EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 033/2021

Processo Administrativo nº 119/2021

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 N° 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 n° 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal n°.8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, com as prerrogativas estabelecidas pela Lei Complementar n°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, localizado na Rua Joaquim Mourão, 289, centro, ***no dia 15 de junho de 2021 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 ALIMENTICIOS

C) CARDAPIO E INCIDÊNCIAS

D) RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES POR CRONOGRAMA DE ENTREGA

E) QUANTIDADE DE ALUNOS POR ESCOLA (REF. 2019)

F) PADROES 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 e 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 N° 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.

02.03. As empresas interessadas poderão realizar visitas técnicas as unidades escolares, mediante agendamento prévio junto a Secretaria de Educação, pelo fone 19 -35736300. As visitas são facultativas, razão pela qual, não será fornecido comprovante.

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 n° 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 9° da Lei n° 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 total 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 particular 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 assemelhado 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 conseqüência, 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 Nº033/2021

"ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA"

NOME EMPRESARIAL (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME

PREGÃO PRESENCIAL Nº033/2021

"ENVELOPE N° 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 2021 - 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 2021 - 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 manifestaram 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.

11.11- 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.

11.12- 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.

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

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

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

11.16- 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.

11.17- 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.

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

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

11.18- 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.

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

11.20- 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.

11.21 - 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.

11.21.1 – 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

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

11.23 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 de 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 subseqüente 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 15 **(quinze)** 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 irreajustáveis dentro do período de 12 meses a contar da data de apresentação das propostas.

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

RUBRICA ORÇAMENTÁRIA	DOTAÇÃO
12306 0031.2.068000 339030	1898
12361 0031.2.068000 339030	1922
12361 0031.2.068000 339030	2083
12365 0031.2.068000 339030	2095
12361 0031.2068000 339039	2097
12365 0031.2.068000 339030	2107
12366 0031.2.068000 339030	2119
12367 0031.2.068000 339030	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 e/ou seu detalhamento, estão previstos 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.

24.05As 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, 27 de maio de 2.021.

GUILHERME SCHWENGER NETO

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

ANEXO I

PREGAO PRESENCIAL Nº033/2021

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 DESTE EDITAL, 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 (BERÇÁRIO 1, BERÇÁRIO 2, MATERNAL, PRÉ ESCOLA, FUNDAMENTAL MUNICIPAL, INTEGRAL E EJA)

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.

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, suprindo 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 a que segue, sendo que os custos específicos para tal, já foi considerado nos preços máximos fixados:

Intolerantes a glúten: 10

Alunos diabéticos: 30

Intolerantes a lactose: 60

Alérgicos à proteína do leite de vaca: 40

Alérgicos a corantes: 20

Dislipidemicos e/ou obesos: 50

Alérgicos a ovos: 5

Hiperlipidêmicos: 5

Outras patologias: 30

OBS: Para alunos com necessidades especiais na alimentação, serão mantidos os cardápios básicos para os segmentos, devendo ser substituídos os alimentos contraindicados por alimentos permitidos para as patologias, utilizando as mesmas per captas e incidências.

Ex.: substituir o leite de vaca, por leite de soja, substituir bolachas e pães por outras sem leite, para os intolerantes e alérgicos à proteína do leite; substituir o açúcar, a gelatina, o achocolatado e outros produtos que contenham açúcar na formulação, por produtos dietéticos para os diabéticos; substituir os pães e bolachas por produtos similares sem glúten, para os intolerantes ao glúten.

Como a quantidade de merendas especiais servidas é baixo perante o montante constante do edital a ser servido no Município, e como não há aumento nas per captas ou incidências, o valor dessas já está contemplado nos valores máximos fixados no edital.

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, magnézio, 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.

Da mão de obra.

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) Os funcionários da contratada empregados na execução dos serviços, devem ser devidamente capacitados em relação a 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).

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.

A) A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, sempre com antecedência mínima de 07 dias, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

B) A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante ROMANEIO DE ENTREGA DE MERCADORIAS que conterá 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.

C) Antes da entrega nas unidades escolares, a contratada deverá fornecer **uma amostra dos insumos (carnes, aves, peixes e embutidos),** que deverão ser entregues na Rua Vitório Marchi, 430 (Núcleo de Alimentação Escolar) - Leme/SP, a partir das 08:30h, para ateste do 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 quantidades retiradas corresponderão a uma amostra de cada tipo de alimento acima citado, na sua embalagem original mínima, e sua análise visa conferir a quantidade/peso/validade do que está sendo fornecido, frente ao exigido no edital e ao exigido pelos órgãos de controle - SIF - Anvisa, etc. As eventuais análises serão realizadas sob responsabilidade da contratante.

D) 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 dos insumos 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 especificas 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 cumprida pela empresa contratada, e seguirá os parâmetros indicados no Anexo I, especialmente em relação aos per capta 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 n°26/2013, 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, 27 de maio de 2.021.

GUILHERME SCHWENGER NETO

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

B) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ESTOCÁVEIS

Item	Especificação
01	**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.
02	**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.
03	**BASE PARA MOLHO DE TOMATE** - Produto resultante da concentração de tomates sãos, 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.
04	**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
05	**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.
06	**DOCE DE LEITE:** Contendo basicamente leite pasteurizado e/ou leite em pó integral reconstituído e açúcar. Embalagem Primária: potes com 4,8Kg.
07	**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 substancias estranhas as 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
08	**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.
09	**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.
10	**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.
11	**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, isentam de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 500 g a 1000 g.
12	**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 contem glúten Informação Nutricional porção 25g: Valor energético: 131 kcal=550kj; Carboidratos: 10 g; Proteinas: 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. 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.
13	**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.
14	**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.
15	**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 Diglicerídios 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. **,**
16	**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.
17	**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.
18	**PURO ALHO EM PASTA – sem sal** Produto obtido pelo esmagamento do alho, isento de sal. Embalagem Primária: pote plástico de aproximadamente 200 gramas.
19	**SAL REFINADO EXTRAIODADO** - Contendo basicamente, cloreto de sódio, iodato de potássio e anti-umectante. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.
20	**SELETA DE LEGUMES** - Contendo basicamente, Ervilha, Batata, Cenoura e Salmoura (Água e Sal). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem Primária: Lata de 2 Kgs.
21	**VINAGRE:** Fermentado acético de vinho branco ou tinto. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico de 750ml.
22	**LEITE DE SOJA EM PÓ** EMBALAGEM: lata ou sache de mínimo 300g

23	**CONDIMENTO** apresentação natural, matéria prima ORÉGANO, aspecto físico GRANULADO, aplicação: alimentação. EMBALAGEM: pacote MÍNIMO 10g, MÁXIMO 50G
24	**CONDIMENTO** apresentação moída, matéria prima CANELA, aspecto físico PÓ, aplicação: alimentação. EMBALAGEM: pacote MÍNIMO 10g, MÁXIMO 50G
25	**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
26	**ADOÇANTE:** APRESENTAÇÃO: pó - sachet
27	**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 quimico, (fosfato de alúminio 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.
28	**CEREAIS DE MILHO SEM AÇÚCAR:** Embalagem individual de 25g ou 30g. Ingredientes: Milho, 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), colecalciferol (vitamina D), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e folacina (ácido fólico).
29	**LEITE UHT:** Leite de vaca integral e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, difosfato dissódico e citrato de sódio. Embalagem primária: Caixa com 1 litro.

FORMULADOS

Item	Especificação
01	**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 Validade: 12 meses à partir da data de fabricação.

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. 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. EMBALAGEM contendo nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, peso liquido, 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 **mandirá 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	**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 -18ºC (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.
02	**LINGUIÇA TOSCANA SUINA CONGELADA** – Produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos. As lingüiças 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 equinos, 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 SISP). 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 – 12ºC e – 18ºC. **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 sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12ºC e -18ºC. 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 SISP) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12ºC e – 18ºC. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-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 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 sujevidade 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: (-18ºC) a (-12ºC); 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, manjericão, 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 sãos, 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 sãos, 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 substancias toxicas. 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

CARDÁPIO A - BERÇÁRIO 1					
CARDÁPIO - SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES 2021					
HORÁRIO PREVISTO	07:00 - 07:30	9:00 - 9:15	11:00 - 11:30	13:00 - 13:30	16:00 - 16:30
	DESJEJUM	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR
Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Sopa de moida bovina com legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, fuba e legumes
Ter	Leite com fruta	fruta picada	Sopa de frango, legumes e arroz	Leite	Sopa de feijão com moida bovina, legumes e macarrão
Qua	Leite	salada de frutas	Sopa de moida bovina, legumes e fubá	Leite	Sopa de frango, arroz e legumes
Qui	Leite com fruta	creme de frutas	Sopa de frango, legumes e macarrão	Leite	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce	fruta picada	Sopa de feijão, moida bovina, legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, legumes e arroz

Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Sopa de moida bovina com legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, fuba e legumes
Ter	Leite com fruta	fruta picada	Sopa de frango, legumes e arroz	Leite	Sopa de feijão com moida bovina, legumes e macarrão
Qua	Leite	salada de frutas	Sopa de moida bovina, legumes e fubá	Leite	Sopa de frango, arroz e legumes
Qui	Leite com fruta	creme de frutas	Sopa de frango, legumes e macarrão	Leite	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce	fruta picada	Sopa de feijão, moida bovina, legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, legumes e arroz

Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Sopa de moida bovina com legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, fuba e legumes
Ter	Leite com fruta	fruta picada	Sopa de frango, legumes e arroz	Leite	Sopa de feijão com moida bovina,

					legumes e macarrão
Qua	Leite	salada de frutas	Sopa de moida bovina, legumes e fubá	Leite	Sopa de frango, arroz e legumes
Qui	Leite com fruta	creme de frutas	Sopa de frango, legumes e macarrão	Leite	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce	fruta picada	Sopa de feijão, moida bovina, legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, legumes e arroz

Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Sopa de moida bovina com legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, fuba e legumes
Ter	Leite com fruta	fruta picada	Sopa de frango, legumes e arroz	Leite	Sopa de feijão com moida bovina, legumes e macarrão
Qua	Leite	salada de frutas	Sopa de moida bovina, legumes e fubá	Leite	Sopa de frango, arroz e legumes
Qui	Leite com fruta	creme de frutas	Sopa de frango, legumes e macarrão	Leite	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce	fruta picada	Sopa de feijão, moida bovina, legumes e macarrão	Leite	Sopa de frango, legumes e arroz

OBSERVAÇÕES:

Para os portadores de necessidades alimentares especiais as preparações sofrerão as alterações de acordo com as necessidades, devendo constar em um cardápio separado as alterações e analises nutricionais para as necessidades alimentares especiais;

Para este segmento deverá ser utilizado leite maternizado, tipo Nan, Netogeno, Aptamil ou similar - adequado a faixa de 0 até 12 meses;

Proibido o uso de condimentos aritificiais, aqueles que contenham glutamato monossodicoou outros sais sódicos;

Proibido adoçar os alimentos com açucar, mel ou adoçante;

Creme de frutas = frutas amassadas e engrossadas com aveia a 10% (80g fruta + 8g de Aveia em flocos finos);

Incluir nos cardapios semanais, em pelo menos 3 dias, alimentos fontes de vitamina A;

Quando estiver descrito uma preparação com legumes significa que deverá haver, no minimo, um de cada grupo de verduras e de legumes, no minimo, respeitando o per capita por grupo: legumes-30g e verduras-25g;

Quantidade de sal permitido por dia por aluno: 1,5 gramas;

A consistência será adaptada a idade e aceitação do aluno, variando da pastosa a partir dos alimentos amassados ate a consistencia normal.

INCIDENCIAS - BERÇÁRIO 1		
Alimento	Incidencia	Per capta
Arroz para sopa	16	30g
Arroz	x	x
Feijão para sopa	8	20g
Feijão	x	x
Macarrão para sopa	16	30g
Macarrão	x	x
Fubá para sopa	8	20g
Fubá para polenta	x	x
Farinha de milho - cuscuz	x	x
C. bovina moida	20	40g
C.bovina cubos	x	x
Frango sem osso	20	40g
Ovo de galinha	x	x
Peixe - cação ou mandirá	x	x
Legumes para sopa	40	25g
Legumes para carne	x	x
Folha para sopa	40	20g
Folha para saladaou refogado	x	x
Fruta	8	100g
Fruta para creme de frutas	4	80g
Fruta para vitamina de frutas	8	30g
Suco natrual de frutas	4	150ml
Leite em po reconstituido	40	150ml
Bolacha doce	4	30g
Bolacha salgada	4	30g
Pão 30g	x	x
Mucilon Milho ou de Arroz	2	5g
Aveia em flocos finos	2	8g
Margarina sem gordura trans	x	x

OBSERVAÇÃO:

- Nestas incidencias não estão incluidas produtos in natura para preparação como:

- Alho, cebola, sal, oleo, oregano, ervas aromáticas.

- Creme de frutas = fruta + Aveia ou Mucilon.

- Leite em pó = aproximadamente 18,75g para preparar 150 ml de leite.

No periodo entre Junho a Dezembro - Agricultura Familiar.

A Prefeitura enviará para cada unidade escolar os seguintes itens:

Verdura: 4 x mês - 50g/aluno/vez

Legume: 4 x mês - 35g/aluno/vez

Fruta: 3 x mês - 1 unidade/ aluno/vez

CARDÁPIO B – BERÇÁRIO 2 e MATERNAL

CARDÁPIO - SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES 2021

Horario Previsto	07:00 - 07:30	9:00 - 9:15	11:00 - 11:30	13:00 - 13:30	16:00 - 16:30
DIAS	**DESJEJUM**	**LANCHE MANHÃ**	**ALMOÇO**	**LANCHE TARDE**	**JANTAR**
Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Arroz, feijão, moida bovina com legumes	leite com mucilon	Polenta com frango e legumes
Ter	Leite com fruta e pão com margarina	fruta picada	Arroz, feijão, cubos de frango com legumes	vitamina leite e frutas	Sopa de feijão com moida bovina, legumes e macarrão
Qua	Leite com Mucilon e bolacha salgada	salada de frutas	Arroz, feijão, bolinhos de c. moida assado e legumes	Mingau de aveia	Macarrão com frango e legumes
Qui	Leite com fruta e bolacha doce	creme de frutas	Arroz, feijão, frango e pure de legumes	Leite com mucilon	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce e fruta in natura	suco natural de frutas	Arroz, feijão, cubos bovinos desfiado com salada	leite com frutas e mucilon	Sopa de frango, legumes e arroz

Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Arroz, feijão, omelete de legumes e salada	leite com mucilon	Sopa de frango, fuba e legumes
Ter	Leite com fruta e pão pate cenoura	fruta picada	Arroz, feijão, moida com legumes	vitamina leite e frutas	Sopa de feijão com moida bovina, legumes e macarrão
Qua	Leite com Mucilon e bolacha salgada	salada de frutas	Arroz, feijão, cubos de frango com legumes	Mingau de aveia	Cuscuz de frango e legumes
Qui	Leite com fruta e bolacha doce	creme de frutas	Arroz, feijão, bolinhos de c. moida assado e legumes	Leite com mucilon	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce e fruta in natura	suco natural de frutas	Arroz, feijão, frango e pure de legumes	leite com frutas e mucilon	Sopa de frango, legumes e arroz

Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Arroz, feijão, cubos bovinos desfiado com salada	leite com mucilon	Macarrão com frango e legumes
Ter	Leite com fruta e pão pate abobrinha	fruta picada	Arroz, feijão, omelete de legumes e salada	vitamina leite e frutas	Sopa de feijão com moida bovina, legumes e macarrão
Qua	Leite com Mucilon e bolacha salgada	salada de frutas	Arroz, feijão, moida com legumes	Mingau de aveia	Sopa de frango, arroz e legumes
Qui	Leite com fruta e bolacha doce	creme de frutas	Arroz, feijão, cubos de frango com legumes	Leite com mucilon	Sopa de moida bovina, legumes e arroz
Sex	Leite e bolacha doce e fruta in natura	suco natural de frutas	Arroz, feijão, bolinhos de c. moida assado e legumes	leite com frutas e mucilon	Polenta com frango e legumes

Seg	Leite e bolacha salgada	suco natural de frutas	Arroz, feijão, frango e pure de legumes	leite com mucilon	Sopa de frango, fuba e legumes
Ter	Leite com fruta e pão pate beterraba	fruta picada	Arroz, feijão , cubos bovinos desfiado com salada	vitamina leite e frutas	Polenta com moida bovina e legumes
Qua	Leite com Mucilon e bolacha salgada	salada de frutas	Arroz, feijão, omelete de legumes e salada	Mingau de aveia	Sopa de frango, arroz e legumes

Qui	Leite com fruta e bolacha doce	creme de frutas	Arroz, feijão, peixe com legumes	Leite com mucilon	Macarrão com moida bovina e legumes
Sex	Leite e bolacha doce e fruta in natura	suco natural de frutas	Arroz, feijão, cubos de frango com legumes	leite com frutas e mucilon	Sopa de frango, legumes e arroz

INCIDENCIAS – BERÇÁRIO 2 E MATERNAL		
Alimento	Incidencia	Per capta
Arroz para sopa	7	30g
Arroz	20	40g
Feijão para sopa	3	20g
Feijão	20	25g
Macarrão para sopa	3	30g
Macarrão	3	40g
Fubá para sopa	2	20g
Fubá para polenta	3	30g
Farinha de milho - cuscuz	1	30g
C. bovina moida	14	50g
C. bovina cubos	3	50g
Frango sem osso	19	50g
Ovo de galinha	3	50g
Peixe - cação ou mandirá	1	50g
Legumes para sopa	13	25g
Legumes para carne	27	30g
Folha para sopa	13	20g
Folha para saladaou refogado	27	25g
Fruta	8	120g
Fruta para creme de frutas	4	100g
Fruta para vitamina de frutas	16	50g
Suco natrual de frutas	8	150ml
Leite em po reconstituido	40	150ml
Bolacha doce	8	30g
Bolacha salgada	6	30g
Pão 30g	4	30g
Mucilon Milho ou de Arroz	16	5g
Aveia em flocos finos	9	8g
Margarina sem gordura trans	1	5g

OBSERVAÇÕES:

- Para os portadores de necessidades alimentares especiais, as preparações sofrerão as alterações de acordo com as necessidades, devendo constar em um cardápio separado as alterações e analises nutricionais para as necessidades alimentares especiais;

- Para este segmento deverá ser utilizado leite em pó integral, com a substituição por leite de soja aos intolerantes a lactose;

- Proibido o uso de condimentos aritificiais, aqueles que contenham glutamato monossodico ou outros sais sódicos;

- Proibido adoçar os alimentos com açucar, mel ou adoçante.

- Creme de frutas = frutas amassadas e engrossadas com aveia a 10% (80g fruta + 8g de Aveia em flocos fino.

- Incluir nos cardápios semanais, em pelo menos 3 dias, alimentos fontes de vitamina A.

- Quando estiver descrito uma preparação com legumes significa que deverá haver, no minimo, um de cada grupo de verduras e de legumes, no minimo, respeitando o per capita por grupo: legumes-30g e verduras-25g.

- Quantidade de sal permitido por dia por aluno: 1,5 gramas.

- A consistencia dos alimentos será a normal, havendo a transição entre as fases de acordo com a idade e aceitação.

No periodo entre Junho a Dezembro - Agricultura Familiar.

A Prefeitura enviará para cada unidade escolar os seguintes itens:

Verdura: 4 x mês - 50g/aluno/vez

Legume: 4 x mês - 35g/aluno/vez

Fruta: 3 x mês - 1 unidade/ aluno/vez

CARDÁPIO C
EMEB - ENSINO FUNDAMENTAL - EJA

CARDÁPIO - SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES 2021

MANHÃ: 07:00 hs - TARDE: 12:30 hs - NOITE: 19:00 hs		**MANHÃ: 09:00 hs - TARDE: 15:00 hs - NOITE: 20:30 hs**
DIA	**DESJEJUM OU LANCHE DE ENTRADA**	**MERENDA/REFEIÇÃO**
Seg	Leite com fruta + Biscoito salgado	Macarrão com salsicha e legumes
Ter	Leite com café + Pão com margarina	Risoto de cubos suinos e legumes
Qua	Mingau de aveia	Cuscuz de frango e legumes + Fruta
Qui	Vitamina de leite e fruta	Pão com moida bovina e salada
Sex	Leite com Mucilon e fruta in natura	Arroz, feijão, ovos mexidos com legumes + fruta

Seg	Leite com fruta + Biscoito salgado	Risoto de ovos com legumes
Ter	Leite com café + biscoito doce	Polenta com moida suina e legumes
Qua	Mingau de maisena	Arroz com folhas , feijão, cubos suinos + fruta
Qui	Vitamina de leite e fruta	Pão com frango desfiado com salada
Sex	Leite com Mucilon e fruta in natura	Macarrão com moida bovina e legumes +fruta

Seg	Leite com fruta + Biscoito salgado	Risoto de moida bovina com legumes
Ter	Leite com café + Pão com geleia	Macarrão com frango e legumes
Qua	Mingau de aveia	Arroz, peixe com legumes + fruta
Qui	Vitamina de leite e fruta	Arroz, feijão, ovos com legumes
Sex	Leite com Mucilon e fruta in natura	Pão com moida suina e legumes + fruta

Seg	Leite com fruta + Biscoito salgado	Macarrão com moida bovina e legumes
Ter	Bebida lactea + Pão com margarina	Risoto de cubos bovinos com legumes
Qua	Mingau de maisena	Cuscuz de frango e legumes + fruta
Qui	Vitamina de leite e fruta	Arroz com legumes, feijão e ovos mexidos
Sex	Leite com Mucilon e fruta in natura	Pão com linguiça e salada + fruta

OBSERVAÇÃO:

- Para os portadores de necessidades alimentares especiais, as preparações sofrerão as alterações de acordo com as necessidades, devendo constar em um cardápio separado as alterações e analises nutricionais para as necessidades alimentares especiais;

- Proibido o uso de condimentos aritificiais, aqueles que contenham glutamato monossodicoou outros sais sódicos;

- Incluir nos caradpios semanais, em pelo menos 3 dias , alimentos fontes de vitamina A;

- Quando estiver descrito uma preparação com legumes significa que deverá haver, no minimo, um de cada grupo de verduras e legumes, no minimo, respeitando o per capita por grupo: legumes - 30/35/40g e verduras - 25/30/40g;

- Quantidade total de sal permitido por dia por aluno: 2,0 gramas.

INCIDENCIA DE ALIMENTOS E PER CAPTAS DE ACORDO COM OS SEGMENTOS				
ALIMENTOS	**Incidencia Mensal**	**Infantil - Pré Escola Per Capta**	**Fundamental Municipal Per Capta**	**EJA Per Capta**
arroz	5	40 g	60g	70 g
arroz para risoto	4	40 g	60 g	70 g
feijão	4	30 g	50 g	60 g
macarrão	4	40 g	60g	70 g
fuba para polenta	1	30 g	40 g	50 g
farinha de milho cuscuz	2	30 g	40 g	50 g
pão 30g	3	30 g	30 g	30 g
pão 50g	4	50 g	50 g	50 g
carne suina moida	2	50g	60g	70g
carne suina em cubos	2	50g	60g	70g
carne bovina moida	4	50g	60g	70g
carne bovina cubos	1	50g	60g	70g
frango sem osso	4	50g	60g	70g
ovo de galinha	4	50g	60g	70g
peixe cação	1	50g	60g	70g
salsicha	1	50g	60g	70g
linguiça	1	50g	60g	70g
legumes ou folhas para carne	14	30 g	35 g	40g
legumes para salada	1	30g	35 g	40g
folhas para salada	4	25g	30g	40g
folhas refogadas	1	25 g	30g	40g
ervilha ou milho em conserva	1	20g	20 g	20g
bolacha salgada	4	50 g	50 g	50 g
bolacha doce	1	50 g	50 g	50 g
leite de vaca pasteurizado	20	150 ml	200ml	200ml
fruta inteira	12	100g	120g	120g
fruta picada para vitamina	8	50g	60g	70g
geleia de fruta	1	10g	10g	10g
margarina	2	3g	5g	5g
aveia	2	15g	20g	20g
maisena	2	15g	20g	20g
bebida lactea diluida	1	150ml	200ml	200ml
Mucilon	4	7,5g	10g	10g
Açucar 5% do volume	7	7,5g	10g	10g
Café coado 10% do volume	3	15ml	20ml	20ml

OBSERVAÇÃO:

Nestas incidencias não estão incluidas produtos in natura para preparação como:

- Alho, cebola, sal, oleo, oregano, ervas aromáticas;

- As adaptações em decorrencia às necessidades especiais dos alunos serão feitas a partir do cardapio basico, sendo efetuada as trocas das preparações e/ou quantidades dos alimentos;

- Quando estiver descrito uma preparação com legumes significa que deverá haver, no minimo, um de cada grupo de

verduras e de legumes, no minimo, respeitando o per capita por segmento;

- Quantidade total de sal permitido por dia por aluno: 2,0 gramas.

No periodo entre Junho a Dezembro - Agricultura Familiar.

A Prefeitura enviará para cada unidade escolar os seguintes itens:

Verdura: 4 x mês - 50g/aluno/vez

Legume: 4 x mês - 35g/aluno/vez

Fruta: 3 x mês - 1 unidade/ aluno/vez

CARDÁPIO D
ENSINO INTEGRAL MUNICIPAL

CARDÁPIO - SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES 2021

DIA		DESJEJUM 07:00 - 07:30	ALMOÇO 11:00 - 11:30	LANCHE TARDE 14:00 - 14:30
6	Seg	Bebida lactea / biscoito	Arroz, feijão, moida bovina com legumes e salada	Suco natural - Risoto de moida suinas com legumes
7	Ter	Leite, cereais e banana fruta	Arroz, feijão, omelete c/ legumes + fruta	Suco natural - Cuscuz de Frango + fruta
8	Qua	Leite c/ mucilon - Pão c/ pate cenoura	Arroz, feijão, frango com legumes e salada	Leite c/ Frutas e Farinha Láctea e bolacha
9	Qui	Leite c/ café /Pão c/ margarina	Arroz, feijão, cubos bovino c/ Legumes	Mingau chocolate
10	Sex	Leite c/ canela - Pão c/ pate abobrinha	Arroz, feijão, cubos suinos c/ legumes e salada + fruta	Suco natural - Pão c/ Moída bovina + Salada
13	Seg	Leite c/ fruta/ Biscoito	Arroz com legumes, feijão, omelete e salada	Suco natural - Pão c/ moida bovina e legumes + Fruta
14	Ter	Leite, cereais e banana fruta	Arroz, feijão, moida bovina c/ legumes	Polenta com moida suina + fruta
15	Qua	Leite c/ mucilon - Pão c/ pate beterraba	Arroz, feijão, frango c/ legumes e fruta	Suco natural - Pão c/ salsicha e Salada
16	Qui	Leite c/ café /Pão c/ geleia	Arroz, feijão, cubos bovinos c/ legumes e salada	Macarrão com frango + fruta
17	Sex	Leite c/ canela - Pão c/ margarina	Arroz c/legumes, feijão, sobrecoxa assada e salada	Suco natural - Pão c/ Moída suina + Salada
20	Seg	Bebida lactea/ biscoito	Arroz, feijão, cubos suínos e salada	Risoto de ovos com legumes + Fruta
21	Ter	Leite, cereais e banana fruta	Arroz, feijão, frango c/ legumes	Macarrão com moida + fruta
22	Qua	Leite c/ mucilon - Pão c/ pate abobrinha	Arroz, feijão, omelete de legumes e fruta	Suco natural - Pão c/ Frango e Salada
23	Qui	Leite c/ café /Pão c/ margarina	Arroz, feijão, moída bovina c/ legumes +fruta	Mingau de chocolate ou arroz doce
24	Sex	Leite c/ canela - Pão c/ pate beterraba	Arroz c/ legumes, feijão, sobrecoxa assada e salada	Suco natural Pão c/ moída suína + Salada
27	Seg	Leite c/ fruta/ Biscoito	Arroz, feijão, lingüiça ao molho e salada	Suco natural - Arroz com Ovos mexidos c/ legumes
28	Ter	Leite, cereais e banana fruta	Arroz, feijão, moída bovina c/ legumes + fruta	Macarrão com frango + fruta
29	Qua	Leite c/ mucilon - Pão c/ pate cenoura	Arroz, feijão, cubos bovinos c/ legumes	Suco natural - Pão com Frango + Salada
30	Qui	Leite c/ café /Pão c/ margarina	Arroz, feijão, peixe c/ legumes e fruta	Polenta com moida e legumes + fruta
31	Sex	Leite c/ canela - Pão c/ pate abobrinha	Arroz, feijão, frango e salada	Suco natural - Pão c/ moída bovina + Salada

OBSERVAÇÃO:

- Para os portadores de necessidades alimentares especiais as preparações sofrerão as alterações de acordo com as necessidades, devendo constar em um cardápio separado as alterações e analises nutricionais para as necessidades alimentares especiais;

- Proibido o uso de condimentos aritificiais, aqueles que contenham glutamato monossodico ou outros sais sódicos;

- Incluir nos caradpios semanais, em pelo menos 3 dias , alimentos fontes de vitamina A;

- Quando estiver descrito uma preparação com legumes significa que deverá haver, no minimo, um de cada grupo de verduras e de legumes, no mínimo, respeitando o per capita por grupo : legumes - 40/50g e verduras- 40/50g ;

- Quantidade total de sal permitido por dia por aluno: 3,5gramas.

Alimentos	Incid	Integral Fund Municipal
arroz	22	70g
feijão	20	40g
pão 50g	20	50g
carne suina moida	4	100g
carne suina em cubos	2	100g
carne bovina moida	9	100g
carne bovina cubos	3	100g
frango sem osso	9	100g
ovo de galinha	5	100g
peixe cação	1	100g
salsicha	1	100g
linguiça	1	100g
sobrecoxa	2	150g
legumes ou folhas para carne	16	40g
legumes para salada	5	40g
folhas para salada	17	40g
folhas refogadas	3	40g
ervilha ou milho em conserva	1	20g
bolacha salgada	3	50g
bolacha doce	2	50g
Leite de vaca pasteurizado	19	200ml
fruta inteira	20	120g
macarrão	3	70g
fruta p/ vitamina	3	50g
farinha milho cuscuz ou fubá	1	50g

Alimentos	Incid	Integral Fund Municipal
café coado	4	20ml
canela em pó	4	5g
polpa de fruta	12	30%
geleia de fruta ou doce de leite	1	10g
margarina	3	10g
Farinha Lactea	2	10g
Mucilon	3	10g

Cereais sem açucar	4	50g
mingau de chocolate ou arroz doce	1	150 g
Suco natural de polpa de fruta	12	200 ml
Legume para pate	7	8g
Ovo cozido para pate legumes	7	8g

OBSERVAÇÃO:

Nestas incidencias não estão incluidas produtos in natura para preparação como:

- Alho, cebola, sal, oleo, oregano, ervas aromáticas.

- Diluição da polpa de fruta congelada: 70g polpa para 140 ml de água.

No periodo entre Junho a Dezembro - Agricultura Familiar.

A Prefeitura enviará para cada unidade escolar os seguintes itens:

Verdura: 4 x mês - 50g/aluno/vez

Legume: 4 x mês - 35g/aluno/vez

Fruta: 3 x mês - 1 unidade/ aluno/vez

TABELA DE CONSUMO APROXIMADO DE GLP (ESTIMATIVA P/ 12 MESES)

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

D) RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES POR CRONOGRAMA DE ENTREGA

ROTA 01

Unidade Escolar	Tel:	Endereço
EMEB Euza T. Moraghi - (Creche)	3554-2505	R. Durvalino Franco Silva, Santa Ines
EMEB Salma Elmor Nassif	3572-1819	R. das Papoulas, 88 - Nova Leme
EMEB Ana Maria Rebessi Penteado – (Creche)	3572-1131	Rua das Amarilis,404 - Jd. Nova Leme
EMEB Géssia de Moura P. Hildebrand	3571-9182	R.Albino A de Camargo,277 Capitólio
EMEB Dinei Ivete Haiter Rocha	3554-1832	R. José Tonolli, 15 Capitólio
EMEB Jd Serelepe – (Creche)	3554-3935	R. Amelio Boff, 40
EMEB Maria Elisa Mendes		R. Setzu Shimizu, 75
EMEB Joseli Ap. ZorzoCavichiolli – (Creche)	3571-1551	R. José Parizotto, 15 - Jd. do Sol
EMEB Renata Bacarin	3554-2205	R. José Parizotto, 35 – Jd. do Sol
EMEB Judith Vivona de Campos – (Creche)	95704-3555	R. Sebastião Osório Martins, 520 – Jd. Empyreo
EMEB Zulmira Pedro S. Donadelli		R. Valdemar de Souza, 1.426 – Jd. Empyreo
EMEB Ruth Zelina Albers Harder	3554-5511	R. Francisco Anitelli, 145 Stª Paula
EMEB Dirce de Souza Gismenes	3554-1072	R. Francisco Anitelli, 45 Stª Paula
EMEB Irene Feijó da Silva – (Creche)	3571-5396	R. Francisco Anitelli, 45 Stª Paula
EMEB Maria Leme de Queiroz	3571-3007	R. da Independência, 55 Stº Antonio
EMEB Maria Antonia Marcelino – (Creche)	3571-7223	R. Primo Bergamasco,139 F. Coelho
EMEB Raquel dos Anjos Marcelino	3554-2221	R. Liberato Monezzi, 502 Eloísa
		Total aproximado de km 25

ROTA 02

Unidade Escolar	Tel:	Endereço
EMEB AngeloLuvizotti – (Creche)	3571-7477	R. Silvia Oliveira Lima Cury, 50 - Jd. Imperial

EMEB Sylvia Dellai Villa Rios	3554-2453	R. Silvia Oliveira Lima Cury, 30 - Jd. Imperial	
EMEB Maria Amalia Bonfanti Lemos	3554-5510	R.Silvia Oliveira Lima Cury, 100 - Jd Imperial	
EMEB Josephina I. De Carli	3571-8140	R.João Elias de Souza,85 - Jd. Vanessa	
EMEB Maria Jose Gonçalves – (Creche)	3554-3055	R. Antonio Fiocco, 85 Jd Adelina	
EMEB PROINFANCIA Raul Schwinden – (Creche)	3554-8273	Rua Floriano Vieira Sardinha, 40 – Jd Jequitibá	
EMEB Maria Gláucia Hilsdorf Rebessi – (Creche)	3554-1021	R. José Carraro, 232, Jd. Ana Lúcia	
EMEB Deolinda C. Meira	3554-2207	R. José Carraro, 150, Jd. Ana Lúcia	
EMEB Vera G. Bueno	3554-5382	R. José Carraro, 190, Jd. Ana Lúcia	
EMEB Virginia S. Leme Franco	3554-5865	R. Portinari, 360 - Jd. Itamaraty	
EMEB Virginia S. Leme Franco – (Creche)	3554-5865	R. Portinari, 360 - Jd. Itamaraty	
EMEB Mário Zinni	3571-0444	R. Pedro Calixto, 270 Itamaraty	
EMEB Cecília de Souza Queiroz	3571-7614	R. Jorge Hilsdorf, 47 B. B Vista	
		Total aproximado de km	15

ROTA 03

Unidade Escolar	Tel:	Endereço
EMEB Mariquita Terossi	3554-1479	R. Evelyn CassebTaufic, 110 Jd. Universitário
EMEB MalackeyTaufic de Albuquerque	3554-1704	R. Basilio Villa Rios, 280 B. Funda
EMEB Alcides Kammer de Andrade	3571-7135	R. Lourenço Leme, 956 - Sumaré
EMEB Maria Gonçalves Mourão	3554-2217	R. Vicente Crocci, 151 - Jd. Palmeiras
EMEB Regina Helena Nery Dal Bó – (Creche)	3571-1166	R. Vitorio de Souza, 655 - Jd São Rafael
EMEB Maria Aparecida Dellai		R. Vitorio de Souza, 920 – Jd. São Rafael
EMEB Isabel Cristina Penteado – (Creche)	3571-3977	R. Florencio Villa Rios 171 - Jd. Palmeiras
EMEB Marisa Ap. de Lima Vicentin – (Creche)	3554-8448	Rua Fernando Nery, 309 - Alto Boa Vista
EMEB Paulo Bonfanti	3571-7007	R. Paulo Bonfanti, Nº 66 - São Manoel

EMEB Fabíola B. H. H. Della Libera – (Creche)	3571-2866	R. Siqueira Campos,399 - São Manoel
EMEB Viviane de Cássia Marchi	3554-8250	R. Siqueira Campos,425 - São Manoel
Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais – (APAE)	3571-3388	R. Prestes Maia, 92 - Jd. Santana
EMEB Aparecida Taufic Nassif M. Naif	3554-1739	R. Alecrim, 131 - Jd. Presidente
EMEB Helaine Koch Gomes	3571-8514	Av.Joaquim L. Aguila,3780 - Jd. Juana
EMEB Alzira Maria de Marchi – (Creche)	3554-5241	Av.Joaquim L. Aguila, 3780 – Jd. Juana
EMEB Alzira Maria de Marchi	3571-7540	Av.Joaquim L. Aguila, 3780 - Jd. Juana
EMEB Odylia Jambeiro Mendes – (Creche)	3571-2943	R. Eugenio Ravanini 35 – Jd. Governador
		Total aproximado de km 35

ROTA 04

Unidade Escolar	Tel:	Endereço
EMEB Dona Julia Rodrigues Leme	3554-5040	R.FranciscoHabermann, 250 – Joest
EMEB Coronel Augusto César	3571-2703	R. Dr. Armando S Oliveira, 231 – centro
Sagrada Família	3554-1479	R. Cel João F. Mourão, 506 Centro
EMEB RIM Madre Eduarda Schaffers	3571-6824	Av. 29 de Agosto, 1126 Centro
EMEB Bernardo Garcia	3572-6134	Rua Pedro Costa, n° 181Bairro Caju
EMEB Paulina Bertin de Moraes – (Creche)	3572-0407	Rua Antonio Damião, 120 – Cajú
EMEB José Baldin	3572-7015	R. Otávio Vieira das Neves, s/n° - Taquari
		Total aproximado de km 95

Totalizando aproximadamente 170km/entrega diária

PREGÃO PRESENCIAL Nº 00/2021

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Data:

Pregão Presencial N.º 00/2021.

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 BERÇÁRIO 1: 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: 200

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 200

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS**: 40.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO A: BERÇÁRIO 1 (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-40.000) X R$.... (PREÇO UNITÁRIO) = R$ .....

B) CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 E MATERNAL: PREÇO UNITÁRIO R$ ....., SENDO:

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

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.000

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

VALOR GLOBAL CARDÁPIO B: BERÇÁRIO 2 E MATERNAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-400.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

C) CARDÁPIO PRÉ ESCOLA: PREÇO UNITÁRIO R$ ..... (SEM AGRICULTURA FAMILIAR), SENDO:

- DESJEJUM: R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 3.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 3.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS PARA **60 DIAS LETIVOS**: 180.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO C: PRÉ ESCOLA (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-180.000) X R$ ... (PREÇO UNITÁRIO) = R$ ...

D) CARDÁPIO FUNDAMENTAL MUNICIPAL: PREÇO UNITÁRIO R$ ....., (SEM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM: R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 6.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 6.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS PARA **60 DIAS LETIVOS**: 360.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO D: FUNDAMENTAL MUNICIPAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-360.000) X R$ ... (PREÇO UNITÁRIO) = R$ ...

E) CARDÁPIO EJA: PREÇO UNITÁRIO R$....., (SEM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 100

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 100

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 6.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO E: EJA (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-6.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

F) CARDÁPIO PRÉ ESCOLA: PREÇO UNITÁRIO R$..... (COM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 3.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 3.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 420.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO F: PRÉ ESCOLA (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-420.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

G) CARDÁPIO FUNDAMENTAL MUNICIPAL: PREÇO UNITÁRIO R$ ..... (COM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 6.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 6.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 840.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO G: FUNDAMENTAL MUNICIPAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-840.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

H) CARDÁPIO EJA: PREÇO UNITÁRIO R$..... (COM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 100

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 100

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 14.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO H: EJA (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-14.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

I) CARDÁPIO INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL: PREÇO UNITÁRIO R$..... SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$
- LANCHE TARDE: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 1.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 1.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS LETIVOS**: 200.000

VALOR GLOBAL CARDÁPIO I: INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-200.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

RESUMO (DIAS LETIVOS - 200 - 12 MESES)

A) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (CARDÁPIO BERÇÁRIO 1): R$

B) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 E MATERNAL): R$

C) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO PRÉ ESCOLA): R$

D) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO FUNDAMENTAL MUNICIPAL): R$

E) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO EJA): R$

F) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO PRÉ ESCOLA - COM AGRICULTURA FAMILIAR): R$

G) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO FUNDAMENTAL MUNICIPAL – COM AGRICULTURA FAMILIAR): R$

H) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO EJA – COM AGRICULTURA FAMILIAR): R$

I) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (CARDÁPIO INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL): R$

VALOR GLOBAL ESTIMADO (12 MESES OU 200 DIAS LETIVOS) (A + B + C + D + E + F + G + H + I) = 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**)xxx/2021**, 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 15 (quinze) dias, atendidos os termos e exigências do edital e seus anexos.

Assinatura do Representante Legal do Proponente: .....

PREGÃO PRESENCIAL Nº /2021

ANEXO III-MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO LICITATÓRIO	PREGÃO PRESENCIAL Nº0/21
Processo Administrativo	/2021
CONTRATO Nº	
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 DESTE EDITAL, DE SEUS ANEXOS, DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA, E EM ESPECIAL DAS NORMAS EXPEDIDAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ANVISA.
DATA DA ASSINATURA	___/____/___
VIGÊNCIA	..... MESES

CONTRATANTE	MUNICÍPIO DE LEME - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
CNPJ/MF	46.362.661/0001-68
ENDEREÇO	AV. 29 DE AGOSTO, 668, CENTRO - LEME - CEP 13.610-210
RESPONSÁVEL - NOME:	
CARGO:	
RG:	
CPF:	
ENDEREÇO:	
E-MAIL INSTITUCIONAL:	
E-MAIL PESSOAL:	
DATA DE NASCIMENTO:	

CONTRATADA	
RAZÃO SOCIAL:	

ENDEREÇO COMPLETO:	
C.N.P.J.	
INSC. ESTADUAL:	
CIDADE / CEP:	
ESTADO:	
EMAIL:	
FONE:	
NOME DO REPRES. LEGAL	
RG Nº	
CPF/MF Nº	
ENDEREÇO:	
CIDADE/CEP:	
ESTADO:	
EMAIL:	
DATA DE NASCIMENTO:	
DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA	
BANCO:	
AGENCIA:	
CONTA CORRENTE:	

PREÂMBULO

As partes acima qualificadas assinam o presente instrumento, mediante as seguintes cláusulas e condições.

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 N° 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 n° 8666/93, e, excepcionalmente, poderá se estender por mais 12 (doze) meses além deste limite, na forma e condições permitidas pelo § 4° 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) BERÇÁRIO 1: VALOR UNITÁRIO SENDO:

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

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS DURANTE TODO O DIA: 200

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 200

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS LETIVOS**: 40.000

VALOR GLOBAL BERÇÁRIO 1 (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-40.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

B) BERÇÁRIO 2 E MATERNAL: VALOR UNITÁRIO SENDO:

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

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 2.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 2.000

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

VALOR GLOBAL BERÇÁRIO 2 E MATERNAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-400.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

C) PRÉ ESCOLA: VALOR UNITÁRIO SENDO:

- DESJEJUM: R$
- MERENDA: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 3.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 3.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 180.000

PREÇO GLOBAL PRÉ ESCOLA (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-180.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

D) FUNDAMENTAL MUNICIPAL SENDO:

- DESJEJUM R$
- MERENDA: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 6.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 6.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 360.000

PREÇO GLOBAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-360.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

E) EJA SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 100

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 100

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 60 DIAS LETIVOS**: 6.000

PREÇO GLOBAL EJA (Nº DE CARDÁPIOS EM 60 D/L-6.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

F) PRÉ ESCOLA (COM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 3.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 3.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 420.000

PREÇO GLOBAL PRÉ ESCOLA (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-420.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

G) FUNDAMENTAL MUNICIPAL (COM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 6.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 6.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 840.000

PREÇO GLOBAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-840.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

H) EJA (COM AGRICULTURA FAMILIAR) SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 100

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 100

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 140 DIAS LETIVOS**: 14.000

PREÇO GLOBAL EJA (Nº DE CARDÁPIOS EM 140 D/L-14.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

I) INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL SENDO:

- DESJEJUM R$
- REFEIÇÃO: R$
- LANCHE TARDE: R$

TOTAL ESTIMADO DE ALUNOS ATENDIDOS POR DIA: 1.000

TOTAL ESTIMADO DE CARDÁPIOS SERVIDOS POR DIA LETIVO: 1.000

TOTAL DE CARDÁPIOS ESTIMADOS **PARA 200 DIAS LETIVOS**: 200.000

PREÇO GLOBAL INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL (Nº DE CARDÁPIOS EM 200 D/L-200.000) X R$ (PREÇO UNITÁRIO) = R$

RESUMO (DIAS LETIVOS - 200)

A) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (CARDÁPIO BERÇÁRIO 1): R$

B) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 E MATERNAL): R$

C) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO PRÉ ESCOLA): R$

D) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO FUNDAMENTAL MUNICIPAL): R$

E) PREÇO GLOBAL 60 DIAS (CARDÁPIO EJA): R$

F) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO PRÉ ESCOLA - COM AGRICULTURA FAMILIAR): R$

G) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO FUNDAMENTAL MUNICIPAL – COM AGRICULTURA FAMILIAR): R$

H) PREÇO GLOBAL 140 DIAS (CARDÁPIO EJA – COM AGRICULTURA FAMILIAR): R$

I) PREÇO GLOBAL 200 DIAS (CARDÁPIO INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL): R$

VALOR GLOBAL ESTIMADO (12 MESES OU 200 DIAS LETIVOS) (A + B + C + D + E + F + G + H + I) = 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 2.021, com dotações orçamentárias específicas, a saber:

RUBRICA ORÇAMENTÁRIA	DOTAÇÃO
12306 0031.2.068000 339030	1898
12361 0031.2.068000 339030	1922
12361 0031.2.068000 339030	2083
12365 0031.2.068000 339030	2095
12361 0031.2068000 339039	2097
12365 0031.2.068000 339030	2107
12366 0031.2.068000 339030	2119
12367 0031.2.068000 339030	2131

CLAUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

7. l.- 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 15 (quinze) dias**, que serão contados a partir da data da sua apresentação, devidamente acompanhada das medições aprovadas pela Secretaria de Educação, junto ao Secretaria de Finanças. Os pagamentos dar-se-ão mediante transferência bancária ou depósito em conta a ser informada pela contratada.

g) O atraso nos pagamentos acarretará na atualização dos valores devidos, pelos índices oficiais correlatos;

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.°018/19.

d) Conduzir os serviços em estrita observância ás 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 especifica 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 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 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 n° 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

15.1. - 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 n° 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 no início da prestação dos serviços nas unidades escolares, implicará na aplicação de multa de 0,01% (um centésimo por cento) por dia de atraso, sobre o valor do contrato, limitado a 20 dias;

b.2 A inexecução parcial do contrato, configurada esta no atraso ou na não execução dos serviços em determinada(s) unidade(s) escolar(es), por mais de 20 dias, seguidos ou alternados dentro do mês de referência, ou, o descumprimento de quaisquer das obrigações da contratada que não importem em falha

grave, sendo esta, aquela que não comprometa o regular fornecimento dos serviços, ou cause prejuízo direto a administração ou a terceiros, implica no pagamento de multa de 1% (um por cento), calculada sobre o valor da parcela mensal relativa ao mês anterior, devida pelo Município, ou, 0,05% (cinco centésimos por cento) do valor total do contrato, o que for maior.

b.3 A inexecução parcial ou total do ajuste que importe em falha grave, ou seja, a não execução contratual por mais de 20 dias (seguidos ou alternados, dentro de cada mês), independentemente do número de unidades escolares atingidas; sua irregular execução nos termos contratados, com ocorrência de prejuízos a administração ou a terceiros, implica no pagamento de multa de 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor da parcela mensal relativa ao mês anterior, devida pelo Município, ou, 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato, o que for maior, podendo ainda acarretar na 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 das outras sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93 e alterações, Lei Federal 10.520/02;

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 renuncia 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: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

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

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial 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) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

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

CADASTRO DO RESPONSÁVEL

ÓRGÃO OU ENTIDADE:

Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Período de gestão:	

Obs: 1. Todos os campos são de preenchimento obrigatório.
2. Repetir o quadro, se necessário, informando todos os responsáveis durante o exercício..
3. Anexar a "Declaração de Atualização Cadastral" emitida pelo sistema "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", por ocasião da remessa do presente documento ao TCESP.

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração de Atualização Cadastral" ora anexada (s).

_____

Assinatura do responsável pelo preenchimento

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.033/2021.

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 033**/2021**, realizado pela Prefeitura Municipal de Leme, inexistindo qualquer fato impeditivo à participação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

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

Eu, _____(nome completo), RG º_____,

representante legal da empresa _____(razão social da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, interessada em participar do Pregão Presencial nº 033**/2021**, 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.

ANEXO VI

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 033/2021

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.....

Nome do representante legal:_____

RG _____

CPF_____

Cargo ocupado_____

.....

(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO VII

PREGÃO PRESENCIAL 033/2021

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 nºe 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 033/2021 ,** com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPREOS 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.

ANEXO VIII

PREGÃO PRESENCIAL Nº033/21

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 domicilio 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 n° 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 forneceu, pelo menos, 30% (trinta por cento) da quantidade total de cardápios/refeições previstos no edital (soma do total de cardápios - 12 meses - letras A, B , C, D, E, F, G, H e I - Anexo II - 2.460.000 x 30% = **738.000**).

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 ou cartório competente, vigente na época destas demonstrações (o balanço deverá conter o selo ou o carimbo da Junta Comercial, se for

o caso), 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"), 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 liquido 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 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 >= 1,00

Índice de Liquidez Corrente >= 1,00

Grau de Endividamento Geral <= 0,60

(*) Fórmulas:

$$ILG = \frac{(AC + RLP)}{(PC + ELP)},$$

onde

ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL
AC = Ativo Circulante
RLP = Realizável à Longo Prazo
PC = Passivo Circulante
ELP = Exigível à Longo Prazo

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

onde

GEG = GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL
ET = Exigível Total
AT = Ativo Total

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

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 7°, 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.

ANEXO IX

PREGÃO PRESENCIAL 033/21

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 dos preços atualmente praticados, segundo orçamentos obtidos pela Secretaria de educação.

PREÇOS UNITÁRIOS POR REFEIÇÃO E CARDÁPIO

	CARDÁPIO A					
	Descrição	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
BERÇÁRIO 1	Desjejum	200	200	40.000	1,47	58.800,00
	Lanche Manhã	200	200	40.000	1,13	45.200,00
	Almoço	200	200	40.000	1,67	66.800,00
	Lanche Tarde	200	200	40.000	1,23	49.200,00
	Jantar	200	200	40.000	1,67	66.800,00
	Valor Global Cardápio A				**7,17**	**286.800,00**

	CARDÁPIO B					
	Descrição	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
BERÇÁRIO 2 E MATERNAL	Desjejum	2.000	200	400.000	1,56	624.000,00
	Lanche Manhã	2.000	200	400.000	1,15	460.000,00
	Almoço	2.000	200	400.000	1,91	764.000,00
	Lanche Tarde	2.000	200	400.000	1,32	528.000,00
	Jantar	2.000	200	400.000	1,73	692.000,00
	Valor Global Cardápio B				**7,67**	**3.068.000,00**

PRÉ ESCOLA	CARDÁPIO C					
	Descrição	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	Desjejum/Lanche	3.000	60	180.000	1,83	329.400,00
	Refeição	3.000	60	180.000	2,75	495.000,00
	Valor Global Cardápio C				**4,58**	**824.400,00**

FUNDAMENTAL MUNICIPAL	CARDÁPIO D					
	Descrição	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	Desjejum/Lanche	6.000	60	360.000	1,95	702.000,00
	Refeição	6.000	60	360.000	3,06	1.101.600,00
	Valor Global Cardápio D				**5,01**	**1.803.600,00**

EJA	CARDÁPIO E					
	Descrição	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	Desjejum/Lanche	100	60	6.000	1,97	11.820,00
	Refeição	100	60	6.000	3,24	19.440,00
	Valor Global Cardápio E				**5,21**	**31.260,00**

PRÉ ESCOLA	CARDÁPIO F (Agricultura Familiar)					
	Descrição	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	Desjejum/Lanche	3.000	140	420.000	1,76	739.200,00
	Refeição	3.000	140	420.000	2,69	1.129.800,00
	Valor Global Cardápio F				**4,45**	**1.869.000,00**

FUNDAMENTAL MUNICIPAL	CARDÁPIO G (Agricultura Familiar)					
	Descrição	**Refeição/Dia**	**Dias**	**Total**	**Valor Unit.**	**Valor Total**

		Alunos	Letivos	Refeições	R$	R$
	Desjejum/Lanche	6.000	140	840.000	1,88	1.579.200,00
	Refeição	6.000	140	840.000	2,99	2.511.600,00
	Valor Global Cardápio G				**4,87**	**4.090.800,00**

	CARDÁPIO H (Agricultura Familiar)					
EJA	**Descrição**	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	Desjejum/Lanche	100	140	14.000	1,90	26.600,00
	Refeição	100	140	14.000	3,17	44.380,00
	Valor Global Cardápio H				**5,07**	**70.980,00**

	CARDÁPIO I					
INTEGRAL FUNDAMENTAL MUNICIPAL	**Descrição**	**Refeição/Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	Desjejum	1.000	200	200.000	2,08	416.000,00
	Refeição	1.000	200	200.000	3,77	754.000,00
	Lanche Tarde	1.000	200	200.000	3,70	740.000,00
	Valor Global Cardápio I				**9,55**	**1.910.000,00**

VALOR TOTAL DOS CARDÁPIOS - R$ 13.954.840,00

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 033/2021

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 2021.

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 033/21: **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 n° 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 - licitações - 2021 - pregão presencial); **DISPONIBILIDADE DO EDITAL**; a partir de 29 de maio de 2021: **DATA DA SESSÃO**: Dia 15 de junho de 2021, ás 09 horas – Departamento de Licitações e Compras – Rua Joaquim Mourão, 289, centro, Leme;

Leme, 27 de maio de 2.021.

GUILHERME SCHWENGER NETO

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO