Ordinárias nº 8.666/93 e 10.520/2002, Lei Complementar nº 147/2014 e Decreto Municipal nº 5.312/2006

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

Leme, 25 DE ABRIL DE 2.019

ANDRÉA MARIA BEGNAMI MAZZI
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

PREGAO PRESENCIAL Nº018/2019
ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA

A) MEMORIAL DESCRITIVO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DA MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS UTILIZADOS PARA ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS MUNICIPAIS DE ALIMENTAÇÃO (MERENDA ESCOLAR), EM CONFORMIDADE COM OS TERMOS DESTES EDITAIS, DE SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.

- Integram os grupos de consumo: Programa de Alimentação Escolar (EMEF, EMEI, CRECHES, EJA, ESTADUAIS, INTEGRAL)

Tal OBJETO compreende o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, utensílios, gás e quaisquer outros elementos porventura requeridos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento dos serviços definidos neste edital, em relação às unidades listadas no **Anexo I**, e as que porventura vierem a integrar a rede de ensino do Município, durante a vigência do contrato.

1.1 A contratada poderá constituir ou manter local adequado neste Município para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, bem como, deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Edital.

1.2 A Contratada deverá, para a correta prestação dos serviços de preparo da alimentação em relação à estimativa total definida no **Anexo II** do Edital, empregar: 130 cozinheiras escolares, mínimo de 02 por Unidade Escolar e a partir de 500 alunos, a cada mais 300 alunos acrescentar 01. (EX.: uma escola com 1000 alunos= 2 cozinheiras escolares básicas + 1).

Para cada 12 cozinheiras escolares da empresa contratada, acrescentar 01 para cobertura de férias e/ou licença de saúde.

Deverá também empregar a mão de obra em relação aos demais serviços.

OBSERVAÇÃO: A prefeitura conta com 09 “merendeiras” que continuarão a exercer suas funções relacionadas ao cargo.

1.3 Não obstante as demais definições deste Edital e respectivo Memorial Descritivo, os serviços que constam no objeto desta licitação consistem em:

Nutrição.

A) Promover a saúde dos alunos atendidos, suprimindo parcial ou integralmente suas necessidades nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada.

B) Para atender tais objetivos o serviço prestado deve obedecer aos seguintes critérios:

- Atender a Política Nacional de Alimentação Nutricional;
- Estar adequado ao público alvo, levando em consideração os aspectos sócio-econômicos e psicoculturais;
- Suplementar ou suprir as necessidades nutricionais diárias, de acordo com a proposta estabelecida.
- Fornecer orientação e controle técnico, a fim de propiciar a avaliação e adaptação às condições presentes nas unidades atendidas.
- Fornecer dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

A quantidade estimada de alunos para fornecimento de alimentação especial é:

Alunos diabéticos: 30

Intolerantes a lactose: 60

Alérgicos à proteína do leite de vaca: 40

Alérgicos a corantes: 20

Dislipidêmicos e/ou obesos: 50

Outras patologias: 30

Preparo da alimentação.

A) O preparo da alimentação deve ser feito nas unidades escolares, e, em caso de alguma unidade não a possuir, em cozinha industrial própria, por mão de obra devidamente qualificada, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente.

B) A área usada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.

C) O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como, de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido, e cada unidade escolar deve possuir uma cópia deste receituário padrão.

D) O cardápio deverá ser entregue com 15 dias de antecedência ao gestor escolar e ao Núcleo de Alimentação Escolar, contendo as seguintes informações nutricionais:

* energia

* macro nutrientes

* micro nutrientes (vitaminas A, e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio e Sódio) e

* Fibras

Ficando disponível para toda a comunidade.

E) O cardápio semanal deve estar afixado na entrada do refeitório para conhecimento dos alunos, bem como no interior da cozinha para conhecimento das cozinheiras.

Treinamento da mão de obra.

- A) A mão de obra utilizada deve ser submetida a exames médicos, de modo a verificar se está apta ou não para o exercício da respectiva função.
- B) Após liberação médica os funcionários devem ser devidamente capacitados, com carga horária total de no mínimo 8 horas, devendo constar no respectivo cronograma, treinamento para higiene pessoal, uso adequado de uniformes, hábitos pessoais, higiene ambiental, higiene dos alimentos, preparo dos alimentos, distribuição, sobras, amostras, e prevenção de acidente de trabalho.
- C) Todos os funcionários deverão receber uniformização e EPIs adequados à realização de suas tarefas, botas, avental de tecido e avental plástico, toucas e uniforme (calça e camiseta).
- D) As “merendeiras” da municipalidade também deverão estar sujeitas ao treinamento.

Logística.

- A) Os serviços e o fornecimento de insumos descritos no objeto desta licitação, devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.
- B) A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos sempre com antecedência, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.
- C) A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante ROMANEIO DE ENTREGA DE MERCADORIAS que conterà 03 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida (no dia ou no máximo no dia seguinte ao término da entrega) para fins de conferência
- D) Antes de cada entrega, fica a contratada obrigada a **fornecer amostra de insumos (carne, aves, peixes e embutidos)**, que deverão ser entregues na Rua Vitorio Marchi, 430 (Núcleo de Alimentação Escolar) - Leme/SP a partir das 08:30h para atestar o cumprimento de todas as condições estabelecidas no Edital e em seus anexos. A amostra será colhida **aleatoriamente em um dos veículos de entrega, por um funcionário do Núcleo de Alimentação Escolar**. As amostras retiradas corresponderão a uma amostra de cada tipo de alimento acima citado, na sua embalagem mínima (pacote, saco, caixa, etc), e sua análise visa conferir a quantidade/peso/validade do que está sendo fornecido, e suas características organolépticas (cor, sabor, textura, paladar, aroma, p. ex), frente ao exigido pelos órgãos de controle - SIF - Anvisa, etc.
- E) Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos deve estar sempre de acordo com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços prestados.
- F) É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável) para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

Armazenamento.

- A) Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada obedecendo aos critérios da legislação sanitária vigente.
- B) Todos os produtos adquiridos deverão passar por prévia inspeção, a fim de garantir a qualidade nutricional, a incolumidade, e a correta execução dos serviços.
- C) O acondicionamento nas unidades deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços

Distribuição.

- A) A distribuição ocorrerá diretamente nas unidades constantes do Anexo I, obedecendo-se os quantitativos e locais previamente definidos.
- B) A distribuição das refeições deverá ser feita por mão de obra devidamente qualificada, utilizando-se os utensílios estabelecidos pela contratante.
- C) Os quantitativos fornecidos deverão ser rigorosamente apontados para fins de medição do serviço prestado. Tal apontamento deverá ser realizado diariamente e ter o acompanhamento de um responsável pela contratação dos serviços.
- D) A distribuição será feita nos horários determinados pela contratante, não podendo ocorrer atrasos ou falta de alimento de acordo com o cardápio previamente estabelecido.
- E) A empresa contratada deverá obrigatoriamente ao término do contrato, garantir os utensílios em boas condições e número igual ao dia que assumiu o serviço, e ainda, todos os equipamentos em condições de uso e funcionamento.
- F) O preparo das refeições será executado nas cozinhas das unidades escolares e, em não havendo cozinha na unidade escolar, em cozinha industrial própria da contratada. Excepcionalmente, a critério da Prefeitura, visando a boa qualidade da alimentação final servida, poderá ser utilizada a cozinha de uma unidade escolar, para preparação destinada a outra unidade, caso em que ficará a cargo da empresa contratada a adoção de todas as providências necessárias para o fornecimento adequado na unidade destinatária, tanto em quantidade, horários, qualidade e condições de consumo.
- G) Excepcionalmente, e a critério exclusivo da Prefeitura, também poderá ser autorizado o fornecimento à determinada (s) unidade(s), de refeição preparada em cozinha industrial pertencente à empresa contratada para a execução do objeto em grupo diverso, desde que, garantida a qualidade, pontualidade e correto fornecimento na destinatária.
- H) Todos os procedimentos listados acima deverão observar rigorosamente a legislação sanitária vigente;
- I) Deverá a contratada, em até 30 (trinta) dias a partir da assinatura do contrato, fornecer para cada Unidade Escolar, manual de boas praticas, contendo as atribuições específicas e rotinas a serem executadas de acordo com cada unidade escolar, assim como um receituário padrão e as fichas técnicas para cada preparação.

1.4 A empresa prestadora do serviço deverá obrigatoriamente no final de cada dia, retirar e guardar por 72 horas, em refrigeração, uma amostra de, no mínimo, 100g de cada alimento pronto (solido ou liquido) e servido para o aluno, devidamente identificado (data, horário e período em que foi servido), inclusive da água servida, para fins de acompanhamento da execução contratual por parte do Município.

1.4.1 A composição do cardápio será estabelecida pela municipalidade e cumprida pela empresa contratada, e seguirá os parâmetros indicados no Anexo I, especialmente em relação aos per capita estabelecidos e à incidência dos gêneros/preparações.

1.4.2 O cardápio praticado deverá seguir as recomendações mínimas do PNAE (Programa Nacional de alimentação Escolar), atendendo as determinações da Resolução FNDE/PNAE nº26/2013, na seção II, artigos 14, 15 e 16, ou outra que vier a substituí-la.

1.5 No preparo da alimentação, a empresa contratada deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura* de acordo com:

- a) Resolução nº 12/78 – Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – Ministério da Saúde;
- b) Código Sanitário – Decreto nº 12.342 de 27/09/78;
- c) Código do Consumidor

1.6 A mão de obra deverá ser adequada quanto aos quesitos competência técnica, habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

1.7 Caso haja necessidade de troca/reposição de mão de obra, esta deverá ser de pronto atendimento, sem prejuízo do serviço.

1.8 A empresa deverá obrigatoriamente manter na unidade que atende, cópia do exame médico admissional e periódico de cada um de seus funcionários.

1.9 Toda a equipe de trabalho da empresa contratada, alocada na execução do serviço, deverá ser supervisionada e orientada por profissional Nutricionista da empresa, que se responsabilizará tecnicamente pelas refeições distribuídas e pela correta prestação do serviço contratado.

1.10 A contratada deverá ter equipe técnica mínima:

- 01 nutricionista para coordenação
- 01 nutricionista para supervisão
- 08 técnicos em nutrição – sendo 1 técnico em nutrição para cada 6 creches ou escolas integrais e 1 técnico em nutrição para cada 10 escolas do segmento fundamental, infantil ou integral.

1.11 A empresa prestadora dos serviços sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e a qualidade da alimentação servida.

1.12 A empresa contratada confirmará a Prefeitura com antecedência de 24 horas, o início da prestação dos serviços em cada uma das unidades contempladas.

1.13 Na execução do presente contrato será considerado o preço unitário por cardápio servido, observadas as condições aqui estabelecidas.

1.14 Quinzenalmente, a direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a Secretaria de Educação o número de cardápios efetivamente servidos a contento, relatando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato.

1.15 A direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas, quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos.

1.16 O cronograma mensal contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da unidade escolar, deverá ser enviado à empresa prestadora de serviços pela direção das unidades por ela atendida no início do ano letivo.

1.17 A empresa contratada submeter-se-á a todos os procedimentos de fiscalização estabelecidos pela contratante, inclusive os relativos a exames laboratoriais pertinentes.

1.18 Será de única e exclusiva responsabilidade da contratada a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou a municipalidade, por conta da execução do objeto contratado.

Leme, 25 DE ABRIL DE 2.019

ANDRÉA MARIA BEGNAMI MAZZI
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

B) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



ESTOCÁVEIS

Item	Especificação
01	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTANEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS – contendo açúcar, cacau em pó, malto dextrina, estabilizante (lecitina de soja), aroma de baunilha, vitaminas e minerais. Composição nutricional em porção de 20g: Calorias... 80 Kcal Carboidratos... 19g Sódio... 25g Vitamina A... 600,0UI Vitamina C... 13,5mg Vitamina D... 60,0UI Vitamina B1... 0,36mg Vitamina B2... 0,39mg Vitamina B6... 0,39mg Vitamina B12... 0,36mcg Vitamina PP... 4,80mg Ácido Fólico... 36mg Pantotenato de cálcio... 1,50mg Ferro... 4,20mg Embalagem primária: Políester metalizado, resistente, vedado por solda com 1000g.
02	AÇÚCAR REFINADO – especial, obtido a partir da moagem da cana-de-açúcar, livre de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Composição centesimal aproximada: Glicídios... 99 g Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 5 kg.
03	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. O produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Composição centesimal aproximada – porção 50g: Proteínas... 3,7g Lipídios... 0,5g Glicídios... 38g Fibra Alimentar... 0,9g Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 5 kg.
04	BASE PARA MOLHO DE TOMATE - Produto resultante da concentração de tomates são, maduros, sem pele e sem sementes. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Embalagem Primária: Longa Vida ou Lata de aproximadamente 300g.
05	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL - Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que mencionados. Não deverá conter gordura trans. Considerando porção de 30g: Teor mín. de Fibras: 0,8g Teor mín. de Proteínas: 2,6g Embalagem Primária: Pacote de aproximadamente 200g
06	BISCOITO MAISENA - Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido/creme de milho de milho, açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, aromatizantes e outros ingredientes desde que mencionados. Considerando porção de 30g: Não deverá conter gordura trans. Teor mín. de Fibras: 0,6g

	Embalagem Primária: Pacote de aproximadamente 200g.
07	DOCE DE LEITE: Contendo basicamente leite pasteurizado e/ou leite em pó integral reconstituído e açúcar. Embalagem Primária: potes com 4,8Kg.
08	GELÉIA DE FRUTAS: diversos sabores; obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; na proporção de 50 partes de frutas; ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas às suas composições; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em frasco de vidro, contendo 230 gramas cada; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela anvisa
09	ERVILHA EM CONSERVA - Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem Primária: Lata de folha de flandres de 2 kg.
10	FARINHA DE MILHO AMARELA - Produto obtido a partir do grão de milho são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto amarelo, cheiro e sabor próprios. Embalagem Primária: Pacote de 1 kg.
11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - Feijão de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.
12	FUBÁ DE MILHO REFINADO - Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser obtido a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 500 g a 1000 g.
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, contendo: Leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A,C,D,PP,B1,B2,B6,B12, Ácido Fólico) minerais (zinco,iodo,fósforo,ferro,cálcio e pantotenato de cálcio). Não contém glúten Informação Nutricional porção 25g: Valor energético: 131 kcal=550kj; Carboidratos: 10 g; Proteínas: 7,0g; Gorduras totais: 7,0g; Gorduras Saturadas: 4,0g; Gorduras Trans: 0g; Fibra Alimentar: 0g; Sódio: 80mg; Vitamina A: 600.00ui; Vitamina C: 13,50mg; Vitamina D: 60.00UI; Vitamina PP: 4,80mg; Vitamina B1: 0,36mg; Vitamina B2: 0,39mg; Vitamina B6: 0,39mg; Vitamina B12: 0,72mg; Ácido Fólico: 120mcg; Zinco: 2,10 mcg; Iodo: 39,00 mcg; Fósforo: 350,00mg; Ferro: 4,20 mg; Cálcio: 300,00mg; Pantotenatodecálcio: 1,50 mg. Embalagem Primária: Latas com capacidade de 1kg. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 10 unidades, ou sacos de papel Kraft costurados com capacidade para até 10 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de no mínimo 12 meses.
14	MACARRÃO S/ OVOS TIPO ARGOLINHA – massa obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Fe e Ác. Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Teor máximo de umidade 13% Considerando porção de 80g: Teor mínimo de proteína - 8,5g Isento de gordura Trans. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem Primária: Pacote de filme flexível de 500g.
15	MACARRÃO S/ OVOS TIPO PARAFUSO - massa obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Fe e Ác. Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Teor máximo de umidade 13% Considerando porção de 80g: Teor mínimo de proteína - 8,5g Isento de gordura Trans. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem Primária: Pacote de filme flexível de 500g.

16	MARGARINA CREMOSA com sal – Com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: Óleos vegetais Líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 UI de Vitamina A por Kg, estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322). Conservadores: Sorbato de Potássio (INS202) e Benzoato de Sódio (INS211), acidulante ácido cítrico (INS330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de Urucum e Curcuma. Não contém glúten. Prazo de validade: 6 meses Embalagem Primária: Pote de polietileno de alta densidade com 500g. ,
17	MILHO VERDE EM CONSERVA - Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem Primária: Lata de folha de flandres 2 kg.
18	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado entre os quais a desodorização. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico, de 900ml.
19	PURO ALHO EM PASTA – sem sal Produto obtido pelo esmagamento do alho, isento de sal. Embalagem Primária: pote plástico de aproximadamente 200 gramas.
20	SAL REFINADO EXTRAIODADO - Contendo basicamente, cloreto de sódio, iodato de potássio e anti-umectante. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.
21	SELETA DE LEGUMES - Contendo basicamente, Ervilha, Batata, Cenoura e Salmoura (Água e Sal). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem Primária: Lata de 2 Kgs.
22	PREPARO LIQUIDO P/ REFRESCO SABOR UVA, MANGA, GOIABA, ETC. – Obtido a partir da concentração da fruta, acrescido de outros ingredientes desde que declarados, exceto corantes e conservantes. Armazenado a aproximadamente 8°C negativos. Rendimento mínimo: 8 litros de refresco por litro de suco concentrado. Validade de 6 a 12 meses, a partir da data da entrega. Embalagem: Bombona plástica de 5 litros.
23	VINAGRE: Fermentado acético de vinho branco ou tinto. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico de 750ml.
24	LEITE DE SOJA EM PÓ EMBALAGEM: lata ou sache de mínimo 300g
25	ACHOCOLATADO EM PÓ TIPO DIETÉTICO: EMBALAGEM: Pote de 400g
26	CONDIMENTO apresentação natural, matéria prima ORÉGANO, aspecto físico GRANULADO, aplicação: alimentação. EMBALAGEM: pacote MÍNIMO 10g, MÁXIMO 50G
27	CONDIMENTO apresentação moída, matéria prima CANELA, aspecto físico PÓ, aplicação: alimentação. EMBALAGEM: pacote MÍNIMO 10g, MÁXIMO 50G
28	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos. EMBALAGEM: caixa mínimo 500gr
29	ADOÇANTE: APRESENTAÇÃO: pó - sachet
30	FARINHA DE TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio sabor chocolate (açúcar, água, glicose, maltodextrina, doce de leite, amido modificado, cacau em pó, sal, conservante: sorbato de potássio, aromatizante artificial, corante natural caramelo e acidulante ácido cítrico), açúcar, ovo pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, margarina, cacau em pó, açúcar invertido, umectante sorbitol, glucose de milho, corante caramelo, emulsificante (ésteres de ácidos graxos de propilenoglicol, ésteres de ácido láctico e estearato de sódio), estabilizante (mono de diglicerídeos de ácidos graxos), melhorador de farinha alfa amilase, fermento químico, (fosfato de alumínio e sódio e bicarbonato de sódio), sal, aromatizantes, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio e espessante goma xantana. CONTÉM GLÚTEN, OVO E LEITE. Pode conter traços de Soja.
31	Bolinho de Chocolate – 40g - TABELA NUTRICIONAL Porção 40 g (1 unidade) / Valor energético 155 kcal = 651 kJ (8%VD*) Carboidratos 21 g (7%VD*) / Proteínas 2,2 g (3%VD*) Gorduras totais 6,9g(13%VD*) Gorduras saturadas 3,5g(16%VD*) Gorduras trans 0 g (**VD*) Fibra alimentar 0,5g(2%VD*) Sódio 89mg(4%VD*) * % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido
32	Cereais de Milho com açúcar e/ou chocolate , embalagem individual de 25g ou 30g. Ingredientes: Milho, açúcar, malte, sal, ácido ascórbico e ascorbato de sódio (vitamina C), niacina, ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), maltodextrina, cianocobalamina (vitamina B12), coлекаliferol (vitamina D), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e folacina (ácido fólico).



FORMULADOS

Item	Especificação
01	Suco concentrado natural de Tangerina -Sabor: Tangerina Tipo: Preparado líquido para refresco de fruta adoçado. Ingredientes: Açúcar líquido invertido, suco concentrado de tangerina, aroma natural de tangerina, acidulante acidocítrico INS 330. Informação nutricional Porção de 200mL (1copo) j- diluído Quantidade por porção % VD (*) Valor calórico 72 Kcal/304 Kj 4 Carboidratos 18g 6 Vitamina C 20mg 34 (*). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores di-rios de referência com base em uma dieta de 2,000 Kcal ou 8,400 Kj. Seus valores di-rios podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. NÃO CONTEM GL/TEN. Microbiologia (UFC/ml) CT: máximo 1000 BL: Máximo 100 Diluição 1 parte do Concentrado + 7 partes de água. Embalagens Baldes de 20 litros, em Polietileno (HDPE), branco. Bombonas de 5 litros em Polietileno (HDPE), branco Garrafas de 1 litro em Polietileno (HDPE), branco. Armazenamento Abaixo de não 5°C (cinco graus Celsius negativo) Validade 12 meses após data de fabricação, se armazenado ≠ temperatura indicada.
02	Suco concentrado natural de Morango Tipo: Preparado líquido para refresco de fruta adoçado. Ingredientes: Açúcar líquido invertido, suco concentrado de morango, acidulante ácido cítrico INS 330. Informação nutricional Porção de 200 mL (1copo) j- diluído Quantidade por porção % VD (*) Valor calórico 72 Kcal/304 Kj 4 Carboidratos 18g 6 Vitamina C 10 mg 17 (*). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores di-rios de referência com base em uma dieta de 2,000 Kcal ou 8,400 Kj. Seus valores di-rios podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. NÃO CONTEM GL/TEN. Microbiologia (UFC/ml) CT: máximo 1000 BL: máximo 100 Diluição 1 parte do Concentrado + 7 partes de água. Embalagens Baldes de 20 litros, em Polietileno (HDPE), branco. Bombonas de 5 litros em Polietileno (HDPE), branco. Garrafas de 1 litro em Polietileno (HDPE), branco. Armazenamento Abaixo de ñ 5°C (cinco graus Celsius negativo) Validade 12 meses após data de fabricação, se armazenado ≠ temperatura indicada. Suco concentrado natural de Uva. Tipo: Preparado líquido para refresco de fruta adoçado. Ingredientes: Açúcar líquido invertido, suco concentrado de uva, acidulante ácido cítrico INS 330. Informação nutricional Porção de 200 ml (1copo) já diluído Quantidade por porção % VD (*) Valor calórico 72 Kcal/304 Kj 4 Carboidratos 18g 6 Vitamina C 10mg 17 (*). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores di-rios de referência com base em uma dieta de 2,000 Kcal ou 8,400 Kj. Seus valores di-rios podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. NÃO CONTEM GL/TEN. Microbiologia (UFC/ml) CT: máximo 1000 BL: máximo 100 Diluição 1 parte do Concentrado + 7 partes de água. Embalagens Baldes de 20 litros, em Polietileno (HDPE), branco. Bombonas de 5 litros em Polietileno (HDPE), branco. Garrafas de 1 litro em Polietileno (HDPE), branco. Armazenamento Abaixo de ñ 5°C (cinco graus Celsius negativo) Validade 12 meses após data de fabricação, se armazenado ≠ temperatura indicada. Suco concentrado natural de Pêssego Tipo: Preparado líquido para refresco de fruta adoçado. Ingredientes: Açúcar líquido invertido, suco concentrado de pêssego, acidulante acidocítrico INS 330. Informação nutricional por 200 mL (1copo) já diluído Quantidade por porção % VD (*) Valor calórico 72 Kcal/304 Kj 4 Carboidratos 18g 6 Vitamina C 10 mg 17 (*). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *Valores di-rios de referência com base em uma dieta de 2,000 Kcal ou 8,400 Kj. Seus valores di-rios podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. NÃO CONTEM GL/TEN. Microbiologia (UFC/ml) CT: máximo 1000 BL: máximo 100 Diluição: 1 parte do Concentrado + 7 partes de água. Embalagens Baldes de 20 litros, em Polietileno (HDPE), branco. Bombonas de 5 litros em Polietileno (HDPE), branco. Garrafas de 1 litro em Polietileno (HDPE), branco. Armazenamento Abaixo de ñ 5°C (cinco graus Celsius negativo) Validade 12 meses após data de fabricação, se armazenado ≠ temperatura indicada.
03	LEITE EM PÓ PARA LACTENTES: 100g / 100ml ; Valor energético: 504kcal / 67kcal ; Carboidratos: 56g / 7,4g ; Proteínas: 13g / 1,7g ; Gorduras totais: 26g / 3,5g ; Gorduras saturadas: 10g / 1,3g ; Gorduras trans: 0g / 0g ; Ac. linoléico: 4,1g / 0,5g ; Ac a-linolênico: 470mg / 63mg ; Fibra alimentar: 0g / 0g ; Sódio: 190mg / 25mg ; Cálcio: 475mg / 63mg ; Ferro: 6,0mg / 0,80mg ; Potássio: 650mg / 86mg ; Cloreto: 440mg / 59mg ; Fósforo: 410mg / 55mg ; Magnésio: 43mg / 5,7mg ; Iodo: 76µg / 10µg ; Cobre: 300µg / 40µg ; Zinco: 3,8mg / 0,51mg ; Manganês: 0,03mg/ 0,004mg ; Vitamina A: 530µg RE/ 70µg RE ; Vitamina D: 7,6µg / 10µg ; Vitamina E: 3,3mg TE/ 0,47mg TE ; Vitamina K: 45µg / 6,0µg ; Vitamina C: 55mg / 7,3mg ; Vitamina B1: 0,38mg / 0,05mg ; Vitamina B2: 0,76mg / 0,10mg ; Niacina: 5mg / 0,67mg ; Vitamina B6: 0,42mg / 0,06mg ; Ácido fólico: 45µg / 6µg ; Ácido pantotênico: 1,7mg / 0,23mg ; Vitamina B12: 1,5µg / 0,20µg ; Biotina: 14µg / 1,9µg ; Colina: 68mg / 9,0mg ; Inositol: 38mg / 5,1mg ; Taurina: 40mg / 5,3mg ; L-Carnitina: 8,1mg / 1,1mg - Ingredientes Maltodextrina, leite de vaca desnatado (fonte protéica), oleína de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, taurina, vitamina E, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D3, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K1, biotina, vitamina B12), minerais (sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio). Peso líquido aproximado do produto (kg) 800g - Reconstituição com 13,3g de pó e 90ml de água = 100ml Embalagem Primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita

	adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas / Validade: 12 meses à partir da data de fabricação.
04	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE COMPOSTO ALIMENTAR SABOR AVEIA, BANANA E MAMÃO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS – formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Ingredientes: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, farinha de aveia, espessante natural goma guar (INS-412), aroma idêntico ao natural: banana e mamão (aromatizantes), sal, corante natural: caramelo (INS-150a), corantes artificiais: amarelo crepúsculo (INS-110) e vermelho ponceau (INS-124), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA: Valor energético: 421,6Kcal; Carboidratos: 71,97 Proteínas: 11,20g; Gorduras Totais: 9,88 g Gorduras Saturadas: 4,23g; Gorduras Trans: 0g; Fibra alimentar: 0,30g; Sódio: 353mg; Vitamina A: 432mcg Vitamina C: 32,40 mg; Tiamina (B1): 0,86mg; Riboflavina (B2): 0,94mg; Niacina (B3): 11,52mg; Piridoxina (B6): 0,94mg; Ferro: 10,10 mg; Cálcio: 720mg Zinco: 5,04mg.
05	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA – sabor de uva. Preparado em pó contendo gelatina, açúcar e outros ingredientes, desde que mencionados. Embalagem Primária: Pacote plástico atóxico, de 1000g. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.
06	COMPOSTO INFANTIL DE FARINHA DE CEREIS (ARROZ E/OU MILHO) ADEQUADO A BEBÊS A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA - cereais hidrolisados enzimaticamente, enriquecidos com ferro e vitaminas. Considerando porção de 20g Proteína: ...mín. 1g Carboidratos: ...mín. 16g Ferro: ...mín. 6,1mg Cálcio: ...mín. 68mg Embalagem de aproximadamente 400 g. Validade aproximada: 12 meses a partir da data da entrega
07	PO PARA O PREPARO DE PUDIM, SABOR CHOCOLATE COM CHANTILY – Enriquecido com vitaminas e minerais, contendo açúcar, leite em pó, amido de milho, cacau alcalino em pó, óleo vegetal refinado, vitaminas A, C, D, Iodo Ferro e aroma chantilly. Composição centesimal aproximada: Proteína: ...mín. 6,9g Carboidratos: ...mín. 82,2g Ferro: ...mín. 7,56mg Vitamina A: 324mcg Vitamina C: 24,3mg Vitamina D: 2,7mcg Iodo: 70,20mg Embalagem de 1000g. Validade aproximada: 12 meses a partir da data da entrega



PANIFICADOS

Item	Especificação
------	---------------

01	PÃO DE HOT DOG - Enriquecido com Vitaminas e Ferro- Contendo basicamente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar Invertido, Gordura vegetal, Sal, Fermento biológico, glúten, emulsificante lecitina de soja, conservador propionato de cálcio e outros ingredientes permitidos pela Legislação. Com 50g a unidade. Informação Nutricional: porção de 50g em média: Valor energético: 140 Kcal; Carboidratos: 27g; Proteínas: 4,6g; Gorduras totais: 1,6g; Sódio: 260mg; 0g de Gorduras Saturadas e Gorduras Trans; Fibra Alimentar: 0,9g. Embalagem Primária – o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado, Peso por unidade 50g Embalagem secundária: Caixas de papelão semi-kraft reforçado. Rotulagem: o produto deverá ser identificado de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 10 dias. A entrega deverá ser efetuada com no máximo 1 dia contado a partir da data de fabricação.
02	PÃO TIPO BISNAGUINHA. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo 9%, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, sal e água. Contem conservante propionato de cálcio. Contém Glúten. Embalagem Primária – o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado, Peso por unidade 30g EMBALAGEM contendo nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, peso líquido, tabela nutricional.



CARNE BOVINA

Item	Especificação
01	CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO PATINHO congelado O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, corte padrão de 3X3X3 cm, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Obs: Carne Bovina Tipo RedMeet. Validade Mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO congelado, A carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 e 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
03	CARNE BOVINA EM ISCAS TIPO PATINHO congelado O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, corte padrão de 3X3X3 cm, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Obs: Carne Bovina Tipo RedMeet. Validade Mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.



CARNE SUÍNA

Item	Especificação
01	CARNE SUÍNA EM CUBOS TIPO PERNIL S/ OSSO (congelado). Corte padrão de 3x3x3 cm. O produto não deverá apresentar a

	superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Obs: Carne Suína Tipo Pernil s/ Osso. Validade Mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	CARNE SUÍNA MOÍDA TIPO PERNIL S/ OSSO(congelado). A carne deverá ser do tipo pernil sem osso, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 e 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.



PEIXE

Item	Especificação
01	Peixe in natura, congelado cortado em cubos ou tiras - espécie mandirã ou cação, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos); Embalagem mínimo 01kg



EMBUTIDOS

Item	Especificação
01	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA congelada – A base de carne moída de peru, toucinho, Recorte Bovino Magro Carne bovina, água, Proteína de soja, Sal, Maltodextrina, Aroma Natural de alho, Reforçador de Sabor Glutamato Monossódico, Eritorbato de sódio, Cebola, Corante Caramelo Tipo C, Corante Natural de Beterraba, Aroma Natural de Carne bovina, em caixa com aproximadamente 04 Kg. Peso unitário da unidade aproximadamente 25g. Produto sem glúten. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA – Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto congelado. O

	produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características do produto: - A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos, nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água e/ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou colorações sem Uniformidades. O peso de cada Unidade de salsicha deverá ser de 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas. Características Sensoriais: - Aspecto: próprio, Cor: própria, rosada sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Odor e Textura: próprio, Sabor: próprio. Características Físico-químicas: - Amido: máximo de 2% p/p; Umidade: máximo de 65% p/p; Gordura: máximo de 20% p/p; Proteína: 12% p/p; Cloreto de Sódio: máximo de 2% p/p. Características Microbiológicas e Microscópicas: - O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos previstos na legislação correlata. Características Toxicológicas: - Nitrito: máximo de 0,015g/100g – expresso em nitrito de sódio (crítico); Nitrato: máximo de 0,030g/100g – expresso em nitrato de sódio (crítico); Corantes artificiais: ausência (crítico) Embalagem: Embalagem Primária: à vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para até 3 (três) quilos por embalagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 (doze) quilos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da ANVISA/MS. Validade: - O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação. Prazo de Fabricação: - O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
03	LINGUIÇA TOSCANA SUINA CONGELADA – Produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou a mistura entre as duas. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. O toucinho empregado não poderá ser substituído por gordura bovina. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deverão ser atadas em seções mais ou menos uniformes. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não poderá conter pimenta ou pasta de pimenta. Aspecto: próprio, Cor: própria, rosada sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Odor e sabor: próprios. Será permitida a adição de água ou de gelo, na proporção máxima de 3%, calculada sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa. Todo gelo empregado deve ser produzido com água potável. Deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido e a prova de rancidez deverá ser negativa. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Embalagem: Primária: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 5 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 Kg. Validade mínima: 180 dias a partir da data de fabricação e 120 dias a partir da data de entrega.



AVES

Item	Especificação
01	FILÉ OU SASSAMI DE FRANGO congelado: O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de

	identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 Kg. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	CARNE DE AVES EMPANADA E CONGELADA recortes de filé de peito ou coxa e sobre coxa sem osso sem pele. Empanados com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, etc. EMBALAGEM: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 Kg. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
03	Carne de frango tipo coxa e sobre coxa congelada com adição de água no Máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeidade e larvas, com registro no SIF ou SISP – PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C); Data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg.



HORTIFRUTIGRANJEIRO

Item	Especificação
01	Abacate quintal de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 21kg.
02	Abacaxi pérola, com coroa, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, com peso mínimo de 1 kg. Acondicionado em caixas plásticas.
03	Abóbora Seca; de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Transporte em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc...
04	Abobrinha brasileira de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
05	Acelga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em engradado de caixas plásticas, pesando aproximadamente 12kg.
06	Alface crespa fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 6kg.
07	Ameixa de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; acondicionada em caixa; pesando aproximadamente 10kgs.
08	Banana nanica em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, com no mínimo 14 dúzias, pesando aproximadamente 20kg.
09	Batata doce rosada de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. Acondicionada em caixas plásticas pesando aproximadamente 20kg cada.
10	Batata lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. Acondicionada em sacos de juta pesando aproximadamente 50kg cada.
11	Beterraba de primeira qualidade fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.

12	Bouquet Temperos frescos, composto por alecrim, hortelã, louro, manjeriço, orégano, manjerona e tomilho. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos das variedades. Nada que altere a sua conformação e aparência típica, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente, não apresentar parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue em maços com 1,4 Kg, com aproximados 0,200grs de cada item.
13	Brócolis comum fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas, em maços, pesando aproximadamente 15kg.
14	Caqui rama forte de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixa de papelão, com 18 a 21 unidades, pesando aproximadamente 4,5kg.
15	Cenoura de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
16	Cheiro Verde Fresco - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue em maços com 1 Kg, contendo 500 Gr de salsinha e 500 Gr de cebolinha cada maço.
17	Chicória fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada caixas plásticas em maços.
18	Chuchu de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
19	Couve flor fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, em maços, pesando aproximadamente 8kg.
20	Couve manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, em maços.
21	Goiaba vermelha fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão, com 18 unidades, pesando 3kg.
22	Inhame Extra A. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
23	Laranja Pera Tipo A - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.
24	Limão tahiti fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado com 32 a 38 dúzias aproximadamente.
25	Maça fuji, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão ondulado, com 100 a 120 unidades, pesando aproximadamente 18kg.

26	Mamão formosa de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixa pesando aproximadamente 20kg.
27	Mandioca graúda de primeira qualidade fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
28	Mandioquinha de primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
29	Maracujá azedo acondicionado em caixa de madeira, pesando aproximadamente 20kg.
30	Melancia redonda graúda de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada.
31	Melão amarelo de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. Acondicionado em caixa de papelão, com no mínimo 10 unidades, pesando aproximadamente 13kg.
32	Ovo de galinha branco extra, pesando no mínimo 60 gramas por unidade. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.
33	Pepino de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas
34	Pêra, de primeira qualidade, tamanho (120 frutos/caixa) e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02 (sarc. ANVISA, Inmetro).
35	Pêssego de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão ondulado pesando aproximadamente 8 kg.
36	Pimentão verde de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionados em caixas plásticas, pesando aproximadamente 11kg.
37	Repolho liso fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixas ou sacos, pesando aproximadamente 20kg.
38	Rúcula, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradados de madeira (600x450x360)mm., em maços, pesando aproximadamente 6kgs.
39	Tangerina murcot de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada em caixa com 11 a 12 dúzias, pesando aproximadamente 22 kg.
40	Tangerina ponkan de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada em caixa com 11 a 12 dúzias, pesando aproximadamente 22kg.
41	Tomate salada de boa qualidade graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Acondicionado em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.

c) CARDÁPIO E INCIDÊNCIAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - LEME			
EMEI/ENSINO FUNDAMENTAL/ENSINO MÉDIO/EJA			
CARDÁPIO - SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES			
DIA		DESJEJUM	REFEIÇÃO
6	SEG	Leite c/ Achocolatado/Biscoito c/ Geleia	Macarrão Salsicha c/ Legumes
7	TER	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Risoto Carne Suína em Cubos c/ Legumes
8	QUA	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Geleia	Cuscuz de Frango + Fruta
9	QUI	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Doce de Leite	Arroz/Feijão e Ovos com Legumes
10	SEX	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Lanche Pão c/ Ovos Mexidos/ Salada + Fruta

13	SEG	Leite c/ Achocolatado/Biscoito c/ Doce de Leite	Risoto de Ovos c/ Legumes
14	TER	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Polenta c/ Carne Moída e Legumes
15	QUA	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Geleia	Arroz/Feijão c/ Linguça e Salada + Fruta
16	QUI	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Doce de Leite	Risoto de Frango/Salada
17	SEX	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Lanche Pão c/ Carne Moída/Salada + Fruta

20	SEG	Leite c/ Achocolatado/Biscoito c/ Geleia	Risoto de Carne Suína Moída c/ Legumes
21	TER	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Macarrão c/ Frango com Legumes
22	QUA	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Geleia	Arroz/Peixe c/ Legumes + Fruta
23	QUI	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Doce de Leite	Risoto de Ovos/Salada
24	SEX	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Lanche de Pão c/ Frango Desfiado + Fruta

27	SEG	Leite c/ Achocolatado/Biscoito c/ Doce de Leite	Macarrão c/ Almôndegas
28	TER	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Risoto de Frango c/ Legumes
29	QUA	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Geleia	Cuscuz de Frango + Fruta
30	QUI	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Doce de Leite	Arroz/Feijão e Ovos c/ Legumes
31	SEX	Leite c/ Achocolatado/Pão c/ Margarina	Lanche de Pão c/ Linguça/Salada + Fruta

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

EME/ENSINO FUNDAMENTAL/ENSINO MÉDIO/EJA - INCIDÊNCIAS

Produto	unidade	Per Capita	Incidencia
arroz	g	40	4
arroz para risoto	g	40	5
feijão	g	30	4
macarrão	g	40	3
fubá para polenta	g	30	2
farinha milho cuscuz	g	30	2
pão (30g)	unid	30	16
pão lanche (50g)	unid	50	4
moida	g	50	5
cubos	g	50	3
frango s/ osso	g	50	7
ovo galinha	unid	1	3
salsicha	g	50	2
linguiça mista bov/suina	g	50	2
peixe - cação ou mandira	g	50	1
almondegas	g	50	1
legumes para carne	g	30	10
legumes para salada	g	30	4
folha salada ou lanche	g	20	10
folha refogada	g	25	4
ervilha conserva	g	20	4
milho conserva	g	20	4
Bolacha salgada ou doce	g	50	4
leite	ml	200	20
Achocolatado	g	10	20
fruta inteira	g	100	4
fruta picada	g	100	4
doce de leite em pasta	g	15	8
geleia de fruta	g	15	8
margarina	g	15	8
suco concentrado natural	ml	200	4

Não estão discriminados os temperos como:

óleo de soja
alho
cebola
sal
tomate
pimentão

Proibido o uso de condimentos artificiais

Oferecer dietas adaptadas às necessidades especiais:

intolerantes ao leite de soja, ao gluten,

alergicos à proteína do leite de vaca, alergico à corantes.

diabeticos e portadores de outras patologias

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - LEME

CRECHE/ B2 e MATERNAL

Cardápio de março 2017

Dia	Ref	Desjejum	Lanche maternal	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
1	Qua	Capacitação				
2	Qui	Leite com achocolatado Pão com doce	Suco de Fruta	Arroz/feijão/ carne moída, Salada	Creme de Frutas mamão	Macarrão c/ carne moída
3	Sex	Leite com achocolatado Biscoito c/margarina	fruta	Arroz/feijão carne de panela com legumes	Leite c/ chocolate Bolachas	Sopa de legumes com macarrão e carne com legumes
6	Seg	Leite com achocolatado biscoito c/doce	Suco de fruta	Arroz/feijão almôndegas com legumes	Vitamina de leite com frutas banana e maça	Polenta com frango
7	Ter	Leite com achocolatado Pão c/margarina	Fruta	Arroz/feijão cubos de frango com legumes	Leite com Mucilon	Risoto de carne em cubos com legumes
8	Qua	Leite com achocolatado Pão c/margarina	Salada de fruta	Arroz/feijão Carne em cubos c/legumes	Mingau	Sopa canja, arroz, frango e legumes
9	Qui	Leite com achocolatado Pão com doce	Suco de fruta	Arroz/feijão/ Omelete com legumes	Creme de Frutas	Macarrão c/ carne moída
10	Sex	Leite com achocolatado Biscoito c/margarina	Fruta	Arroz/feijão/ Frango desfiado, Salada	Leite c/ chocolate Bolachas	Cuscuz de frango
13	Seg	Leite com achocolatado biscoito c/doce	Suco de fruta	Arroz/feijão Strogonof de frango Salada	Vitamina de leite com frutas	Risoto de Cubos com legumes
14	Ter	Leite com achocolatado Pão c/margarina	Fruta	Arroz/feijão Carne moída com legumes	Leite com Mucilon	Cuscuz de frango
15	Qua	Leite com achocolatado Pão c/margarina	Salada de fruta	Arroz/feijão Tirinhas de frango com legumes	Mingau	Risoto de carne em cubos com legumes
16	Qui	Leite com achocolatado Biscoito c/margarina	Suco de fruta	Arroz/feijão carne de panela com legumes	Creme de Frutas	Risoto de frango com legumes
17	Sex	Leite com achocolatado Biscoito c/margarina	Fruta	Arroz/feijão Cubos de frango e Salada	Leite c/ chocolate Bolachas	Sopa de Feijão, Legumes, carne moída e macarrão
20	Seg	Leite com achocolatado biscoito c/doce	Suco de fruta	Arroz/feijão tirinhas e salada	Vitamina de leite com frutas	Polenta com moída
21	Ter	Leite com achocolatado Pão c/margarina	Fruta	Arroz/feijão Carne moída com legumes	Leite com Mucilon	Macarrão c/frango
22	Qua	Leite com achocolatado biscoito c/doce	Salada de fruta	Arroz/feijão Cubos de frango c/legumes	Mingau	cuscuz de frango
23	Qui	Leite com achocolatado Pão com doce	Suco de fruta	Arroz/feijão/ Omelete, Salada	Creme de Frutas	Risoto de moída
24	Sex	Leite com achocolatado Biscoito c/margarina	Fruta	Arroz/feijão frango desfiado com legumes	Leite c/ chocolate Bolachas	Sopa canja
27	Seg	Leite com achocolatado biscoito c/doce	Suco de fruta	Arroz/feijão strogonof de frango e salada	Vitamina de leite com frutas	Sopa de macarrão com cubos de carne e legumes
28	Ter	Leite com achocolatado Pão c/margarina	Fruta	Arroz/feijão Carne moída com legumes	Leite com Mucilon	Macarrão c/frango
29	Qua	Leite com achocolatado biscoito c/doce	Salada de fruta	Arroz/feijão carne de panela c/legumes	Mingau	Polenta com moída
30	Qui	Leite com achocolatado Pão com doce	Suco de fruta	Arroz/feijão/ carne moída, Salada	Creme de Frutas mamão	Risoto de frango
31	Sex	Leite com achocolatado Biscoito c/margarina	Fruta	Arroz/feijão frango desfiado com legumes	Leite c/ chocolate Bolachas	Sopa canja
Cardapio Sujeito à Alterações						

B2 E MATERNAL
TABELA DE INCIDENCIAS E PER CAPITAS

PRODUTO	Unidade	PerCapita	
		CRECHES	Incidencia
Arroz	gramas	40	20
Arroz p/ risoto ou sopa	gramas	25	9
Feijão	gramas	20	20
Feijão p/ sopa	gramas	10	1
Macarrão	gramas	30	5
Macarrão p/ sopa	gramas	15	8
Fubá p/ polenta	gramas	15	8
Farinha de Milho p/ Cuscuz	gramas	20	3
Carne moída	gramas	40	12
Carne ccubos ou iscas	gramas	40	5
Frango s/ osso	gramas	40	19
Ovo de galinha	unidade	1	3
Peixe - cação/mandirã	gramas	50	1
Almondegas c.bovina	gramas	50	2
Tirinhas de frango	gramas	50	2
Legumes p/ carne	gramas	25	8
Legumes p/ sopa	gramas	10	8
Legumes p/ salada	gramas	30	8
Folha p/ salada	gramas	20	8
Folha refogada	gramas	20	2
Ervilha conserva	gramas	20	2
Milho	gramas	20	2
Pão (30g)	unidade	1	10
bolo inidividual 40 g	unidade	1	2
Bolacha	gramas	20	10
Bebida láctea	ml	150	20
Achocolatado	gramas	10	20
Leite po	ml	200	20

Fruta inteira	ml	1	8
Fruta picada	gramas	80	4
Fruta picada para creme de frutas	gramas	80	4
Fruta picada para vitamina	gramas	50	8
Pudim/Manjar/Gelatina	ml	50	2
Mingau	ml	200	2
Suco in natura	ml	150	8
Margarina	gramas	10	8
Geléia / Doce p/ recheio	gramas	15	12
leite de soja pó	gramas	26	
gelatina diet	ml	50	
Adoçante pó sachet	unidade	1	
achocolatado diet pó	gramas	20	

A Prefeitura fornecerá a partir de Junho / Ag Familiar

legumes	gramas	50	4
verduras	gramas	35	4
frutas	unidade	1	3

Não estão discriminados nas incidências os temperos:

óleo

alho

cebola

sal

tomate

pimentão

Proibido o uso de condimentos artificiais

Oferecer dietas adaptadas às necessidades especiais:

Intolerantes à lactose, ao gluten, a corantes, alérgicos à proteína do leite de vaca, Diabéticos, obesos, hiperlipidemicos

O uso de sucos somente de frutas naturais *in natura*

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - LEME

CRECHE - BERÇÁRIO 1

Cardápio

Dia	Ref	Desjejum	Lanche da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
TODAS AS SEMANAS	Seg	Leite com bolacha salgada	Suco de fruta	Sopa de legumes, carne e macarrão	Leite com mucilon	Sopa de fubá com frango e legumes
	Ter	Leite com fruta	Fruta	Sopa de arroz, frango e legumes	Leite com mucilon	Sopa de legumes, carne e caldo de feijão
	Qua	Leite com mucilon	Salada de frutas	Sopa de fubá com carne e legumes	Leite com mucilon	Sopa de arroz, frango e legumes
	Qui	Leite com fruta	Suco de fruta	Sopa de legumes, frango e macarrão	Leite com mucilon	Sopa de legumes, carne e macarrão
	Sex	Leite com bolacha doce	Fruta	Sopa de legumes, carne e caldo de feijão	Leite com mucilon	Sopa de legumes, frango e macarrão

Cardápio sujeito à alterações

B1
TABELA DE INCIDENCIAS E PER CAPITAS

Per Capita			
PRODUTO	Unidade	B1	Incidencia
Arroz p/ sopa	gramas	25	8
Feijão p/ sopa	gramas	20	8
Macarrão p/ sopa	gramas	30	16
Fubá p/ sopa	gramas	10	8
Carne moida	gramas	40	20
Frango s/ osso	gramas	40	20
Legumes p/ sopa	gramas	20	40
Folha p/sopa	gramas	10	40
bolo individual 40 g	unidade	1	2
Bolacha	gramas	20	10
Leite po	ml	150	40
Fruta inteira	ml	1	8
Fruta picada	gramas	100	10
Fruta picada para creme de frutas	gramas	80	4
Fruta picada para vitamina	gramas	50	8
Mucilon	gramas	5	20
Suco in natura	ml	150	8
leite de soja pó	gramas	26	
gelatina diet	ml	50	
Adoçante pó sachet	unidade	1	
achocolatado diet pó	gramas	20	

A Prefeitura fornecerá a partir de Junho / Ag Familiar

legumes	gramas	50	4
verduras	gramas	35	4
frutas	unidade	1	3

Não estão discriminados nas incidências os temperos:

óleo

alho

cebola

sal

tomate

pimentão

Proibido o uso de condimentos artificiais

Oferecer dietas adaptadas às necessidades especiais:

Intolerantes à lactose, ao gluten, a corantes, alérgicos à proteína do leite de vaca, diabéticos, obesos, hiperlipidemicos

O uso de sucos somente de frutas naturais in natura

Para este segmento deverá ser utilizado leite maternizado, tipo NAN, Nestogeno ou similar

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - LEME				
INTEGRAL MARÇO 2018				
CARDÁPIO - SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES				
DIA		DESEJUM	ALMOÇO	LANCHE TARDE
6	SEG	Leite c/ Achiocolatado/ Biscoito	A/F/ Tirinhas de frango e Salada	Suco/Pão c/ Ovos mexidos + Fruta
7	TER	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F Carne Suína Moida c/ Legumes	Suco/ Cuzcuz de Frango
8	QUA	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Carne de Panela com Legumes e Fruta	Leite c/ Frutas e Farinha Lactea/Pão c/ Manteigas
9	QUI	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Omelete c/ Legumes	Suco/Pão com Salsicha + Salada
10	SEX	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F/ Frango c/ Legumes/Salada/Fruta	Suco/Pão c/ Carne Moida + Salada
13	SEG	Leite c/ Achiocolatado/ Biscoito	A/F/Almôndegas e Salada	Suco/Pão c/ Ovos mexidos + Fruta
14	TER	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F/Cubos de Frango c/ Legumes	Suco/ Pão c/ Frango e Salada
15	QUA	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Frango c/ Legumes + Fruta	Leite c/ Frutas e Farinha Lactea/Pão c/ Manteigas
16	QUI	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F/Omelete c/ Legumes	Suco/Pão com Salsicha + Salada
17	SEX	Leite c/ Achiocolatado/Biscoito	A/F/Carne Moida c/ Legumes e Salada/Fruta	Suco/Pão c/ Carne Moida + Salada
20	SEG	Leite c/ Achiocolatado/ Biscoito	A/F/Cubo Suíno e Salada	Suco/Pão c/ Ovos mexidos + Fruta
21	TER	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F/Frango c/ Legumes	Suco/ Pão c/ Frango e Salada
22	QUA	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Omelete de Legumes/ Salada e Fruta	Leite c/ Frutas e Farinha Lactea/Pão c/ Margarina
23	QUI	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Carne Moida c/ Legumes	Suco/Pão com Salsicha + Salada
24	SEX	Leite c/ Achiocolatado/Biscoito	A/F/Sobrecoxa de Frango/Salada e Fruta	Suco/Pão c/ Carne Moida + Salada
27	SEG	Leite c/ Achiocolatado/ Biscoito	A/F/ Strogonof de Frango e Salada	Suco/Pão c/ Ovos mexidos + Fruta
28	TER	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F/Carne Moida c/ Legumes Cenoura	Suco/ Pão c/ Frango e Salada
29	QUA	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Carne de Panela c/ Legumes	Leite c/ Frutas e Farinha Lactea/Pão c/ Margarina
30	QUI	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Doce	A/F/Omelete c/ Legumes	Suco/Pão com Salsicha + Salada
31	SEX	Leite c/ Achiocolatado/Pão c/ Margarina	A/F/Frango c/ Legumes/Salada/Fruta	Suco/Pão c/ Carne Moida + Salada

INTEGRAL
TABELA DE INCIDENCIAS E PER CAPITAS

PRODUTO	Unidade	Integrais	Incidencia
Arroz	gramas	70	20
Feijão	gramas	40	20
Macarrão	gramas	60	3
Fubá p/ polenta	gramas	50	2
Farinha de Milho p/ Cuscuz	gramas	50	1
Carne bovina moída	gramas	100	7
Cubos suino - pernil	gramas	100	1
Moida suina	gramas	100	1
Carne bovina cubos ou iscas	gramas	100	2
Frango s/ osso	gramas	100	8
Frango sobrecoxam - coxa	gramas	120	2
Ovo de galinha	unidade	2	1
Salsicha	gramas	100	4
Lingüiça mista	gramas	100	1
Peixe - cação/mandirã	gramas	100	1
Almondegas c.bovina	gramas	100	1
Tirinhas de frango	gramas	100	2
Legumes p/ carne	gramas	30	4
Legumes p/ salada	gramas	50	4
Folha p/ salada ou lanche	gramas	20	20
Folha refogada	gramas	25	4
Ervilha conserva	gramas	20	4
Milho	gramas	20	4
Pão (30g)	unidade	1	16
Pão (50g)	unidade	1	19
Farinha lacteaou Mucilon	gramas	10	4
Bolacha	gramas	50	14
Bebida láctea	ml	200	24

Fruta inteira	gramas	100	4
Fruta picada	gramas	100	4
Fruta picada para vitamina	gramas	50	5
Pudim/Manjar/Gelatina	ml	100	4
Suco concentrado natural	ml	200	16
Margarina	gramas	15	6
Geléia / Doce p/ recheio	gramas	15	8
leite de soja pó	gramas	26	
gelatina diet	ml	100	
Adoçante pó sachet	unidade	1	
achocolatado diet pó	gramas	20	

A Prefeitura fornecerá a partir de Junho / Ag Familiar			
legumes	gramas	50	4
verduras	gramas	35	4
frutas	unidade	1	3

Não estão discriminados nas incidências os temperos:

óleo

alho

cebola

sal

tomate

pimentão

Proibido o uso de condimentos artificiais

Oferecer dietas adaptadas às necessidades especiais:

Intolerantes à lactose, ao gluten, a corantes, Alergicos à proteína do leite de vaca, Diabéticos, obesos, hiperlipidêmicos,

Os lanches da tarde devem conter :alface, rúcula ou chicória + cenoura ou beterraba raladas e/ou tomate

DESCRIÇÃO	UNID	QTD
Gás Liquefeito de Petróleo – Botijão retornável com 13 quilos	Unid	655
Gás Liquefeito de Petróleo – Botijão retornável com 45 quilos	Unid	274
Gás Liquefeito de Petróleo – Botijão retornável com 90 quilos	Unid	21

TABELA DE CONSUMO APROXIMADO DE GLP (estimativa para 01 ano):

D) RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES POR CRONOGRAMA DE ENTREGA

ROTA 01

Unidade Escolar	Tel: º	Endereço
Creche Euza T. Moraghi	3554-2505	R. Durvalino Franco Silva, Santa Ines
Salma Elmor Nassif	3572-1819	R. das Papoulas, 88 - Nova Leme
Creche Ana Maria Rebessi Penteado	3572-1131	Rua das Amarilis, 404 - Jd. Nova Leme
Géssia de Moura Peixe Hildebrand	3571-9182	R. Albino A de Camargo, 277 Capitólio
Dinei Ivete Haiter Rocha	3554-1832	R. José Tonolli, 15 Capitólio
Prof. Arlindo Fávaro	3554-5565	R. José Lopes Silva, 1100
Creche Jd Serelepe	3554-3935	R. Amelio Boff, 40
Creche Joseli Ap. Zorzo Cavichioli	3571-1551	R. José Parizotto, 15 - Jd. do Sol
Renata Bacarin	3554-2205	R. José Parizotto, 35 - Jd. do Sol
Creche Judith Vivona de Campos	95704-3555	R. Sebastião Osório Martins, 520 - Jd. Empyreo
Ruth Zelina Albers Harder	3554-5511	R. Francisco Anitelli, 145 Stª Paula
Dirce de Souza Gismenes	3554-1072	R. Francisco Anitelli, 45 Stª Paula
Creche Irene Feijó da Silva	3571-5396	R. Francisco Anitelli, 45 Stª Paula
Maria Leme de Queiroz	3571-3007	R. da Independência, 55 Stº Antonio
Dr. Custódio Angelo de Lima	3571-2630	R. Fernão Dias Paes Leme, 945
Prof.ª Altimira Pinke	3554-1858	R. Angelo Cosentino, 1400
Creche Maria Antonia Marcelino	3571-7223	R. Primo Bergamasco, 139 F. Coelho
Raquel dos Anjos Marcelino	3554-2221	R. Liberato Monezzi, 502 Eloísa
Total aproximado de km		25

ROTA 02

Unidade Escolar	Tel: º	Endereço
Creche Angelo Luvizotti	3571-7477	R. Silvia Oliveira Lima Cury, 50 - Jd. Imperial
EMEI Sylvia Dellai Villa Rios	3554-2453	R. Silvia Oliveira Lima Cury, 30 - Jd. Imperial
Maria Amalia Bonfanti Lemos	3554-5510	R. Silvia Oliveira Lima Cury, 100 - Jd Imperial
Josephina I. De Carli	3571-8140	R. João Elias de Souza, 85 - Jd. Vanessa
Creche Maria Jose Gonçalves	3554-3055	R. Antonio Fiocco, 85 Jd Adelina
PROINFANCIA – Creche Raul Schwinden	3554-8273	Rua Floriano Vieira Sardinha, 40 – Jd Jequitibá
Creche Maria Gláucia Hilsdorf Rebessi	3554-1021	R. José Carraro, 232, Jd. Ana Lúcia
EMEF Deolinda C. Meira	3554-2207	R. José Carraro, 150, Jd. Ana Lúcia
EMEI Vera G. Bueno	3554-5382	R. José Carraro, 190, Jd. Ana Lúcia
Prof. Orlando Leme Franco	3571-0001	R. Ermelindo Nery, S/nº
EMEI Virginia S. Leme Franco	3554-5865	R. Portinari, 360 - Jd. Itamaraty
Creche Virginia S. Leme Franco	3554-5865	R. Portinari, 360 - Jd. Itamaraty
Mário Zinni	3571-0444	R. Pedro Calixto, 270 Itamaraty
Cecília de Souza Queiroz	3571-7614	R. Jorge Hilsdorf, 47 B. B Vista
Newton Prado	3571-2655	R. José Manoel A Oliveira, 95
Total aproximado de km		15

 ROTA 03

Unidade Escolar	Tel: ☎	Endereço
Mariquita Terossi	3554-1479	R. Evelyn CassebTaufic, 110 Jd. Universitário
Prof. Queiroz Filho	3571-2760	R. Manoel Abade, 730
MalackeyTaufic de Albuquerque	3554-1704	R. Basilio Villa Rios, 280 B. Funda
Alcides Kammer de Andrade	3571-7135	R. Lourenço Leme, 956 Sumaré
Maria Gonçalves Mourão	3554-2217	R. Vicente Crocci, 151Jd. Palmeiras
Creche Regina Helena Nery Dal Bó.	3571-1166	R. Vitorio de Souza, 655 Jd São Rafael
Creche Isabel Cristina Penteado	3571-3977	R. Florencio Villa Rios 171 - Jd. Palmeiras
Creche Marisa Ap. de Lima Vicentin	3554-8448	Rua Fernando Nery, 309 - Alto Boa Vista
Prof. Antonio Luis de Moraes	3571-0500	Estrada Orlando Leme Franco, s/nº
Prof. Pedro Celestino Tonolli	3571-7265	R. das Arapongas, s/nº
Paulo Bonfanti	3571-7007	R. Paulo Bonfanti, Nº 66 São Manoel
Creche Fabíola B. H. H. Della Libera	3571-2866	R. Siqueira Campos, 399 São Manoel
Viviane de Cássia Marchi	3554-8250	R. Siqueira Campos, 425 São Manoel
Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	3571-3388	R. Prestes Maia, 92, Jd. Santana
Aparecida Taufic Nassif M. Naif	3554-1739	R. Alecrim, 131 - Jd. Presidente
Helaine Koch Gomes	3571-8514	Av. Joaquim L. Aguila, 3780 - Jd. Juana
Creche Alzira Maria de Marchi	3554-5241	Av. Joaquim L. Aguila, 3780 Juana
EMEI Alzira Maria de Marchi	3571-7540	Av. Joaquim L. Aguila, 3780 - Jd. Juana
Creche Odylia Jambeiro Mendes	3571-2943	R. Eugenio Ravanini 35 - Jd Governador
Total aproximado de km		35

 ROTA 04

Unidade Escolar	Tel:	Endereço
Escola Técnica Dep. Salim Sedeh	3571-4898	R. Neide Zencker Leme, 500
Prof. Waldemar Ferreira	3571-2680	R. Prospero Grisi, 367
Dona Julia Rodrigues Leme	3554-5040	R. Francisco Habermann, 250 – Joest
Prof.ª Maria Joaquina de Arruda	3571-1886	Av. 29 de Agosto, 877
Coronel Augusto César	3571-2703	R. Dr. Armando S Oliveira, 231 – centro
Sagrada Família	3554-1479	R. Cel João F. Mourão, 506 Centro
RIM Madre Eduarda Schaffers- EMEI	3571-6824	Av. 29 de Agosto, 1126 Centro
José Pedro de Moraes	3572-6135	Rua Jose de Campos, 98 - Bairro Caju
Bernardo Garcia	3572-6134	Rua Pedro Costa, nº 181 Bairro Caju
Paulina Bertin de Moraes	3572-0407	Rua Antonio Damião, 120 – Cajú
Augusto de Souza Sardinha	3572-7392	Rua dos Marianos, 63 - Bairro Taquari
José Baldin	3572-7015	R. Otávio Vieira das Neves, s/nº - Taquari
Augusto T. de Godoy	3572-7520	Estr. M. Orlando L. Franco, 934 Taquari Ponte
Taquari Bairro	3572-7374	R. dos Marianos, 63 - Taquari Bairro
Total aproximado de km		95

Totalizando aproximadamente 170km/entrega diária

E) PADRÕES DE EQUIPAMENTOS

TIGELAS EM POLIPROPILENO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba.

CAPACIDADE: 350 ml (trezentos e cinquenta mililitros)

COR: azul escuro

FORMATO: cilíndrico redondo

ESPESSURA: mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio)

DIÂMETRO: 112,0 mm (cento e doze milímetros) aproximadamente

RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)

CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: material em plástico inquebrável, resistente, atóxico, inodoro e com tampa flexível, leitosa, para fechamento da caixa por pressão.

CAPACIDADE: de 2.300 (dois mil e trezentos) a 2.900 (dois mil e novecentos) ml

COR, FORMATO E CAPACIDADE: deverão estar especificados na ficha técnica e na proposta da empresa, as cores, o formato e a capacidade das caixas plásticas, a fim de serem avaliados pela Comissão de Avaliação Técnica

POTES EM POLIPROPILENO COM TAMPA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: material em plástico inquebrável, resistente, atóxico, inodoro e com tampa

CAPACIDADE: tamanhos variados conforme necessidade

DIÂMETRO: -----

TÁBUA EM ALILENO PARA PRE PREPARO DE CARNES E LEGUMES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: antideslizante, não absorve umidade, atóxica e antibactericida, não desgasta o fio da faca, aprovada pela ANVISA,

CAPACIDADE: tamanhos variados conforme necessidade

DIÂMETRO: -----

PÁ REMO EM ALILENO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: cor branca, inodora, inquebrável, atóxica, fácil lavagem, alta durabilidade

CAPACIDADE: tamanhos variados conforme necessidade

DIÂMETRO: -----

PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2019
ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Data:

Pregão Presencial N.º 018/2019.

À Prefeitura Municipal de Leme

A/C: Sr. Pregoeiro(a)

DADOS DO PROPONENTE	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
C.N.P.J.	
INSC. ESTADUAL:	
CIDADE / CEP:	
ESTADO:	
EMAIL / FONE:	
NOME DO RESP.	
RG/SSP/SP Nº	
CPF/MF Nº	
ENDEREÇO:	
CIDADE/CEP	
ESTADO:	
EMAIL:	
DATA DE NASCIMENTO:	
DADOS BANCÁRIOS EMPRESA:	
BANCO:	
AGENCIA:	
CONTA CORRENTE:	

Prezado Senhor(a),

A empresa supra, abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do Presente Pregão, propõe a esse município o fornecimento do objeto deste ato convocatório, de acordo com a presente proposta comercial, nas seguintes condições:

PREÇOS UNITÁRIOS POR REFEIÇÃO E CARDÁPIO:

A) CARDÁPIO CRECHE/ BERÇÁRIO/ MATERNAL: PREÇO UNITÁRIO R\$....., SENDO:

- DESJEJUM R\$.....
- LANCHE DA MANHÃ: R\$.....
- ALMOÇO: R\$
- LANCHE DA TARDE: R\$....

- JANTAR: R\$...

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS DURANTE TODO O DIA: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS**: 400.000

VALOR GLOBAL CRECHES (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-400.000) X R\$.... (PREÇO UNITÁRIO) = R\$

B) CARDÁPIO Nº 01, ESCOLAS (EMEF / EMEI/ EJA) PREÇO UNITÁRIO R\$... (sem agricultura familiar), SENDO:

- DESJEJUM R\$
- MERENDA: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 21.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 21.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 1.260.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS CARDÁPIO Nº 01 (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-1.260.000,00) X R\$ (PREÇO UNITÁRIO) = R\$

C) CARDÁPIO Nº 02, ESCOLAS (EMEF / EMEI/ EJA) PREÇO UNITÁRIO R\$... (com agricultura familiar), SENDO:

- DESJEJUM R\$
- MERENDA: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 21.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 21.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 2.940.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS CARDÁPIO Nº 02 (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-2.940.000) X R\$... (PREÇO UNITÁRIO) = R\$...

D) INTEGRAL R\$....., SENDO:

- DESJEJUM R\$
- MERENDA: R\$
- LANCHE DA TARDE: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 1.250

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.500

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS LETIVOS**: 500.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS PERÍODO INTEGRAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-500.000) X R\$... (PREÇO UNITÁRIO) = R\$...

RESUMO (DIAS LETIVOS - 200 - 12 MESES)

- A) PREÇO GLOBAL ESTIMADO 200 DIAS (CRECHE/ BERÇÁRIO/MATERNAL): R\$...**
- B) PREÇO GLOBAL ESTIMADO 60 DIAS (CARDÁPIO Nº 01 EMEI's, EMEF's, EJA): R\$...**
- C) PREÇO GLOBAL ESTIMADO 140 DIAS (CARDÁPIO Nº 02 EMEI's, EMEF's, EJA): R\$**
- D) PREÇO GLOBAL ESTIMADO 200 DIAS (INTEGRAL) R\$....**

VALOR GLOBAL ESTIMADO (12 MESES) (A + B + C + D) – R\$

DECLARAÇÃO EXPRESSA

Declaro expressamente que, nos preços unitários e totais ofertados estão incluídas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital de Pregão (presencial) **018/2019**, e seus anexos, bem como todas as despesas diretas e indiretas e fornecimento de peças referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, incluindo os eletrodomésticos utilizados no preparo e distribuição da alimentação.

O Prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias, que será contado a partir da data da sua entrega.

Estamos cientes de que o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, atendidos os termos e exigências do edital e seus anexos.

Assinatura do Representante Legal do Proponente:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2019

ANEXO III

Minuta - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LEME E A EMPRESA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/19

Contrato registrado sob nº

Pelo presente instrumento, de um lado o **MUNICÍPIO DE LEME**, com sede á Avenida 29 de Agosto, 668, centro, Leme, através de sua Secretaria de Educação, neste ato representada pela Secretária, Sra....., doravante denominada simplesmente de CONTRATANTE, e de outro lado à empresacom sede localizada à, no Município de....., com C.N.P.J./MF- n. °....., representada legalmente pelo Sr., residente e domiciliado em, com CPF n. °doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justo e acertado o presente CONTRATO, de conformidade com o Pregão Presencial n.º 018/19, cujo Edital e anexos são de pleno conhecimento das partes, que fazem parte integrante do presente instrumento, como se aqui estivesse transcrito, sujeitas às disposições da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, e de acordo com as condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. Constitui objeto do presente contrato, **A PRESTAÇÃO, POR PARTE DA CONTRATADA, DOS SERVIÇOS DE PREPARO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DA MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR, CONFORME PREVISÃO NA LEI Nº 11.947/2009), E DEMAIS INSUMOS UTILIZADOS PARA ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS MUNICIPAIS DE ALIMENTAÇÃO (MERENDA ESCOLAR), EM CONFORMIDADE COM OS TERMOS DO EDITAL e SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.**

1.1- Os serviços descritos deverão ser executados nos termos do Anexos do Edital do processo licitatório que deu origem ao presente.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2.1.- O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, iniciando-se a partir da data determinada na "Ordem de Serviços" emitida pela Secretaria de Educação. O prazo de vigência poderá ser prorrogado por iguais sucessivos períodos, a critério da Prefeitura, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57, da Lei Federal nº 8666/93, e, excepcionalmente, poderá se estender por mais 12 (doze) meses além deste limite, na forma e condições permitidas pelo § 4º do referido art. 57.

2.1.1- A Secretaria de Educação, através de ORDEM DE SERVIÇO, determinará o início dos serviços nas unidades relacionadas no Anexo I do edital, salvo estipulação em contrário com relação a alguma unidade.

2.1.2- Após o recebimento da ORDEM DE SERVIÇO, a CONTRATADA deverá apresentar, em até 15 dias, o seguinte:

- a) Projeto de treinamento a ser executado com o pessoal disponível nas unidades educacionais;
- b) Comprovação de atendimento à Norma Regulamentadora NR-7, Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria n. ° 24 de 22/ 12/94 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.1.- O regime de execução do presente contrato será na modalidade de execução indireta, por preço unitário de cada cardápio servido.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS UNITÁRIOS

4.1.- Os preços unitários são os seguintes:

PREÇOS UNITÁRIOS POR REFEIÇÃO E CARDÁPIO:

A) CARDÁPIO CRECHE/ BERÇÁRIO/ MATERNAL: PREÇO UNITÁRIO R\$ SENDO:

- DESJEJUM R\$
- LANCHE DA MANHÃ: R\$
- ALMOÇO: R\$
- LANCHE DA TARDE: R\$
- JANTAR: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS DURANTE TODO O DIA: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS**: 400.000

VALOR GLOBAL CRECHES (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-400.000) X R\$ (PREÇO UNITÁRIO) = R\$

B) CARDÁPIO Nº 01, ESCOLAS (EMEF / EMEI/ EJA) PREÇO UNITÁRIO R\$ (sem agricultura familiar), SENDO:

- DESJEJUM R\$
- MERENDA: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 21.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 21.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 1.260.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS CARDÁPIO Nº 01 (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-1.260.000) X R\$ (PREÇO UNITÁRIO)
= R\$

C) CARDÁPIO Nº 02, ESCOLAS (EMEF / EMEI/ EJA) PREÇO UNITÁRIO R\$ (com agricultura familiar), SENDO:

- DESJEJUM R\$
- MERENDA: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 21.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 21.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS PARA **140 DIAS LETIVOS**: 2.940.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS CARDÁPIO Nº 02 (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-2.940.000) X R\$ (PREÇO UNITÁRIO)
= R\$

D) INTEGRAL R\$ SENDO:

- DESJEJUM R\$
- MERENDA: R\$
- LANCHE DA TARDE: R\$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 2.500

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.500

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS PARA **200 DIAS LETIVOS**: 500.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-500.000) X R\$ (PREÇO UNITÁRIO) = R\$

RESUMO (DIAS LETIVOS - 200)

RESUMO

A) PREÇO GLOBAL 200 DIAS LETIVOS (CRECHE/ BERÇÁRIO/MATERNAL): R\$

B) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO Nº 01 EMEI's, EMEF's, EJA): R\$

C) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO Nº 02 EMEI's, EMEF's, EJA): R\$

D) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (INTEGRAL) R\$ R\$

VALOR GLOBAL ESTIMADO (12 MESES OU 200 DIAS LETIVOS) (A + B + C + D) = R\$

4.2.- Os preços referidos na presente cláusula incluem o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, bem como todos os serviços prestados, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários e todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do objeto do presente contrato.

CLAUSULA QUINTA - DO VALOR ESTIMADO DO CONTRATO

5.1.- Dá-se ao presente contrato o valor global estimado de R\$, em relação aos doze meses iniciais de sua execução.

CLAUSULA SEXTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1.- A despesa referente ao valor do presente contrato será previamente empenhada e processada por conta de verba própria do orçamento do exercício de 2.019, com dotações orçamentárias específicas, a saber:

.....

CLAUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

7. I.- Os valores unitários dos serviços prestados serão reajustados em periodicidade anual, a contar da assinatura do presente contrato, pelo **índice– IPCA Alimentos – FIESP, mediante requerimento da contratada.**

CLAUSULA OITAVA - DA RESPONSABILIDADE DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES PAGAMENTO

8.1.- A CONTRATANTE procederá às medições e pagamento dos quantitativos da seguinte forma:

a) - A CONTRATADA apresentará à Secretaria de Educação, mensalmente, sempre no início do mês subsequente, a fatura correspondente aos serviços prestados (cardápios servidos) nas unidades educacionais e/ou cozinha industrial, separadamente, as quais serão analisadas para efeito de aceitação ou rejeição, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

b) - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários de cada um dos cardápios pelo número respectivo de cardápios servidos.

c) Na nota fiscal deverá estar discriminado a quantidade de todos os gêneros alimentícios fornecidos para preparação das refeições com valores unitários e globais conforme Resolução 26 de 17.06.13, Artigo 45, § 13 e 15.

d) Respeitado o Anexo I do edital, é de responsabilidade da Contratada a elaboração mensal dos cardápios, formulados em impresso próprio, e entregue a Contratante para aprovação e processamento. Uma posterior conferência do número de serviços efetivamente prestados (cardápios efetivamente servidos), poderá ser feita a qualquer momento, a critério da CONTRATANTE, e acompanhada pela CONTRATADA. A fatura não aceita pela Secretaria de Educação, será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido na alínea "a" deste item, a partir da data de sua reapresentação.

e) A devolução da fatura não aprovada pela Secretaria de Educação, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

f) A CONTRATANTE providenciará o pagamento da fatura no **prazo de até 30 (trinta) dias**, que serão contados a partir da data da apresentação da respectiva fatura, devidamente acompanhada das medições aprovadas, junto ao Secretaria de Finanças. Os pagamentos dar-se-ão mediante transferência bancária ou depósito em conta a ser informada pela contratada.

CLAUSULA NONA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

9.1. - A CONTRATADA deverá prestar os serviços e fornecer os insumos em conformidade com o descrito no Memorial Descritivo, do respectivo Edital de Licitação, bem como nos seus demais ANEXOS, bem como nas cláusulas contratuais deste instrumento, observando ainda os padrões de higiene exigidos pela legislação vigente e pela CONTRATANTE.

9.2. - Os empregados da CONTRATADA que forem por qualquer motivo indisponibilizados, deverão ser substituídos imediatamente por esta, de modo que não haja descontinuidade de nenhuma forma no serviço.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS GARANTIAS CONTRATUAIS

10.1. A contratada apresenta, como garantia, o valor correspondente a 5% (cinco por cento) do presente contrato, em conformidade com o disposto no artigo 56 da Lei 8.666/93.

10.2. A garantia prestada será restituída (e/ou liberada) após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do artigo 56 da Lei 8.666/93. A

garantia deverá ser válida durante todo o período de vigência contratual, cabendo a contratada renová-la sempre que o prazo de vigência do contrato for prorrogado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1- Obriga-se a CONTRATADA, durante o prazo de execução dos serviços a:

- a) Manter nutricionista responsável técnico conforme exigência do CRN e coordenador dos serviços objeto do presente contrato;
- b) Substituir, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, o pessoal cuja atuação for julgada inadequada pela CONTRATANTE;
- c) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços objeto do presente contrato, de modo a conduzir eficientemente os serviços, de acordo com as condições técnicas, de habilitação e proposta da CONTRATADA, especificações técnicas e condições estabelecidas no Edital e ANEXOS do Pregão Presencial n.º 018/19.
- d) Conduzir os serviços em estrita observância às normas de legislações federais, estaduais e municipais, pertinentes ao objeto do presente contrato, mantendo os locais, equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação nas melhores condições de segurança e higiene.
- e) Refazer por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por danos resultantes de caso fortuito ou de força maior, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Município e ou da CONTRATANTE, de seus funcionários ou de terceiros.
- f) Refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato.
- g) Comunicar à fiscalização da CONTRATANTE de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços.
- h) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços.
- i) Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.
- j) Manter depósito para Armazenamento e Distribuição dos Gêneros Alimentícios para os locais de consumo, bem como manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, de higiene e segurança.
- k) Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade e com as especificações técnicas exigidas na licitação, bem como mão de obra especializada.
- l) Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos, no presente contrato.
- m) Cumprir rigorosamente as disposições, legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimentos dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores.
- n) Manter até o final do contrato as condições de qualificação técnica indicadas no certame que deu origem à presente avença, não as alterando sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.
- o) Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços contratados, especialmente as referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato.
- p) Arcar com todas as despesas com gás na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12 .1. - São obrigações da CONTRATANTE:

a) A expedição de Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativamente às escolas relacionadas no Anexo I do respectivo Edital, com as especificações necessárias para a perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição dos cardápios, lanches e gêneros em cada unidade. A expedição da ordem de serviços ocorrerá de acordo com a necessidade da Contratante.

b) Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

c) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente contrato.

d) Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de prestação de serviços objeto deste edital, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária. No caso do local de preparo e distribuição não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA comunicará por escrito a CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações, exceto eventual Cozinha Industrial, onde esta responsabilidade e encargo fica por conta da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1- A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará(ao) a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e entrega das merendas, refeições, lanche e gêneros nos locais de consumo, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

13.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

13.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

13.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial, quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente contrato.

13.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/93, Lei 10.520/02 e Decreto 5312/06.

13.6. O gestor fiscalizador do contrato será a Secretária de Educação Sra. ..., bem como eventuais outros servidores por esta indicados e comunicados a Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DE SERVIÇOS.

14.1. - Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato, sem expressa e prévia aceitação da contratante, sendo permitida a subcontratação apenas em relação aos serviços de mão-de-obra e distribuição, desde que, na mesma proporção, o subcontratado possua os requisitos de habilitação originalmente exigidos para a contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PESSOAL

15. I. - O pessoal que a CONTRATADA empregar para a execução dos serviços objeto do presente contrato não terá relação de emprego com a CONTRATANTE, sendo seu vínculo de emprego única e exclusivamente com a CONTRATADA.

15.2. - A CONTRATADA deverá respeitar e fazer com que o seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - básicos de segurança.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES

16.1. - Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, o não cumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, as penalidades previstas no edital e:

a) Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a CONTRATADA tenha concorrido diretamente;

b) MULTAS E OUTRAS SANÇÕES

b.1 - O atraso injustificado na execução dos serviços implica no pagamento de multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia sobre o valor do contrato, limitado a 10 dias. Acima desse prazo, até 15 dias, salvo ocorrência de outro evento considerado grave, restará configurada inexecução parcial do contrato, com as consequências que seguem;

b.2 A inexecução parcial do contrato, configurada esta no descumprimento de quaisquer das obrigações da contratada que não importem em falha grave que comprometa o regular fornecimento dos serviços, implica no pagamento de multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da parcela mensal devida a contratada, ou 0,5% do valor total do contrato, (o que for maior), podendo a contratante ainda, rescindir o contrato e aplicar a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de Leme, pelo prazo de até 02 anos.

b.3 A inexecução parcial ou total do ajuste que importe em falha grave, ou seja, a não execução contratual por mais de 15 dias (seguidos ou alternados, dentro de cada mês); sua irregular execução nos termos contratados; a ocorrência de prejuízos a administração ou a terceiros, implica no pagamento de multa de 05% (cinco por cento) calculada sobre o valor total do contrato, rescisão contratual e declaração de impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de Leme, pelo prazo de até 02 anos.

16.2. - A aplicação de multa não exclui a possibilidade de aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93 e alterações, Lei Federal 10.520/02 e Decreto Municipal 5312/03;

16.3. - Qualquer sanção somente será aplicada, após garantida a ampla e prévia defesa da contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1 A contratante elege o foro da COMARCA DE LEME com renúncia expressamente de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas ou questões pertinentes ao presente contrato.

E por estarem assim, justas e contratadas as partes, assinam o presente instrumento em _____ (vias) de igual teor e forma.

CONTRATANTE

CONTRATADA

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)**

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME

CONTRATADA:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____/2019

OBJETO: SERVIÇOS DE PREPARO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DA MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR, CONFORME PREVISÃO NA LEI Nº 11.947/2009), E DEMAIS INSUMOS UTILIZADOS PARA ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS MUNICIPAIS DE ALIMENTAÇÃO (MERENDA ESCOLAR), EM CONFORMIDADE COM OS TERMOS DO EDITAL e SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Wagner Ricardo Antunes Filho

Cargo: Prefeito

CPF: 027.726.778-18 RG: 15.873.822

Data de Nascimento: 26/09/1966

Endereço residencial completo: Rua Nelson José Maradei, 17, Portal do Bosque, CEP: 13.613-230, Leme/SP

E-mail institucional: prefeito.leme@gmail.com

E-mail pessoal: prefeito.leme@gmail.com

Telefone(s): (19) 3573-4000

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: / /

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s): ()

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: //

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

ANEXO LC-03 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME

CNPJ Nº: 46.362.661/0001-68

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): ____/2019

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: 12 MESES

OBJETO: SERVIÇOS DE PREPARO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DA MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR, CONFORME PREVISÃO NA LEI Nº 11.947/2009), E DEMAIS INSUMOS UTILIZADOS PARA ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS MUNICIPAIS DE ALIMENTAÇÃO (MERENDA ESCOLAR), EM CONFORMIDADE COM OS TERMOS DO EDITAL e SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.

VALOR:

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

Leme/SP, ____ de de 2019

ANEXO IV – INFORMAÇÕES – NOTA FISCAL ELETRÔNICA

SECRETARIA DA FAZENDA

COMUNICADO

Leme/SP, 20 de outubro de 2.010

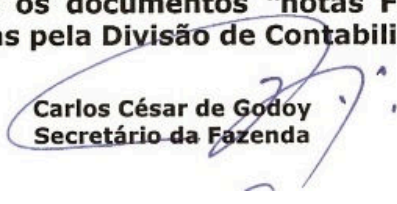
A Prefeitura do Município de Leme, neste ato representada pelo Sr. Carlos César de Godoy, - Secretário da Fazenda, comunica Vossa Senhoria que de acordo com o Protocolo (CONFAZ Conselho Nacional de Política Fazendária) nº 85 de 09/07/2010, **a partir de 1º de dezembro de 2.010**, todos os contribuintes independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações:

I - destinadas a Administração Pública direta ou indireta, inclusive empresa pública e sociedade de economia mista, de qualquer dos Poderes da união, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

"Ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e"

Portanto, comunico Vossas Senhorias para que divulguem esta informação aos seus fornecedores para evitar problemas futuros, ou seja, a recusa do Documento Fiscal pela Divisão de Contabilidade do Município de Leme.

Insta salientar que os documentos "notas Fiscais" mecânicas ou manuais não serão aceitas pela Divisão de Contabilidade.



Carlos César de Godoy
Secretário da Fazenda

Protoc. ICMS CONFAZ 85/10 - Protoc. ICMS - Protocolo ICMS CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA FAZENDÁRIA - CONFAZ nº 85 de 09.07.2010.

D.O.U.: 14.07.2010

Altera o **Protocolos ICMS 42/09**, que estabelece a obrigatoriedade da utilização da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) pelo critério de CNAE e operações com os destinatários que especifica.

Os Estados de Acre, Alagoas, Amapá, Amazonas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Rondônia, Roraima, Santa Catarina, **São Paulo**, Sergipe e Tocantins e o Distrito Federal, neste ato representados pelos respectivos Secretários de Fazenda, Finanças ou Tributação, considerando o disposto nos **arts. 102 e 199 do Código Tributário Nacional - Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966**, e no § 2º da cláusula primeira do **Ajuste SINIEF 07, de 30 de setembro de 2005**, resolvem celebrar o seguinte:

PROTOCOLO

Cláusula primeira A cláusula segunda do **Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009**, passa a vigorar com a seguinte redação:

Cláusula segunda Ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações:

I - destinadas à Administração Pública direta ou indireta, inclusive empresa pública e sociedade de economia mista, de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

II - com destinatário localizado em unidade da Federação diferente daquela do emitente;

III - de comércio (continua ...)

Protocolo ICMS CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA FAZENDÁRIA - CONFAZ nº 85 de 09.07.2010 (Altera o Protocolos ICMS 42/09, que estabelece a obrigatoriedade da utilização da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) pelo critério de CNAE e operações com os destinatários que especifica.)

ANEXO V MODELOS DAS DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 018/2019.

Modelo 01 – Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo.

Eu, _____ (nome completo), RG nº _____, representante credenciado (ou legal) da empresa _____ (razão social da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no Edital do **Pregão Presencial nº 018/2019**, realizado pela Prefeitura Municipal de Leme, inexistindo qualquer fato impeditivo à participação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

data

assinatura do credenciado (ou representante legal)

Modelo 02 – Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho

Eu, _____ (nome completo), RG ° _____, representante legal da empresa _____ (razão social da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, interessada em participar do **Pregão Presencial nº 018/2019**, realizado pela Prefeitura Municipal de Leme, declaro, sob as penas da Lei, que, nos termos do artigo 27, parágrafo 6º da Lei Federal nº 6544, de 22 de novembro de 1989, a _____ (razão social da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Data

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO VI

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 018/2019

TERMO DE OPÇÃO E DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

.....,(nome da empresa) com sede na,(endereço) inscrita no CNPJ sob o nº, vem através de seu representante legal infra-assinado, com fundamento no artigo 3º e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro de 2006, com sua atual redação dada pela Lei Complementar nº 147/14, manifestar a sua **opção pelo tratamento diferenciado e favorecido**, estando apta a usufruir do tratamento ali previsto.

DECLARA ainda, ser:

☐

Microempresa e não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

☐

Empresa de pequeno porte e não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Em de de 20 .

.....
(assinatura do responsável pela proposta e carimbo da empresa)

ANEXO VII

PREGÃO PRESENCIAL 018/2019

MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob nº e inscrição Estadual sob nº , representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s) Sr.(a), portador(a) de Cédula de Identidade RG nº e CPF nº , nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr.(a) , portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e CPF nº , a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante (indicação do órgão licitante), no que se referir ao presente **PREGÃO PRESENCIAL nº 018/2019** , com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**, os envelopes **PROPOSTA DE PREÇOS (Nº 01)** e **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (Nº 02)** em nome da Outorgante formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo PREGOEIRO, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia _____

Local e data
Assinatura

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.

PREGÃO PRESENCIAL Nº018/19
ANEXO VIII – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

I – HABILITAÇÃO JURÍDICA - as licitantes deverão apresentar:

- a) registro comercial, para empresa individual;
- b) ato constitutivo, em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores, caso não seja entregue por ocasião de credenciamento;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis(sociedades simples), acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- d) 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;

II – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA - as licitantes deverão apresentar:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF;
- b) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, com prazo de validade em vigor;
 - b.1)** A regularidade para com a **Fazenda Federal**, deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Secretaria da Receita Federal, ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Receita Federal (a presente Certidão deverá ter sido emitida nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFP nº 1751, de 02 de outubro de 2014).
 - b.2)** prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, mediante Certidão de Quitação de Tributos Estaduais ou certidão que comprove a regularidade com o ICMS emitida pelo órgão competente ou, caso o licitante não seja contribuinte deste imposto, declaração de que a pessoa jurídica não está inscrita no cadastro de contribuintes da fazenda estadual relativo ao ICMS. (Caso a licitante tenha domicílio no Estado de São Paulo, deverá apresentar a Certidão de Regularidade quanto à débitos tributários inscritos etambém a de Débitos não inscritos na dívida ativa do Estado)
 - b.3)** a regularidade para com a **Fazenda Municipal** deverá ser comprovada sobre os tributos **Mobiliários** relacionados à sede ou domicílio do proponente, através da apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa;

c) prova de regularidade para com o FGTS – Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (Lei nº 9.012, de 30/03/95), através da apresentação do Certificado de Regularidade de Situação do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal, ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;

d) prova de regularidade Trabalhista, mediante a apresentação da CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou da CPDT – Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de negativa;

III – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA - as licitantes deverão apresentar:

- a) Em relação à qualificação operacional da licitante, apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido em nome da licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão da licitante para atender o objeto licitado. O(s) atestado(s) deverá (ao) comprovar que a licitante já realizou pelo menos, 50% (cinquenta por cento) da quantidade total de cardápios previstos no edital (soma do total de cardápios - 12 meses - letras A, B, C e D - Anexo II).
- b) Apresentar Registro ou inscrição da empresa licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas e do respectivo profissional técnico (nutricionista) responsável técnico pela execução dos serviços.
- c) Declaração de que a licitante disponibilizará, para execução dos serviços, caso vencedora do certame, pessoal, equipamentos e veículos necessários e suficientes.
- d) Declaração de que têm plena ciência do objeto licitado, suas características e exigências.
- e) Declaração que se vencedora do certame, apresentará, em até 05 dias úteis a partir da solicitação da Prefeitura, cópia dos certificados de vistoria de veículos, para transporte de alimentos, podendo ser substituído pela Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de distribuição, é obrigatória a apresentação do CEVS da empresa prestadora de serviço, conforme Portaria CVS 01 de 22 de janeiro de 2007. Os documentos solicitados poderão ser substituídos pelos respectivos documentos emitidos pela Vigilância Sanitária do Município da sede do licitante, ou da empresa prestadora do serviço. Que na hipótese de alteração da frota própria e/ou terceirizada durante o prazo de vigência do Contrato, comunicará e apresentará cópia autenticada dos mesmos documentos exigidos.

IV – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA - as licitantes deverão apresentar:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida até 90 (noventa) dias antes da data da sessão de entrega dos envelopes. OBS: As empresas que estiverem em recuperação judicial, devem apresentar, junto aos documentos de habilitação, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor

- b) Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentadas na forma da lei, registrados na Junta Comercial, vigente na época destas demonstrações (o balanço deverá conter o selo ou o carimbo da Junta Comercial), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes, balanços provisórios ou balanços mensais, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta. Deverão estar assinados pelo representante pelo seu titular ou representante legal da licitante e pelo Contador, com indicação do número de sua inscrição no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), devidamente autenticado pela Junta Comercial.

b.1) As demais demonstrações contábeis de que trata o item b), retro, deverão ser feitas através de cópias autenticadas de referência do Livro Diário (Número do Livro, Termo de Abertura e Encerramento), inclusive cópias autenticadas das folhas que contém o Balanço Patrimonial e Demonstrativo Contábil extraído deste livro, com evidência de Registro na Junta Comercial ou publicação na imprensa, de acordo com a natureza jurídica da empresa licitante, devidamente assinadas pelo seu titular ou representante legal e pelo contador;

b.2) As empresas que utilizam a escrituração contábil digital (ECD), deverão apresentar o Balanço Patrimonial, do último exercício social exigível, acompanhado dos termos de abertura e encerramento (relatório gerado pelo SPED com status "Autenticado" acompanhado do termo de autenticação da Junta Comercial), e Recibo de entrega de livro digital junto à Receita Federal.

b.3) As empresas recém constituídas, cujo balanço ainda não seja exigível, deverão apresentar Balanço de Abertura, contendo carimbo e assinatura do representante legal da empresa e do contador;

b.4) As empresas que estiveram inativas no ano anterior, deverão apresentar cópia da declaração de inatividade entregue a Receita Federal, apresentando cópia autenticada do último Balanço Patrimonial que antecede a condição de inativa, se houver;

- c) Comprovação de que possui, na data da apresentação das propostas, capital social ou patrimônio líquido mínimo, de R\$ 800.000,00 (oitocentos mil reais).
- d) Comprovação da boa situação financeira será baseada na obtenção dos Índices de Liquidez Geral (ILG), Grau de Endividamento Geral (GEG) e Índice de Liquidez Corrente (ILC), devendo ser demonstrados pelos licitantes **e assinados por seu(s) contador(es)**, através das fórmulas abaixo (*), sendo que somente considerada habilitada a empresa que obtiver os seguintes resultados:

d.1) Serão inabilitadas as licitantes cujos índices apurados não atenderem as seguintes condições:

Índice de Liquidez Geral $\geq 1,00$
Índice de Liquidez Corrente $\geq 1,00$
Grau de Endividamento Geral $\leq 0,60$

(*) Fórmulas:

(AC + RLP)

ILG = $\frac{\text{AC} + \text{RLP}}{\text{PC} + \text{ELP}}$

onde

ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável à Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

$$\text{GEG} = \frac{\text{ET}}{\text{AT}}$$

onde

GEG = GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL

ET = Exigível Total

AT = Ativo Total

$$\text{ILC} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}}$$

onde

ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível à Longo Prazo

V – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES - as licitantes deverão apresentar:

a) declaração que o(a) proponente cumpre integralmente a norma contida na Constituição Federal, artigo 7º, inciso XXXIII (conforme modelo – **ANEXO V**).

Se a(o) licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

PREGÃO PRESENCIAL 018/19 - ANEXO IX

TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS

Os preços constantes desta tabela, unitários e totais, são os máximos que poderão ser aceitos pelo Pregoeiro por ocasião do julgamento do certame, e representam a média entre os preços atualmente pagos pelo Município de Leme, e mais orçamentos obtidos pela Secretaria de educação.

PREÇOS UNITÁRIOS POR REFEIÇÃO E CARDÁPIO:

A) CARDÁPIO CRECHE/ BERÇÁRIO/ MATERNAL: PREÇO UNITÁRIO R\$ 2,55 SENDO:

- DESJEJUM R\$0,40
- LANCHE DA MANHÃ: R\$0,40
- ALMOÇO: R\$ 0,74
- LANCHE DA TARDE: R\$ 0,40
- JANTAR: R\$061

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS DURANTE TODO O DIA: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS**: 400.000

VALOR GLOBAL CRECHES (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-400.000) X R\$ 2,55 (PREÇO UNITÁRIO) = R\$ 1.020.000,00

B) CARDÁPIO Nº 01, ESCOLAS (EMEF / EMEI/ EJA) PREÇO UNITÁRIO R\$ 1,95 (sem agricultura familiar), SENDO:

- DESJEJUM R\$ 0,74
- MERENDA: R\$1,21

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 21.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 21.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 1.260.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS CARDÁPIO Nº 01 (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-1.260.000) X R\$ 1,95 (PREÇO UNITÁRIO) = R\$ 2.457.000,00

C) CARDÁPIO Nº 02, ESCOLAS (EMEF / EMEI/ EJA) PREÇO UNITÁRIO R\$ 1,65 (com agricultura familiar), SENDO:

- DESJEJUM R\$0,61
- MERENDA: R\$ 1,04

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 21.000
TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 21.000
TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS PARA **140 DIAS LETIVOS**: 2.940.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS CARDÁPIO Nº 02 (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-2.940.000) X R\$ 1,65 (PREÇO UNITÁRIO) = R\$ 4.851.000,00

D) INTEGRAL R\$ 2,81, SENDO:

- DESJEJUM R\$0,64
- MERENDA: R\$ 1,53
- LANCHE DA TARDE: R\$ 0,64

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 2.500
TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.500
TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS PARA **200 DIAS LETIVOS**: 500.000

PREÇO GLOBAL ESCOLAS (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-500.000) X R\$ 2,81 (PREÇO UNITÁRIO) = R\$ 1.450.000,00

RESUMO (DIAS LETIVOS - 200)

RESUMO

A) PREÇO GLOBAL 200 DIAS LETIVOS (CRECHE/ BERÇÁRIO/MATERNAL): R\$ 1.020.000,00
B) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO Nº 01 EMEI's, EMEF's, EJA): R\$ 2.457.000,00
C) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO Nº 02 EMEI's, EMEF's, EJA): R\$ 4.851.000,00
D) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (INTEGRAL): R\$ 1.450.000,00

VALOR GLOBAL ESTIMADO (12 MESES OU 200 DIAS LETIVOS) (A + B + C + D) = R\$ 9.733.000,00

TOTAL DE REFEIÇÕES/CARDÁPIOS (A, B, C e D) ESTIMADO – 12 MESES: 5.100.000
50% PARA COMPROVAÇÃO (ATESTADOS) = 2.550.000

ANEXO X

COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL

(Enviar pelo e-mail licitacao@leme.sp.gov.br ou pelo Fax nº (19) 3572-1881)

Pregão Presencial nº 018/2019

Denominação da Empresa:

CNPJ nº:

Endereço:

e-mail:

Cidade/Estado:

Telefone e Fax:

Obtivemos através do E-MAIL: licitacao@leme.sp.gov.br, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local, de de 2019.

Nome:

R.G.

Senhor Licitante:

Visando a comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o comprovante de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Licitações.

A não remessa do protocolo exime a Prefeitura Municipal de Leme da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

RESUMO DO EDITAL

Pregão Presencial: Nº 018/19: **Objeto:** Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Alimentação, para execução dos serviços de preparo, nutrição, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios, com emprego da mão de obra e treinamento do pessoal, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos utilizados para atendimento dos Programas Municipais de Alimentação (merenda escolar), (exceto os adquiridos através da agricultura familiar, conforme previsão na lei nº 11.947/2009), em conformidade com os termos deste Edital, de seus anexos, da legislação de regência, e em especial das normas expedidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA; **Edital Na Íntegra:** (www.leme.sp.gov.br - Entrar No Link contas públicas - licitações-gratuito); **DISPONIBILIDADE DO EDITAL;** a partir de 27 de ABRIL de 2019: **DATA DA SESSÃO:** Dia 15 de MAIO de 2.019, às 09 horas – Departamento de Licitações e Compras – Rua Joaquim Mourão, 289, centro, Leme;

Leme, 25 de abril de 2019.

ANDRÉA MARIA BEGNAMI MAZZI
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO