



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO, CONTRATADOS SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 99/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 40/2022

PROCESSO Nº 4868/2022

CADASTRAR PROPOSTAS E ANEXAR DOCUMENTOS NA PLATAFORMA: A partir das 09h00 do dia 23/11/2022 até às 09h00 do dia 05/12/2022.

ABERTURA DE PROPOSTAS INICIAIS: A partir das 09h01min até às 09h05min, do dia 05/12/2022.

INÍCIO PREGÃO (Fase Competitiva): A partir das 09h06min, do dia 05/12/2022, por decisão da Pregoeira.

Para todas as referências de tempo será observado o horário Oficial de Brasília (DF).

TEMPO DE DISPUTA: Mínimo de 10 (dez) minutos. Se algum lance tiver sido oferecido nos últimos 2 (dois) minutos, o tempo é prorrogado por outros 2 (dois) minutos e assim sucessivamente.

LOCAL: Na Plataforma Eletrônica no site: www.bllcompras.org.br, pela internet, preferencialmente pelo navegador Internet Explorer.

VISTORIA: Obrigatória. Conforme do Termo de Referência (Anexo I) e alínea g do item 4.1.5. do edital.

PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SANTA FÉ DO SUL**, sediada na Avenida Conselheiro Antônio Prado, nº 1616 - Centro, CEP 15.775-000, torna público que se acha aberta, nesta municipalidade, licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, objetivando a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, elaboração de cardápios, controle de sobras e limpeza e conservação das áreas abrangidas, tudo em conformidade com este Edital e seus anexos, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do Município, por tempo determinado, contratados sob o regime de **empreitada por preço unitário**, que será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal, nº 2.321 de 20 de dezembro de 2005, Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666 de 21 de Junho de 1993 com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.





As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, Telefones:(41) 3097-4600 ou (41) 3097-4646, até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do Pregão.

O Pregão Eletrônico será realizado em Sessão Pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (Licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil. A Sessão de processamento do Pregão Eletrônico será conduzida pela Pregoeira com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Bllcompras” constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (bllcompras.org.br).

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a este Pregão serão realizados no primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

1. DO OBJETO

1.1. Visa a presente licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, elaboração de cardápios, controle de sobras e limpeza e conservação das áreas abrangidas, em conformidade com este Edital e conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este edital como Anexo I, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do MUNICÍPIO DE SANTA FÉ DO SUL - SP, por tempo determinado

1.2. A licitação se dará em lote único, formado pelo agrupamento dos itens de contratação, conforme tabela constante do Termo de Referência, sendo que o licitante deverá oferecer proposta para todos os itens que o compõem, não sendo aceitas propostas parciais.

1.3 Os alimentos serão fornecidos e ou preparados nas unidades relacionadas no Anexo I no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

1.4 Os serviços e fornecimentos serão desenvolvidos em conformidade aos tipos de Cardápio indicados no Anexo b - Tipos de Cardápios a serem servidos, peça integrante do Termo de Referência (anexo I deste Edital).

1.4.1 As Unidades Educacionais incluídas nesta licitação serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas e constam do detalhamento constante do Anexo I.

1.4 O custo estimado do presente certame é de R\$ 11.410.744,50 (Onze milhões, quatrocentos e dez mil, setecentos e quarenta e quatro reais e cinquenta centavos), a onerar as seguintes dotações: 02.09.02 –ENSINO para o exercício de 2.023:

- FICHA 424 - (*) 3.3.90.30-01 – Material de Consumo – (Geral) - (Aplicação 110.0000 – Fonte 01) – Valor R\$ 1.433.513,50.





- FICHA 425 - (*) 3.3.90.30-02 – Material de Consumo (Educação – Merenda Escolar Estadual) - (Aplicação 220.0016 – Fonte 02) – Valor R\$ 632.360,00.
- FICHA 426 - (*) 3.3.90.30-05 – Material de Consumo – Valor R\$ 761.936,80, sendo:
 - Aplicação 233.0000 – Alimentação escolar – PNAE – ENSINO MÉDIO – Valor R\$ 103.019,40;
 - Aplicação 242.0000 – Alimentação escolar – PNAE – EDUCAÇÃO ESPECIAL – Valor R\$ 11.193,60;
 - Aplicação 243.0000 – Alimentação escolar – PNAE – EJA – Valor R\$ 7.392,00;
 - Aplicação 283.0000 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE - CRECHE – Valor R\$ 222.923,80;
 - Aplicação 284.0000 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE – PRÉ-ESCOLA – Valor R\$ 82.786,00;
 - Aplicação 285.0000 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE – ENSINO FUNDAMENTAL – Valor R\$ 334.622,00;
- FICHA 427 - (*) 3.3.90.39-01 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica (Geral) - (Aplicação 110.0000 – Fonte 01) – Valor R\$ 6.442.934,20.
- FICHA 428 - (*) 3.3.90.39-05 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica (Recursos do Salário Educação – ENSINO FUNDAMENTAL) - (Aplicação 282.0000 – Fonte 05) – Valor R\$ 2.140.000,00.

2. DA PARTICIPAÇÃO / CREDENCIAMENTO

2.1. Somente poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem a todas as condições e exigências constantes deste Edital e seus Anexos e que estejam devidamente cadastrados e credenciados no Portal de Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br), que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico, correndo por sua conta todos os custos com a elaboração e apresentação da proposta.

2.1.1 Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços.

2.2 O licitante responde integralmente por todos os atos praticados no Pregão Eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.3 Cada representante credenciado poderá representar apenas um licitante, em cada Pregão Eletrônico.

2.4 A participação neste Pregão, implica o reconhecimento pela Licitante de que conhece, atende e se submete a todas as Cláusulas e condições do presente Edital, bem como, às disposições contidas no “caput” deste, que disciplinam a presente Licitação e o Ajuste correspondente.

2.5 O envio da proposta vinculará o licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.6 A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, para participação no certame e fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal e trabalhista, prevista neste Edital, além da apresentação da declaração constante no Anexo IV, para fins de habilitação DEVERÁ, quando





do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

2.6.1 As ME's/ EPP's deverão apresentar toda a documentação fiscal exigida neste edital, mesmo que haja alguma irregularidade.

2.6.2 A participação na condição de ME/EPP, implica no reconhecimento de que não está incurso em qualquer impedimento previsto na Lei Complementar nº 123/06.

2.6.3 A condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte deverá ser comprovada por quaisquer dos meios admitidos pelo ordenamento jurídico, a exemplo da Certidão Simplificada da Junta Comercial.

2.7 O credenciamento dos representantes que atuarão em nome do licitante no sistema de Pregão Eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer Pregão Eletrônico realizado por intermédio do Sistema BLL Compras. Os interessados deverão credenciar-se no prazo hábil, diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, Telefones:(41) 3097-4600 ou (41) 3097-4646 - até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do Pregão.

2.7.1 As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico: www.bllcompras.org.br.

2.7.2 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, (41) 3097- 4646, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

2.8 Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação na presente licitação de empresas que se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:

- a) Empresas que possuam um ou mais Acionistas de seus Quadros Societários semelhantes, em respeito ao princípio da competitividade, contido subsidiariamente na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
- b) Estrangeiras que não funcionem no País;
- c) Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- d) Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar com órgãos da Administração Pública Municipal, nos termos do inciso III, do Artigo 87, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- e) Impedidas de licitar e contratar nos termos do Artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520/02;
- f) Impedidas de licitar e contratar nos termos do Artigo 10º, da Lei Federal nº 9.605/98;
- g) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- h) Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal.
- i) Que apresentarem sanções, mediante a consulta ao cadastro de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apanados>);





i.1) Durante a averiguação dos documentos de habilitação será realizado a pesquisa para constatar a existência de vedação à participação em certames. Caso haja alguma vedação, o (a) Pregoeiro (a)reputará o licitante inabilitado, convocando o segundo colocado.

3. DAS PROPOSTAS

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, por meio de chave de acesso e senha.

3.2. Os preços, mensais e totais estimados para a prestação dos serviços serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados conforme preços pactuados no mercado, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados à prestação de serviços, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

3.2.1. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

3.2.2. A contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade, tais como aumentos de custo de mão-de-obra decorrentes de negociação coletiva ou de dissídio coletivo de trabalho.

3.2.3. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas, sob pena de não aceitação dos preços ofertados pelo Pregoeiro.

3.2.3.1. Caso venha a ser contratada, a microempresa ou empresa de pequeno porte na situação descrita no item 3.2.3 deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que celebrado o contrato, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e §1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

3.2.3.2. Se a contratada não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o item 3.2.3.1, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que a empresa seja excluída de ofício do Simples Nacional, nos termos do artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

3.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contado a partir da data de sua apresentação.

3.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.





3.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

3.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

3.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4. DA HABILITAÇÃO

4.1. O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

4.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de

Responsabilidade Limitada - EIRELI;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, em se tratando de sociedade cooperativa;

4.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual (Se houver) do domicílio ou sede da licitante, ou outra prova equivalente na forma da lei;





- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS); e
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

4.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Balanço Patrimonial, Notas Explicativas e Demonstrações Contábeis do último exercício social, registrado na forma da lei, acompanhado dos termos de abertura e encerramento no livro diário.
- b) Será considerada em boa situação financeira a Licitante que demonstrar possuir **ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)** e **ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)** iguais ou superiores a 1,00 e **GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL (GEG)** menor ou igual a 0,50, índices estes aceitos como válidos pela ampla jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.
- c) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- d) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
 - d.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.
- e) Prova de possuir capital social registrado e integralizado não inferior a 10% (dez por cento) do valor global estimado da contratação, ou seja, R\$ 1.141.074,45, comprovando através da apresentação do contrato social ou a alteração contratual devidamente registrada na Junta Comercial.

4.1.4. DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES

4.1.4.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.1**, atestando que:

- a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;
- b) inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração do Estado de São Paulo, inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual nº 10.218/1999;
- c) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

4.1.4.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.2**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.





4.1.4.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.3**, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

4.1.4.4. Além das declarações exigidas nos itens 4.1.4.3 4, a comprovação a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte deverá ser comprovada por quaisquer dos meios admitidos pelo ordenamento jurídico, a exemplo da Certidão Simplificada da Junta Comercial.

4.1.4.5. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.4**, afirmando que disponibilizará a equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, e fornecerá a relação dos componentes da equipe quando da contratação.

4.1.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (conforme modelo Anexo III.4)

a) Inscrição na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição - CRN (Resolução nº 378/2.005 do CFN), com base na Jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, Gabinete do Conselheiro Dimas Ramalho, Processo: TC 000905.989.13-3;

b) Declaração de disponibilidade de profissional na área de Nutrição, e que reúne condições de apresentá-lo no momento oportuno (Súmula nº 14 do TCESP), haja vista que o objeto da licitação compreende a manipulação e preparo dos alimentos.

c) Declaração que caso vencedor do certame, que antes da assinatura do instrumento contratual comprovará o registro do responsável técnico e da equipe técnica da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, observando a Súmula nº 25 do TCESP.

d) Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante (Art. 30, II da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações) por meio de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrados na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas), que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital, comprovando a execução de, no mínimo, 50% da quantidade prevista neste Edital, para cada modalidade (FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS e SERVIÇO INTEGRAL), nos termos da Súmula nº 24 do TCESP.

d.1) Entende-se como atividade compatível a capacitação para a elaboração de cardápios, logística, preparo, supervisão e fornecimento das refeições e de todos os gêneros necessários para seu preparo, bem como possuir mão de obra especializada técnica, operacional e administrativa.

d.2) Entende-se como prazo compatível a comprovação por, no mínimo 12 meses, de contrato, sendo admitido o somatório de atestados.

e) Declaração formal de disponibilidade dos veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, para o início do contrato, caso venha a ser vencedora do certame.

f) Declaração que caso vencedor do certame, apresentará tempestivamente o Manual de Boas Práticas de Manipulação individualizados por Unidade Educacional, de acordo com a Portaria nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde.

g) Atestado de visita técnica expedido pela Secretaria Municipal de Educação.





Nota: As visitas técnicas nas unidades escolares poderão ser realizadas de acordo com a conveniência da licitante interessada, durante todo o período entre a publicação deste edital até às 16:00 horas, do dia que antecede a data de realização do certame. É imprescindível que as licitantes interessadas tenham pleno conhecimento dos locais onde os serviços serão prestados, condições e dificuldades do serviço, evitando alegações futuras de desconhecimento de tais peculiaridades e frustrando o interesse desta Administração. As licitantes interessadas deverão analisar as condições estruturais e relação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Educacionais apresentando o Atestado de Visita junto aos documentos de habilitação, sob pena de inabilitação. Os agendamentos das visitas serão junto à Secretaria Municipal de Educação no Setor de Merenda Escolar pelo telefone (17) 3641-9060 – Falar com Luis Antonio ou Evanei, sendo necessário indicar a razão social e o nome de quem realizará a visita técnica nas Unidades Educacionais.

4.2. DISPOSIÇÕES GERAIS

4.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas nos 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

4.2.2. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou obter a confirmação do teor das declarações e comprovações elencadas no item 4.1.4 e no item 4.1.5 deste Edital, aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes, garantidos os direitos ao contraditório e a ampla defesa.

4.2.3. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos no item 4.1.2 deverão ser apresentados tanto pela matriz quanto pelo estabelecimento que executará o objeto do contrato.

5. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

5.6 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

5.8 O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.





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

5.10 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.11 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1,0 % (um por cento).

5.12 DO MODO DE DISPUTA ABERTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12.10. O Critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

5.12.12 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 05 (cinco) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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





5.12.13 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

5.12.14 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

5.12.15 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

5.12.16 O PREGOEIRO poderá solicitar a demonstração da exequibilidade dos preços propostos durante a fase competitiva, fixando prazo para tal finalidade de 24 (vinte e quatro) horas, quando estes se mostrarem notoriamente irrisórios em relação àqueles constantes do orçamento que compõe este edital, ou da média das propostas ou lances apresentadas e, ao mesmo tempo, o proponente, neste caso, tem o dever de portar informações acerca dos custos, apresentando planilha detalhada de composição do preço ofertado, que deverá conter todos os custos necessários à execução do objeto licitado, e sejam suficientes para justificar a sua proposta escrita ou lance final.





5.12.16.1 A planilha detalhada de composição do preço de que trata o item anterior, deverá ser formulada de acordo com a política e forma de prestação de serviço da empresa, devendo ser obrigatoriamente composta pelas disposições contidas no modelo Anexo II.

5.12.17 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

5.12.18 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

5.12.19 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo por ele fixado, sob pena de não aceitação da proposta.

5.12.20 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.12.21 Entre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do serviço ofertado, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

5.12.22 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

5.12.23 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

5.12.24 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

5.12.26 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-

se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

5.12.27 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

5.12.28 Na fase de habilitação:

a) O Pregoeiro verificará os dados e informações do autor da oferta aceita, que foram inseridos eletronicamente na Plataforma da BLL Compras em conformidade com os documentos indicados no Item 4 - DA HABILITAÇÃO deste Edital;

b) Caso os dados e informações constantes no sistema não atendam aos requisitos estabelecidos no Item IV deste Edital, o Pregoeiro diligenciará junto ao (s) licitante (s) verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, inclusive no que tange aos documentos fiscais,





trabalhistas e econômico-financeiros, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações e sítios eletrônicos oficiais, como saneamento da falta de comprovação juntos aos documentos de habilitação exigidos no edital;

b.1) Tal verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) O licitante poderá suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie durante a fase de habilitação, por meio da aba “documentos complementares”;

d) Esta Municipalidade não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, o licitante será inabilitado, mediante decisão motivada;

e) Caso necessário o envio de documentos originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea “c” (exceto aqueles documentos eletrônicos cuja autenticidade já tenha sido aferida nos respectivos sítios dos órgãos emissores (tais como FGTS, CNDT, entre outros), deverão ser apresentados por meio do de Correspondência, Correio com AR, Sedex ou Remessa Expressa, endereçando à Comissão Permanente de Licitações, A/C da Seção de Licitações da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Santa Fé do Sul, com o número do Pregão Eletrônico e do Processo administrativo, sita na Avenida Conselheiro Antônio Prado, nº 1.616, Centro, CEP: 15.775-000, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e aplicação das penalidades cabíveis.

e.1) Prazo para envio: até 2 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão pública, prorrogáveis por igual período a contar da data de comunicação do Pregoeiro, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;

e.2) Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração (estes poderão ser autenticados pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio) mediante solicitação de agendamento encaminhada para o e-mail: licita@santafedosul.sp.gov.br, ou por publicação em órgão da imprensa oficial;

e.3) Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel;

f) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos exigidos, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

f.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Municipalidade, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas;

f.2) A não regularização da documentação no prazo previsto na alínea “f.1” implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;





g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

h) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará aos demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais do licitante vencedor utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por fac-símile ou outro meio eletrônico.

5.12.28.1 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 05 (cinco) horas, sob pena de inabilitação.

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

5.13 ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA (modelo anexo II)

5.13.1 Na proposta final e Planilha de Composição dos Custos a empresa vencedora, na condição de adjudicatária, **DEVERÁ APRESENTAR A READEQUAÇÃO** do objeto ao valor ofertado na fase competitiva no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

a) ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

a.1) Nome de quem assinará o Contrato (CPF, RG, telefone, nacionalidade, endereço, CEP e cargo que ocupa na empresa).

b) conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

c) O prazo de validade não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

d) Especificação completa dos itens que compõem o lote, com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação conforme descrito no ANEXO I, deste Edital;

e) Indicação de telefone fixo celular, bem como e-mail para envio da Ordem de Fornecimento/Serviços e/ou documentos correlatos.

f) Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, logística, supervisão, encargos sociais e trabalhistas dos funcionários da licitante, taxas, tributos e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção dos equipamentos e utensílios.

f.1) Ocorrendo discordância entre os valores unitários e totais, prevalecerão os primeiros.

f.2) Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão esses últimos.

f.3) A adequação dos valores unitários dos itens/cardápios deverá levar em consideração o desconto ofertado para o lote, não sendo admitido jogo de planilha na recomposição de preços.

g) Indicação da forma de garantia para contratar, a ser oferecida, correspondente 5% (cinco por cento) do valor do Contrato (art. 56 - § 2º da Lei Federal), que poderá ser em:

- 1) Caução em dinheiro ou Títulos da dívida pública;
- 2) Seguro Garantia;
- 3) Fiança Bancária.

5.13.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.





5.13.3 Os valores dos impostos, bem como todos os custos e despesas diretas e indiretas, e encargos inerentes aos itens já deverão estar computados no valor do serviço ou destacados.

5.13.3.1 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

6. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

6.1. Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, caso necessário, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, no prazo de 15 (quinze) minutos, por meio eletrônico, utilizando exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.

6.2. Havendo interposição de recurso na forma indicada no item 6.1, o Pregoeiro informará aos recorrentes, por mensagem lançada no sistema, que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso no prazo de 03 (três) dias após o encerramento da sessão pública e, aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos no endereço da unidade promotora da licitação, indicado no preâmbulo deste Edital.

6.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico, no sítio www.bllcompras.org.br, opção “RECURSO”. A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, observados os prazos estabelecidos no item 6.2.

6.4. A falta de interposição na forma prevista no item 6.1 importará a decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro adjudicar o objeto do certame ao vencedor na própria sessão e propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

6.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

6.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.7. A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.

7. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

7.2. A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

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

8. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O objeto desta licitação deverá ser executado nas unidades educacionais, neste município, em conformidade com as especificações constantes no **Termo de Referência - Anexo I**, integrante deste edital, correndo por conta da contratada as despesas necessárias à sua execução, em especial





as relativas a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

8.2. A vigência do contrato de prestação dos serviços objeto da presente licitação será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, respeitado o limite legal previsto no artigo 57, II, da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

8.3. A execução dos serviços contratados deverá iniciar conforme data estabelecida pela Secretaria Municipal de Educação, através da expedição da Ordem de Início de Serviço, a qual indicará as unidades educacionais, quantidades de alunos/dia, e demais dados necessários.

9. DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

9.1. Os serviços executados serão objeto de medição mensal, que será realizada de acordo com as condições estabelecidas no termo de referência e na minuta do contrato, que integram este Edital.

10. DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1. Os pagamentos e o reajuste de preços serão efetuados em conformidade com o termo de referência e na minuta do contrato, que integram este Edital.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como **Anexo IV**.

11.1.1. Se, por ocasião da formalização do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 11.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.2. A adjudicatária deverá, no prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer perante o órgão ou entidade para assinatura do termo de contrato. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

11.3. As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação, quando a adjudicatária:

- a) deixar de comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista exigida no edital, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea “e”, do item 5.12.28 ;
- b) for convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que tratam os itens 11.1.1 e 11.1.2.
- c) recusar-se a assinar o contrato; ou
- d) for proibida de participar desta licitação, nos termos do item 2.8 deste Edital;

11.3.1. A nova sessão será realizada em prazo não inferior a 24 (vinte e quatro) horas, nos casos previstos nas alíneas “a” a “c” contados da divulgação do aviso, a ser veiculado via chat na página eletrônica da Bll Compras (<https://www.bll.org.br>), na imprensa oficial do Município (Diário Eletrônico Municipal), no Portal da Transparência e ainda no endereço eletrônico <http://www.santafedosul.sp.gov.br>.





11.3.2 É de total responsabilidade da licitante o acompanhamento do processo eletrônico, sendo que para uma maior transparência a Pregoeira enviará as convocações e comunicados via chat, providenciando-se ainda a publicação no Diário Eletrônico Municipal.

11.3.3 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta, sendo que a ausência do licitante no momento agendado será interpretada como desinteresse na participação das fases subsequentes.

11.3.4 Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

11.4. Ficam vedadas a transferência e a subcontratação no todo e em parte dos serviços.

12. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

12.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação são aquelas estabelecidas na Lei de Licitações, e ainda na minuta contratual, sendo que ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Município de Santa Fé do Sul, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

12.2. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.3. O contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de contrato.

12.4. A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

13.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, a licitante vencedora deverá prestar garantia correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto no art. 56 da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.2. A garantia deverá assegurar, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

13.2.1. prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

13.2.2. prejuízos causados à contratante ou a terceiro durante a execução do contrato;

13.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela contratante à contratada;

13.2.4. obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias, relacionadas à execução do Contrato, não adimplidas pela contratada;

13.3. A cobertura prevista no item 13.2 abrangerá todos os fatos ocorridos durante a vigência contratual, ainda que o sinistro seja comunicado pela contratante após a superação do termo final de vigência da garantia.

13.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da contratante por meio de guia própria de recolhimento em conta do Tesouro do Estado no Banco do Brasil, que contemple a devida correção monetária do valor depositado.

13.5. Se a adjudicatária optar pela modalidade seguro-garantia, das condições especiais da respectiva apólice deverá constar expressamente a cobertura de todos os eventos descritos nos itens 13.2 e 13.3 deste Edital. Caso a apólice não seja emitida de forma a atender a cobertura prevista neste item, a licitante vencedora poderá apresentar declaração, firmada pela seguradora emitente da





apólice, atestando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos descritos nos itens 13.2 e 13.3 deste Edital.

13.6. No caso de alteração do valor do contrato, reajuste ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições e parâmetros, mantido o percentual de que trata o item 13.1.

13.7. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada, sob pena de rescisão do contrato e aplicação das sanções nele previstas.

13.8. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

13.8.1. Caso fortuito ou força maior;

13.8.2. Descumprimento das obrigações pela contratada decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à Contratante;

13.9. Após a aferição do cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, será considerada extinta a garantia com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.10. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, observado o disposto neste Edital e em seus anexos.

14. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. Qualquer pessoa poderá pedir esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório deste Pregão Eletrônico em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.2. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema BII Compras.

14.3. As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

14.5. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.6. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

14.7. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência e na minuta de termo de contrato.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pela Seção de Licitações, através dos endereços eletrônicos constantes do Preâmbulo do edital.

15.3. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.4. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:





- 15.4.1. Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;
- 15.4.2. Para os demais, até a etapa de habilitação;
- 15.5. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 15.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.7. O resultado do presente certame será divulgado na imprensa oficial do Município (Jornal Regional), no sítio eletrônico desta municipalidade e DOE ou DOU (quando for necessário).
- 15.7.1 As decisões e demais atos referentes a este Certame Licitatório serão comunicados aos interessados mediante publicação na imprensa oficial do Município (DEM) e no sítio eletrônico desta municipalidade, podendo ainda ser comunicadas diretamente aos proponentes por e-mail, telefone, ou ainda outros meios de comunicação.
- 15.8. Havendo divergência entre o edital e seus anexos, e os dados informados no sistema “Bllcompras”, prevalecerá o que estiver estabelecido primeiramente no Anexo I e no Instrumento Convocatório.
- 15.9. Na análise da documentação e no julgamento das propostas de preço, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados, podendo inclusive, suspender a sessão para realização de análise e emissão de parecer (técnico ou jurídico) que se fizer necessário, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 15.10 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca do Município da Estância Turística de Santa Fé do Sul - SP.

16. DOS ANEXOS

16.1. Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência e anexos “a” a “d”:

Anexo a - Tipo de cardápios a serem servidos.

Anexo b - Per Capitas para composição de cada Cardápio.

Anexo c - Especificações técnicas dos gêneros alimentícios.

Anexo d - Relatório das condições estruturais e relação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Educacionais.

Anexo II - Modelo de Proposta Comercial e Planilha de Composição de Custos;

Anexo III – Modelos de Declarações;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

Anexo V - Modelo de Atestado de Visita Técnica e anexo (relatório); e

Anexo VI - Análise Econômico-Financeira do Balanço.

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SANTA FÉ DO SUL - SP, 21 de novembro de 2022.

EVANDRO FARIAS MURA
Prefeito





ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXOS 'a' a 'd'

OBJETO: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, mão de obra especializada, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, em conformidade com os Anexos integrantes deste Termo, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do Município de Santa Fé do Sul - SP, por tempo determinado.

Os alimentos serão fornecidos e ou preparados nas unidades relacionadas neste Termo de Referência (Tabelas 1 e 2), no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

PRAZO: 12 (doze) meses.

Fazem parte integrante deste Termo de Referência:

ANEXO I – Tipos de Cardápios a serem servidos

ANEXO II - Per Capitas para Composição de cada Cardápio

ANEXO III - Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios

ANEXO IV - Modelo de Proposta

ANEXO V – Relatório de Visita Técnica

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Os serviços e fornecimentos serão desenvolvidos em conformidade com os tipos de serviços (**1 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS E 2 - SERVIÇO INTEGRAL**)

As Unidades Educacionais serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas.

Nas Unidades Educacionais constantes da **Tabela 1** abaixo, a disponibilização de cozinheiras escolares para o preparo das refeições será provida pela **PREFEITURA** e permanecerão sob a inteira e exclusiva gestão e subordinação do município, cabendo à contratada as atividades de fornecimento de gêneros, materiais de limpeza e descartáveis nos locais de consumo, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, dentre outras atividades a seguir relacionadas,





conservação das áreas abrangidas (cozinha e estoque), gás – GLPS e todos os serviços relacionados acima, sendo que esta modalidade de prestação de serviços passa a ser denominada “FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS”.

(a) **Planejamento dos Serviços** - análise das necessidades nutricionais dos alunos; análise das adesões aos cardápios; elaboração dos cardápios observando à legislação vigente; dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo dessas refeições; compra dos gêneros e insumos; a logística para a distribuição dos gêneros e insumos nas escolas; programação das manutenções preventivas e corretivas; e eventuais substituições dos utensílios.

(b) **Gestão de Suprimentos** – aquisição dos gêneros, materiais, gás - GLPs e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado; monitoramento das entregas nas escolas e o respectivo armazenamento; elaboração de plano de contingência para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística; e pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado, etc.).

(c) **Gestão da Logística** – programação da distribuição dos insumos nas escolas; distribuição destes insumos; e acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).

(d) **Gestão de Recursos Humanos** – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pelo Município.

(e) **Gestão da Operação** – Orientação e apoio técnico quando e se solicitado pela Prefeitura; coleta e controle de estatísticas operacionais; contagem periódica do estoque nas escolas; medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura); e serviços de controle de pragas.

(f) **Gestão da Qualidade** – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas; elaboração do procedimento operacional padronizado (POP); avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas; orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos; e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os educandos.





As atividades da contratada, nestes casos, serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à **PARCELA (A)** - Gêneros e Demais Insumos mais Mão de Obra Indireta constante da Proposta Comercial, conforme modelo apresentado no **Anexo IV - Modelo de Proposta**.

No decorrer da execução do contrato, Unidades Educacionais componentes deste grupo poderão, a critério da **PREFEITURA**, serem transferidas para o grupo de escolas **SERVIÇO INTEGRAL** caracterizado a seguir:

Tabela 1 - Unidades Escolares atendidas com FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS:

UNIDADE ESCOLAR	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
<u>EM Prof. José Carlos Arantes</u> Endereço: Rua Seis, 1766 - Jardim Primavera	320	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EMEI Prof.^a Anízia Zancanela De Figueiredo</u> Endereço: Rua Quinze, 480 - Centro	120	B, D, F, I, J
<u>EMEI Prof. Sérgio Della Libera</u> Endereço: Avenida Atlântica, 61 - Vila Mariana	43	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Rozália Alves Garcia (Estância)</u> Endereço: Rua Oito, nº 254 - Centro	68	B, D, F, G, H, I, J, K

- *Dados correspondentes para o ano de 2023.*
- *Estimativa com base nos dados do ano de 2022.*
- *Da totalidade estipulada de alunos da tabela acima, cabe reiterar e esclarecer à contratada, que além de ser uma PREVISÃO ESTIMADA/2023, poderá ser fornecida diariamente um maior ou menor número de refeições, conforme a demanda.*

1.1.1 Nas Unidades Educacionais indicadas na **Tabela 2** abaixo, caberá a contratada a execução integral do objeto do presente certame, qual seja, a disponibilização de funcionários para supervisão





e preparo das refeições, fornecimento de gêneros e demais insumos, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas (cozinha e estoque), gás – GLPS e todos os serviços relacionados acima. Esta modalidade passa a ser denominada como “SERVIÇO INTEGRAL”.

As atividades da contratada nestes casos serão remuneradas pelo valor integral do Preço Unitário de cada Cardápio, representado pela soma da **PARCELA (A)** - Gêneros e Demais Insumos mais Mão de Obra Indireta com a **PARCELA (B)** - Mão de Obra Direta constantes da Planilha de Preços, conforme modelo apresentado no **Anexo IV - Modelo de Proposta**.

Tabela 2 - Unidades Escolares atendidas com SERVIÇO INTEGRAL

UNIDADE ESCOLAR	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
<u>EE Prof. Itael De Mattos</u> Endereço: Rua 08, nº 764, Centro.	922	A, C, E, I, J
<u>EM Prof.^a Agnes Rondon Ribeiro</u> Endereço: Avenida Navarro de Andrade, 1174 - Centro	477	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Cirley Volpe Lopes</u> Endereço: Alameda Rio Amazonas, 32 - COHAB Beira Rio	477	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Elisabeth Maria Caravelo De Almeida</u> Endereço: Rua das Azaléias, 100 - Jardim Mangará	303	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Marina De Oliveira</u> Endereço: Avenida Navarro de Andrade, 49 - Centro	278	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Rosimares Camargo Benitez</u>	494	A, B, C, D, E, F, I, J





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Endereço: Rua Perimetral Leste, nº 1354, Jardim Morumbi		
<u>EM Prof.^a Thereza Siqueira Mendes</u> Endereço: Rua Dezoito, nº 795, Centro.	384	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof. Benedito De Lima</u> Endereço: Avenida Presidente Vargas, nº 319, Bairro São Francisco.	409	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EMEI Lourdes Patrício Fernandes</u> Endereço: Rua José do Patrício, s/n, Cohab Beira Rio.	332	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Afra Venina P. Florêncio</u> Endereço: Rua Dom Pedro II, s/n, Bairro Santa Cruz.	94	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Aparecida De Sant' Anna</u> Endereço: Rua Vinte e Cinco, nº 215, Centro.	151	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Dirce Aparecida Pedrassa Contiero</u> Endereço: Rua Sete de Setembro, s/n, Bairro São Francisco.	162	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Flammarion Correa</u> Endereço: Rua das Laranjeiras, s/n, Jardim Universitário III.	128	B, D, F, G, H, I, J, K





<u>EMPI Prof.^a Geny De Lourdes Novelli Fonseca Rosas</u> Endereço: Rua Brás Mário Vivancos, nº 521, Cohab Bartolo Rossafa	143	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Nair De Oliveira Vicente</u> Endereço: Rua João_Batista Guimaraes, nº 750, Centro.	203	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof. Antônio Cesar Albergaria Whitaker</u> Endereço: Rua Mônaco, s/n, Jardim Europa III.	140	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Suely Sartori Gonzales</u> Endereço: Rua Cândido Parreira Duarte Filho, s/n, Cohab Coronel Araújo.	213	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>ETEC Santa Fé do Sul</u> Endereço: Avenida Conselheiro Antonio Prado, s/n, Bairro São Francisco.	330	A, C, E, I, J

- *Dados correspondentes para o ano de 2023.*
- *Estimativa com base nos dados do ano de 2.022.*
- *Da totalidade estipulada de alunos da tabela acima, cabe reiterar e esclarecer à contratada, que além de ser uma PREVISÃO ESTIMADA/2023, poderá ser fornecida diariamente um maior ou menor número de refeições, conforme a demanda.*

A contratada deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

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





- c) Elaborar cardápios para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as necessidades calóricas, vitamínicas e protéicas dos alunos da rede de ensino. Também deverão ser atendidas as especificações contidas nos Anexos: **ANEXO I** - Tipos de Cardápios a serem servidos; **ANEXO II** - Per Capitas para Composição de cada Cardápio e **ANEXO III** - Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios.
- d) Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da **PREFEITURA** 40 (quarenta) dias anteriores a sua vigência e poderão ser alterados, inclusive com relação às quantidades a serem servidas, desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido. Fica estipulado, entretanto, que na ocorrência de caso fortuito, independente da vontade da Administração Pública Municipal, o cardápio a ser servido poderá ainda sofrer alguma alteração, desde que o fato seja comunicado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Em alguns casos, os alimentos poderão ser trocados os substituídos por motivos de intempérie ou/ problemas de entrega, desde que o responsável pelo Setor de Alimentação Escolar seja avisado com antecedência para análise ou parecer.
- e) Os cardápios com suas informações nutricionais deverão ser expostos nas Unidades Escolares para o conhecimento dos alunos (Refeitório) e Cozinheiras (Interior da Cozinha).
- f) Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, quando for o caso e deverão contemplar nos cardápios os produtos oriundos da agricultura familiar dispostos no processo licitatório vigente denominado “Chamamento Público” do município de Santa Fé do Sul – SP.
- g) Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e *in natura*, de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a contratada.
- h) Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados e nos locais onde foram preparados e servidos (Portaria CVS 6/99, item 21).
- i) Manter equipe técnica composta por nutricionistas para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.





j) Anotar todas as visitas realizadas, reclamações e ocorrências.

l) Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

m) A contratada deverá propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Quanto ao pessoal:

a) A contratada disponibilizará funcionários devidamente treinados e capacitados necessários ao desenvolvimento adequado ao objeto da licitação em cada unidade escolar, sendo:

EMEI/EMPI:

Número de atendimentos	Número de cozinheiras escolares (*)
1 - 60	01
61 -150	02
151 - 300	03
acima de 300	04

EM/ EE

Número de atendimentos	Número de cozinheiras escolares (*)
1 - 80	01
81 - 300	02
301 - 450	03
acima de 450	04

(*) *Esses números podem variar de acordo com a quantidade de crianças divididas por faixa etária em cada unidade, com a autorização do responsável do Setor de Alimentação Escolar.*





- b) Gerenciar, supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar (de acordo com o clima da região), todos os funcionários, que estejam envolvidos no programa de alimentação escolar, incluindo as cozinheiras fornecidas pelo município.
- c) Manter, em caráter permanente durante a execução dos serviços, equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) (a) Nutricionista a cada 10 Unidades e 01 (um) (a) Coordenador(a) Responsável (Nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo relacionado aos serviços contratados.
- d) Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
- e) Fornecer e manter às suas expensas todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários da empresa envolvidos na execução dos serviços.

Quanto aos utensílios, equipamentos e instalações em todas as Unidades Educacionais de responsabilidade do Município:

Efetuar imediatamente após a emissão da Ordem de Início de Serviços o inventários dos equipamentos e utensílios da propriedade da Prefeitura Municipal e do Estado que forem disponibilizados para a execução dos serviços. Esse inventário será Atestado pelo Gestor da Merenda Escolar da Prefeitura Municipal para efeito de controle de sua devolução ao final do contrato.

Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios mínimos, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos.

Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados em todas as Unidades Escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **PREFEITURA** e do **ESTADO**.

Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da **PREFEITURA** e do **ESTADO**, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da **PREFEITURA** ou do **ESTADO** que





forem substituídos pela contratada passarão a integrar o patrimônio da **PREFEITURA** ou do **ESTADO** conforme o caso.

Retirar dos locais de trabalho, por sua conta e risco, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término ou rescisão do contrato.

Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o item 16 da Portaria CVS 06/99.

Informar a **PREFEITURA** sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias.

Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Realizar num período de 06 (seis) em 06 (seis) meses ou sempre que necessário, a desratização e desinsetização de todos os locais onde serão preparadas as refeições.

Quanto a gêneros e insumos, em todas as Unidades Educacionais de responsabilidade do Município:

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

Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental referente ao espaço físico da cozinha de todas as Unidades Educacionais, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

Quanto à Tributos:

Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e





responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da **PREFEITURA**.

Da subcontratação, cessão ou transferência de Serviços:

Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato. Serão permitidas as sub contratações dos serviços de transporte, dedetização e de manutenção dos equipamentos.

Quanto ao preparo, fornecimento dos gêneros e demais insumos, transporte e distribuição:

A contratada fornecerá todos os gêneros e demais insumos a todas as Unidades Educacionais, sendo responsável também pelo preparo e distribuição das refeições nas unidades de **SERVIÇO INTEGRAL**.

Quanto à Qualificação Técnica:

As empresas deverão apresentar comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante (Art. 30, II da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações) por meio de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrados na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas), que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital, comprovando a execução de, no mínimo, 50% da quantidade prevista neste Edital, para cada modalidade (**FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS** e **SERVIÇO INTEGRAL**). (Súmula nº 24 do TCESP). Entende-se como atividade compatível a capacitação para a elaboração de cardápios, logística, preparo, supervisão e fornecimento das refeições e de todos os gêneros necessários para seu preparo, bem como possuir mão de obra especializada técnica, operacional e administrativa. Entende-se como prazo compatível a comprovação por, no mínimo 12 meses, de contrato, sendo admitido o somatório de atestados, desde que concomitantes.

Quanto às Visitas Técnicas:

As empresas participantes deste processo licitatório deverão realizar visitas técnicas nas unidades escolares poderão ser realizadas de acordo com a conveniência da licitante interessada, durante todo o período entre a publicação do edital até às 16:00 horas do dia que antecede a data e hora da abertura da sessão pública. É imprescindível que as licitantes interessadas tenham pleno conhecimento dos





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

locais e instalações onde os serviços serão prestados, condições e dificuldades do serviço, evitando alegações futuras de desconhecimento de tais peculiaridades e frustrando o interesse desta Administração. As licitantes interessadas deverão apresentar o Relatório das condições estruturais e relação dos equipamentos e utensílios das cozinhas das Unidades Educacionais (Anexo V) junto aos documentos de habilitação. Os agendamentos das visitas serão junto à Secretaria Municipal de Educação no Setor de Merenda Escolar pelo telefone (17) 3641-9060 – Falar com Luis Antonio ou Evanei, sendo necessário indicar a razão social e o nome de quem realizará a visita técnica nas Unidades Educacionais.





ANEXO A – TIPOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS

CARDÁPIO A - REFEIÇÃO MANHÃ/ TARDE/ NOITE

Refeição para alunos do Ensino Fundamental II (11 a 15 anos), Ensino Médio (16 a 18 anos) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA)/ETEC.

Dia da Semana	Refeição
segunda-feira	Arroz, Feijão, Carne com Legumes, Salada, Fruta
terça-feira	Galinhada com Legumes, Salada, Fruta
quarta-feira	Arroz, Feijão, Pernil com Legumes, Salada, Fruta
quinta-feira	Arroz, Feijão, Carne Moída c/ Batata, Salada, Fruta
sexta-feira	Arroz, Feijão, Frango com Legumes, Salada, Fruta

CARDÁPIO B - REFEIÇÃO MANHÃ/ TARDE

Refeição para alunos do Ensino Infantil - Pré-escola (4 a 5 anos), Ensino Fundamental I (6 a 10 anos).

Dia da Semana	Refeição
segunda-feira	Arroz, Feijão, Carne com Legumes, Salada, Fruta
terça-feira	Galinhada com Legumes, Salada, Fruta
quarta-feira	Arroz, Feijão, Pernil com Legumes, Salada, Fruta
quinta-feira	Arroz, Feijão, Carne Moída c/ Batata, Salada, Fruta
sexta-feira	Arroz, Feijão, Frango com Legumes, Salada, Fruta

**CARDÁPIO C - CAFÉ DA MANHÃ - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL/
LANCHE DA TARDE - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL**

Café da manhã para alunos do Ensino Fundamental II (11 a 15 anos) e Ensino Médio (16 a 18 anos) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA)/ETEC.

Dia da Semana	Refeição
segunda-feira	Leite com Chocolate em pó, Biscoito
terça-feira	Cereal Matinal com Leite, Fruta
quarta-feira	Leite com Chocolate em pó, Pão com Requeijão
quinta-feira	Vitamina de Fruta, Fruta
sexta-feira	Iogurte, Bolo





**CARDÁPIO D - CAFÉ DA MANHÃ - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL/
LANCHE DA TARDE - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL**

Café da manhã para alunos do Ensino Infantil - Pré-escola (4 a 5 anos), Ensino Fundamental I (6 a 10 anos).

Dia da Semana	Lanche
segunda-feira	Leite com Chocolate em pó Biscoito
terça-feira	Cereal Matinal com Leite, Fruta
quarta-feira	Leite com Chocolate em pó, Pão com Requeijão
quinta-feira	Vitamina de Fruta, Fruta
sexta-feira	Iogurte, Bolo

CARDÁPIO E - LANCHE DA TARDE - ESCOLAS DE PERÍODO INTEGRAL

Lanche da tarde para alunos do Ensino Fundamental II (11 a 15 anos) e Ensino Médio (16 a 18 anos) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA)/ETEC.

Dia da Semana	Lanche
segunda-feira	Salada de Frutas com Iogurte
terça-feira	Suco, Sanduíche de Frango Desfiado com Alface e Tomate
quarta-feira	Leite com Chocolate em pó, Bolo
quinta-feira	Frapê, Fruta
sexta-feira	Suco, Pão com Requeijão

CARDÁPIO F - LANCHE DA TARDE - ESCOLAS DE PERÍODO INTEGRAL

Lanche da Tarde para alunos do Ensino Infantil - Pré-escola (4 a 5 anos), Ensino Fundamental I (6 a 10 anos).

Dia da Semana	Lanche
segunda-feira	Salada de Frutas com Iogurte
terça-feira	Suco, Sanduíche de Frango Desfiado com Alface e Tomate
quarta-feira	Leite com Chocolate em pó, Bolo
quinta-feira	Frapê, Fruta
sexta-feira	Suco, Pão com Requeijão

CARDÁPIO G - DIÁRIA CRECHE





Desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar para alunos do Ensino Infantil - Creche (2 a 4 anos).

Tipo de Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Desjejum	Leite com Chocolate em pó, Biscoito de Polvilho	Leite com Chocolate em pó, Pão com Requeijão	Leite com Chocolate em pó, Pão com Requeijão	Leite com Chocolate em pó, Pão com Manteiga	Leite com Chocolate em pó, Pão com Requeijão
Almoço	Arroz, Feijão, Carne com Legumes, Salada, Suco de frutas	Arroz, Feijão, Frango com Legumes, Salada, Fruta	Arroz, Feijão, Carne com Legumes, Salada, Suco de fruta	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Legumes, Fruta	Arroz, Feijão, Carne com Legumes, Salada
Lanche da Tarde	Salada de Frutas	Suco de Fruta, Bolo	Fruta	Iogurte, Biscoito	Salada de Frutas
Jantar	Sopa de Feijão (macarrão, carne, legumes)	Canja (arroz, frango, legumes)	Sopa de Fubá (fubá, carne, legumes)	Sopa de Lentilha (macarrão, lentilha, carne e legumes)	Creme de Legumes com Frango

CARDÁPIO H - DIÁRIA BERÇÁRIO

Desjejum, almoço, colação e jantar para alunos do Ensino Infantil (Berçário I e Berçário II) - Creche (menores de 2 anos).

Tipo de refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Desjejum	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Colação 1	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta
Almoço	Papa (arroz, caldo de feijão, carne/ frango, legumes), Fruta	Papa (arroz, caldo de feijão, carne/ frango, legumes), Fruta	Papa (arroz, caldo de feijão, carne/ frango, legumes), Fruta	Papa (arroz, caldo de feijão, carne/ frango, legumes), Fruta	Papa (arroz, caldo de feijão, carne/ frango, legumes), Fruta
Colação 2	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Jantar	Sopa de Feijão (macarrão, carne, legumes)	Canja (arroz, frango, legumes)	Sopa de Fubá (fubá, carne, legumes)	Sopa de Lentilha (macarrão, lentilha, carne e legumes)	Creme de Legumes com Frango

- Adaptar a consistência das preparações de acordo com o desenvolvimento de cada criança.





CARDÁPIO I - REFEIÇÃO ESPECIAL

Cardápio adaptado para atender alunos diagnosticados com necessidades especiais, tais como doenças celíacas, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, dentre outras.

Dia da Semana	Refeição
segunda-feira	Arroz Integral, Peixe Grelhado, Salada de Legumes, Fruta
terça-feira	Arroz Integral, Filé de Frango Grelhado, Salada de Legumes com Grão de Bico, Fruta
quarta-feira	Macarrão Integral ao Molho de Carne Moída, Salada, Fruta
quinta-feira	Arroz Integral, Lentilha, Carne Grelhada, Salada, Fruta
sexta-feira	Arroz Integral, Feijão, Frango Grelhado, Salada, Fruta

- Cardápio ilustrativo. A refeições/ lanches serão produzidos de acordo com as patologias e recomendações médicas.
- Seguir per captas de acordo com a faixa etária.

CARDÁPIO J - LANCHE ESPECIAL

Cardápio adaptado para atender alunos diagnosticados com necessidades especiais, tais como doenças celíacas, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, dentre outras.

Dia da Semana	Refeição
segunda-feira	Pão Integral com Requeijão, Leite com Cacau em pó
terça-feira	Cereal Matinal sem açúcar com Leite, Fruta
quarta-feira	Biscoito Integral, Suco de Frutas Natural, Fruta
quinta-feira	Salada de Frutas
sexta-feira	Pão Integral com Geleia, Suco de Fruta Natural

- Cardápio ilustrativo. A refeições/ lanches serão produzidos de acordo com as patologias e recomendações médicas.
- Seguir per captas de acordo com a faixa etária.

CARDÁPIO K – MAMADEIRA EXTRA

Leite (mamadeira) servido para alunos do Ensino Infantil - Creche (0 a 4 anos).

Dia da Semana	Bebida
----------------------	---------------





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

segunda-feira	Leite
terça-feira	Leite
quarta-feira	Leite
quinta-feira	Leite
sexta-feira	Leite





ANEXO B - PER CAPITAS PARA COMPOSIÇÃO DE CADA CARDÁPIO

CARDÁPIO A - REFEIÇÃO MANHÃ/ TARDE/ NOITE

Refeição para alunos do Ensino Fundamental II (11 a 15 anos), Ensino Médio (16 a 18 anos) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA) /ETEC.

PRODUTO	QUANTIDADE
Almôndega	75g
Amido de milho	10g
Arroz	50g
Arroz (galinhada, risoto, carreteiro)	40g
Arroz (sopa)	40g
Carne bovina cubo/ tiras/ moída	70g
Carne bovina (lanche, macarronada, risoto, sopa)	45g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele	70g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele (macarronada, risoto, galinhada, sopa)	45g
Extrato de tomate	16g
Farinha de mandioca biju	20g
Feijão carioca / preto	20g
Feijão (sopa)	20g
Feculentos	70g
Flocos de batata	15g
Folha (refogada/ salada)	35g
Folha (sopa)	25g
Filé de Frango	70g
Filé de Frango (macarronada, risoto, galinhada, sopa)	45g
Fruta	1 unidade (120g)
Fruta (picada)	120g
Fubá (polenta)	30g
Legumes (carne)	40g
Legumes (macarronada, arroz, sopa)	40g
Legumes (salada)	40g
Leite (preparação)	15g
Linguiça calabresa	70g





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Macarrão	60g
Macarrão (sopa)	50g
Milho verde/ ervilha	20g
Ovo (cozido e mexido)	2 unidades
Ovo (salada ou farofa)	1 unidade
Peixe (filé)	75g
Pernil suíno	70g
Presunto	25g
Suco polpa de fruta (diluído)	200ml
Quibe (pronto)	50g
Queijo muçarela	25g
Salsicha	50g
Alho	3g
Cebola	5g
Colorau	0,5g
Cheiro verde	2g
Óleo	2ml
Sal	1g
Tomate molho	15g
Vinagre	2ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Arroz	4 – 5 vezes por semana
Carne	1 tipo por refeição
Produtos cárneos	Quinzenal
Feijão	4 vezes por semana
Fruta	5 vezes por semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Macarrão	Quinzenal

CARDÁPIO B - REFEIÇÃO MANHÃ/ TARDE

Refeição para alunos do Ensino Infantil - Pré-escola (4 a 5 anos), Ensino Fundamental I (6 a 10 anos).





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

PRODUTO	QUANTIDADE
Almôndega	50g
Amido de milho	5g
Arroz	40g
Arroz (galinhada, risoto)	30g
Arroz (sopa)	30g
Carne bovina cubo/ tiras/ moída	40g
Carne bovina (macarronada, risoto, sopa)	35g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele	55g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele (macarronada, galinhada, risoto, sopa)	45g
Extrato de tomate	12g
Farinha de mandioca biju	15g
Feijão carioca / preto	15g
Feijão (sopa)	15g
Feculentos	35g
Flocos de batata	10g
Folha (refogada/ salada)	30g
Folha (sopa)	20g
Filé de Frango	45g
Filé de Frango (macarronada, galinhada, risoto, sopa)	35g
Fruta	1 unidade (100g)
Fruta (picada)	100g
Fubá (polenta)	25g
Legume (carne)	30g
Legume (macarronada, arroz, risoto, sopa)	30g
Legume (salada)	35g
Leite (preparação)	10g
Linguiça calabresa	50g
Macarrão	40g
Macarrão (sopa)	40g
Milho verde/ ervilha	15g
Ovo (cozido/mexido)	1 unidade
Ovo (salada ou farofa)	0,5 unidade
Peixe (filé)	60g





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Pernil suíno	50g
Presunto	20g
Suco polpa de fruta (diluído)	200ml
Quibe (pronto)	50g
Queijo muçarela	20g
Salsicha	50g
Alho	2g
Cebola	3g
Colorau	0,3g
Cheiro verde	1g
Óleo	1ml
Sal	0,5g
Tomate molho	10g
Vinagre	1ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Arroz	4-5 vezes por semana
Carne	1 tipo por refeição
Produtos cárneos	Quinzenal
Feijão	4 vezes por semana
Fruta	5 vezes por semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Macarrão	Quinzenal

CARDÁPIO C - CAFÉ DA MANHÃ - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL/ LANCHE DA TARDE - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL

Café da manhã para alunos do Ensino Fundamental II (11 a 15 anos) e Ensino Médio (16 a 18 anos) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA)/ETEC.

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	10g
Iogurte	200ml
Iogurte (cereal)	120ml





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Biscoito	35g
Bolo	50g
Cereal matinal sem açúcar	30g
Chocolate em pó	15g
Fruta	1 unidade (120g)
Fruta picada	120g
Fruta (vitamina)	50g
Leite (diluído)	200ml
Margarina/ manteiga/ requeijão	13g
Ovo	1 unidade
Pão tipo bisnaguinha (20g)	3 unidades
Pão de leite/ francês (50g)	1 unidade
Pão de queijo	50g
Presunto/ queijo	25g
Suco (diluído)	200ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Iogurte	Quinzenal
Biscoito, Pão e Bolo	Máximo 3 vezes por semana
Cereal matinal sem açúcar	Quinzenal
Fruta	Duas vezes por semana
Leite	Mínimo 3 vezes por semana
Margarina	Quinzenal
Manteiga/Requeijão	Mínimo 3 vezes por semana

CARDÁPIO D - CAFÉ DA MANHÃ - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL/ LANCHE DA TARDE - ESCOLAS PERÍODO PARCIAL

Café da manhã para alunos do Ensino Infantil - Pré-escola (4 a 5 anos), Ensino Fundamental I (6 a 10 anos).

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	5g
Iogurte láctea/ iogurte	150ml
Iogurte láctea/ iogurte (cereal)	100ml





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Biscoito	30g
Bolo	40g
Cereal matinal sem açúcar	30g
Chocolate em pó	10g
Fruta	1 unidade (100g)
Fruta picada	100g
Fruta (vitamina)	40g
Leite (diluído)	180ml
Margarina/ manteiga/ requeijão	10g
Ovo	1 unidade
Pão tipo bisnaguinha (20g)	2 unidades
Pão de leite/ francês (30g)/(50g)	1 unidade
Pão de queijo	30g
Presunto/ queijo/	20g
Suco (diluído)	180ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Iogurte	Quinzenal
Biscoito, Pão e Bolo	Máximo 3 vezes por semana
Cereal matinal sem açúcar	Quinzenal
Fruta	2 vezes por semana
Leite	Mínimo 3 vezes por semana
Margarina	Quinzenal
Manteiga/Requeijão	Mínimo 3 vezes por semana

CARDÁPIO E - LANCHE DA TARDE - ESCOLAS DE PERÍODO INTEGRAL

Lanche da tarde para alunos do Ensino Fundamental II (11 a 15 anos) e Ensino Médio (16 a 18 anos) e Ensino de Jovens e Adultos (EJA)/ETEC.

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	10g
Iogurte	200ml
Iogurte (cereal/ salada de frutas)	120ml
Biscoito	35g
Bolo	50g
Carne bovina/ frango (lanche/ torta)	45g





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Cereal matinal sem açúcar	30g
Chocolate em pó	15g
Extrato de tomate	10g
Fruta	1 unidade (120g)
Fruta picada	120g
Fruta (vitamina)	50g
Fruta (salada de fruta - 4 tipos)	20g
Leite (diluído)	200ml
Margarina/ manteiga/ requeijão	13g
Ovo	1 unidade
Pão tipo bisnaguinha (20g)	3 unidades
Pão de leite/ francês (50g)	1 unidade
Pão de queijo	50g
Presunto/ queijo	25g
Suco (diluído)	200ml
Verduras/ legumes (lanche)	10g

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Iogurte	Quinzenal
Biscoito, Pão, Bolo	Máximo 3 vezes por semana
Carne Bovina/Frango	1 vez por semana
Cereal Matinal sem açúcar	Quinzenal
Fruta	2 vezes por semana
Leite	Mínimo uma vez por semana
Margarina	Quinzenal
Manteiga/Requeijão	Mínimo 1 vez por semana
Salada de fruta	Semanal
Suco	Máximo 2 vezes por semana

CARDÁPIO F - LANCHE DA TARDE - ESCOLAS DE PERÍODO INTEGRAL

Lanche da Tarde para alunos do Ensino Infantil - Pré-escola (4 a 5 anos), Ensino Fundamental I (6 a 10 anos).

PRODUTO	QUANTIDADE
---------	------------





Açúcar	5g
Iogurte	150ml
Iogurte (cereal)	120ml
Biscoito	30g
Bolo	50g
Carne bovina/ frango (lanche/ torta)	45g
Cereal matinal sem açúcar	30g
Chocolate em pó	10g
Fruta	1 unidade (100g)
Fruta picada	100g
Fruta (vitamina)	30g
Fruta (salada de fruta - 4 tipos)	15g
Leite (diluído)	180ml
Margarina/ manteiga/ requeijão	10g
Pão tipo bisnaguinha (20g)	2 unidades
Ovo	1 unidade
Pão de leite/ francês (30g)/(50g)	1 unidade
Pão de queijo	30g
Presunto/ queijo	20g
Suco (diluído)	180ml
Verdura/ legume	10g

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Iogurte	Quinzenal
Biscoito, Pão, Bolo	Máximo 3 vezes por semana
Carne Bovina/Frango	1 vez por semana
Cereal Matinal sem açúcar	Quinzenal
Fruta	2 vezes por semana
Leite	Mínimo uma vez por semana
Margarina	Quinzenal
Manteiga/Requeijão	Mínimo 1 vez por semana
Salada de fruta	Semanal
Suco	Máximo 2 vezes por semana





CARDÁPIO G – DIÁRIA CRECHE

Desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar para alunos do Ensino Infantil – Creche (2 a 4 anos).

PRODUTO	QUANTIDADE
Amido de milho	5g
Arroz	30g
Arroz (galinhada, risoto)	30g
Arroz (sopa)	20g
Biscoito	20g
Bolo	40g
Carne bovina (lanche, macarronada, risoto, sopa)	35g
Carne bovina cubo/ tiras/ moída	40g
Chocolate em pó	8g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele	40g
Extrato de tomate	10g
Farinha de mandioca biju	15g
Feijão (sopa)	15g
Feijão carioca / preto	15g
Filé de Frango	40g
Filé de Frango (macarronada, galinhada, risoto, sopa)	35g
Folha (refogada/ salada)	20g
Folha (sopa)	20g
Fruta (inteira)	1 unidade (80g)
Fruta (picada)	80g
Fruta (suco)	60g
Fruta (vitamina/ frapê)	30g
Fubá (polenta)	20g
Iogurte	150ml
Legume (macarronada, arroz)	20g
Legume (purê)	50g
Legume (salada)	30g
Legume (sopa)	15g
Legumes (carne)	30g
Leite (diluído)	150ml
Lentilha/ ervilha seca (sopa)	15g
Macarrão	40g





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Macarrão sopa	30g
Manteiga/requeijão	10g
Milho verde/ ervilha	10g
Ovo	1 unidade
Ovo (salada ou farofa)	0,5 unidade
Pão de leite/ francês (30g)	1 unidade
Pão tipo bisnaguinha (20g)	2 unidades
Peixe (filé)	40g
Pernil suíno	40g
Suco polpa de fruta (diluído)/ fruta	120ml
Alho	1g
Cebola	2g
Colorau	0,2g
Cheiro verde	0,2g
Óleo	1ml
Sal	0,5g
Tomate molho	10g
Vinagre	1ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Arroz	Almoço – Diário
Biscoito, Pão, Bolo	Máximo 7 vezes por semana
Carne	1 tipo por refeição
Fruta	5 vezes por semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Legumes/ verduras (sopa)	3 tipos por refeição
Leguminosas	Almoço – Diário/ Jantar – 2 vezes por semana
Ovo	Quinzenal
Suco de Fruta Natural	Mínimo de 3 vezes por semana

CARDÁPIO H – DIÁRIA BERÇÁRIO

Desjejum, almoço, colação e jantar para alunos do Ensino Infantil (Berçário I e Berçário II) – Creche (menores de 2 anos).





PRODUTO	QUANTIDADE
Arroz	30g
Arroz (sopa)	20g
Biscoito	20 g
Carne bovina cubo/ tiras/ moída (sopa/ papa)	30g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele (papa)	30g
Feijão (sopa/ papa)	15g
Filé de Frango (sopa/ papa)	30g
Folha (sopa)	20g
Fruta (inteira)	1 unidade (80g)
Fruta (picada)	80g
Fubá (polenta)	20g
Legume (papa)	15g
Legume (sopa)	10g
Leite (diluído)	150ml
Lentilha/ ervilha seca (sopa)	15g
Macarrão sopa	30g
Ovo	1 unidade
Suco fruta (diluído)	120ml
Alho	1g
Cebola	1g
Colorau	0,5g
Cheiro verde	0,2g
Óleo	0,5ml
Sal	0,5g
Tomate molho	10g

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Arroz	Almoço – Diário
Carne	1 tipo por refeição
Fruta (papa)	5 vezes por semana
Legumes/ verduras (papa)	3 tipos por refeição
Legumes/ verduras (sopa)	3 tipos por refeição





Leguminosas	Almoço – Diário/ Jantar – 2 vezes por semana
Leite	2-3 vezes ao dia
Papa salgada	1-2 vezes ao dia
Fruta	5 vezes

CARDÁPIO I - REFEIÇÃO ESPECIAL

Cardápio adaptado para atender alunos diagnosticados com necessidades especiais, tais como doenças celíacas, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, dentre outras.

PRODUTO	QUANTIDADE FUND 1/EMEI	QUANTIDADE FUND 2/MÉDIO/ EJA/ETEC
Arroz	40g	50g
Arroz integral	40g	50g
Arroz (galinhada, risoto)	30g	40g
Arroz (sopa)	30g	40g
Carne bovina cubo/ tiras/ moída	40g	70g
Carne bovina (macarronada, risoto, sopa)	35g	45g
Coxa e sobrecoxa desossada sem pele	45g	70g
Extrato de tomate	12g	16g
Farinha de aveia	8g	10g
Farinha de mandioca biju	15g	20g
Feijão carioca / preto	15g	20g
Feijão (sopa)	15g	20g
Feculentos	35g	70g
Folha (refogada/ salada)	30g	35g
Folha (sopa)	20g	25g
Filé de Frango	45g	70g
Filé de Frango (macarronada, galinhada, risoto, sopa)	35g	45g
Fubá (polenta)	25g	30g
Legumes (carne)	30g	40g
Legumes (macarronada, arroz)	20g	20g
Legumes (salada)	30g	40g
Linguiça calabresa	50g	70g
Macarrão	40g	60g





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Macarrão integral	40g	60g
Macarrão sopa	40g	50g
Milho verde/ ervilha	15g	20g
Ovo	1 unidade	1 unidade
Ovo (salada ou farofa)	0,5 unidade	1 unidade
Peixe (filé)	50g	75g
Pernil suíno	50g	70g
Suco polpa de fruta (diluído)	180ml	200ml
Quibe (pronto)	50g	50g
Queijo muçarela	20g	20g
Salsicha de frango	50g	50g
Alho	2g	3g
Cebola	3g	5g
Colorau	0,3g	0,5g
Cheiro verde	1g	1g
Óleo	1ml	2ml
Tomate molho	10g	15g
Vinagre	1ml	2ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Arroz integral	5 vezes por semana
Macarrão	Quinzenal
Proteína (carne)	5 vezes por semana
Fruta	5 vezes por semana
Feijão	Mínimo 2 vezes por semana
Legume/Verdura	5 vezes por semana

CARDÁPIO J - LANCHE ESPECIAL

Cardápio adaptado para atender alunos diagnosticados com necessidades especiais, tais como doenças celíacas, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, dentre outras.

PRODUTO	QUANTIDADE FUND 1 /EMEI	QUANTIDADE FUND 2
---------	-------------------------------	----------------------





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

		/MÉDIO/ EJA/ETEC
Adoçante	1 gota	3 gotas
Biscoito Integral	30g	35g
Carne bovina (lanche)	35g	45g
Extrato de tomate	12g	16g
Farinha de aveia	8g	10g
Filé de Frango (lanche)	35g	45g
Leite desnatado	200 ml	200 ml
Milho verde/ ervilha	15g	20g
Ovo	1 unidade	1 unidade
Pão de leite/ francês (50g)	1 unidade	1 unidade
Pão integral (50g)	1 unidade	1 unidade
Pão sem glúten (50g)	1 unidade	1 unidade
Suco polpa de fruta (diluído)	180ml	200ml
Quibe (pronto)	50g	50g
Queijo muçarela	20g	20g
Salsicha de frango	50g	50g
Alho	2g	3g
Cebola	3g	5g
Colorau	0,3g	0,5g
Cheiro verde	1g	1g
Óleo	1ml	2ml
Tomate molho	10g	15g
Torrada	30g	50g
Vinagre	1ml	2ml

Obs. Frequência de utilização dos alimentos, será de acordo com a prescrição médica.

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

PRODUTO	UTILIZAÇÃO
Pão integral/Biscoito	3 vezes por semana
Leite	Mínimo 2 vezes por semana
Fruta	Mínimo 2 vezes por semana
Cereal	Quinzenal
Salada de fruta	Mínimo 1 vez por semana





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Requeijão/Geléia	Mínimo 2 vezes por semana
------------------	---------------------------

CARDÁPIO K - MAMADEIRA EXTRA

Leite (mamadeira) servido para alunos do Ensino Infantil - Creche (0 a 4 anos).

PRODUTO	QUANTIDADE
Leite (diluído)	150ml





ANEXO C - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. PRODUTOS E PREPARADOS SOLÚVEIS

1.1. CACAU EM PÓ - Produto em pó, obtido do cacau puro, livre de açúcares e substâncias artificiais, sem umidade excessiva, isento de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes.

1.2. CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – Produto preparado com cacau em pó, o qual é obtido por processo tecnológico adequado, e açúcar podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado no rótulo. No preparo de qualquer chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose ou lactose.

2. AÇÚCARES

2.1. AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida da cana de açúcar. Teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.

Características organolépticas: Aspecto: cristal; Cor: branco translúcido, Cheiro: próprio, Sabor: doce.

Embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

3. LEITES E DERIVADOS

3.1. LEITE FLUIDO INTEGRAL - Pasteurizado, refrigerado. De cor branca, com sabor e odor característico. O produto deve conter expresso a data de validade e o registro no ministério da agricultura, com Selo de Inspeção Federal ou Estadual, e estar acondicionado em embalagem plástica com conteúdo líquido 1 litro. Estar de acordo com a legislação vigente.

3.2. LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL - Embalagem íntegra multicamada tetra Base, peso líquido 1 litro, acondicionamento de 12 unidades em caixa de papelão, envolvida com filme encolhível, para alimentação humana, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. De acordo com a legislação vigente, em especial com a Portaria 369, de 04/09/97 do MMA; IN nº 11 de 09/09/99 do MMA; RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA/MS; RDC nº 175 de 08/07/03 da ANVISA/MS; RDC nº 274 de 15/10/2012 da ANVISA/MS; IN nº 22 de 24/11/2005 do MAPA; RDC's 359 e 360 de 23/12/03 da ANVISA/MS; IN nº 51 de 18/09/2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conter no mínimo em sua composição: 3,10% de gorduras totais, 2% de gordura saturada, 3,24% de proteína e 5,17% de carboidrato e rotulagem específica.





3.3. LEITE EM PÓ INTEGRAL - Obtido através da desidratação do leite de vaca integral e próprio para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deve ser de procedência nacional. Produto quando reconstituído, conforme modo de preparo e rotulagem, deverá atingir os padrões de leite integral.

Características organolépticas: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

3.4. LEITE LONGA VIDA UHT DESNATADO - Leite de vaca desnatado, sem adulterações, com no máximo 0,5% de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (Ultra-Alta Temperatura), em caixa cartonada de 1.000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.

3.5. LEITE EM PÓ DESNATADO - Carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D), não contendo glúten. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 400 g.

3.6. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA COM FERRO PARA LACTENTES (PARA INTOLERANTES À LACTOSE) – ingredientes: maltodextrina, proteína isolada de soja, oleína de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais (fosfato de cálcio, citrato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio, citrato de potássio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, iodeto de potássio), óleo de girassol, vitaminas (vit C, niacina, vit E, pantotenato de cálcio, vit A, vit B2, vit B6, vit B1, vit D, vit K, ácido fólico, biotina, vit B12), L-metionina, cloreto de colina, taurina, L-carnitina e regulador de acidez hidróxido de potássio. Sem glúten. Embalado adequadamente, rotulagem específica.

3.7. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA – ingredientes: extrato de soja, maltodextrina, óleo de soja refinado, sal refinado, vitaminas (A, C, E e B6) e minerais (cálcio e fósforo), aroma natural baunilha (ou outro) estabilizante lecitina de soja e L-metionina. Sem glúten. Embalado adequadamente e rotulagem específica.

3.8. FÓRMULA INFANTIL INDICADA PARA PREVENÇÃO DE ALERGIA ALIMENTAR EM LACTENTES CM RISCO DE DESENVOLVER ALERGIAS (LACTENTES COM FAMILIARES ALÉRGICOS). Ingredientes: lactose, proteína parcialmente hidrolisada do soro de leite, óleo de girassol com alto teor oléico, óleo de coco, óleo de canola, óleo de girassol, minerais (fosfato de cálcio tribásico, cloreto de potássio, fosfato de potássio dibásico, cloreto de magnésio, hidróxido de sódio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato





de cobre, carbonato de cálcio, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), oleína de palma, maltodextrina, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-fenilalanina, vitaminas (bitartarato de colina, L-ascorbato de sódio, mio-inositol, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, acetato de DL-tocoferila, riboflavina, acetato de retinila, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteril-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), L-histidina, L-tirosina, taurina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato e sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), L-carnitina e reguladores de acidez: hidróxido de potássio e ácido cítrico. Fonte proteica. Não contém glúten. Embalado adequadamente, rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS, data de validade: mínimo de 1 ano.

3.9. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE PARTIDA (DE 0 À 6 MESES) NÃO INTOLERANTES

À LACTOSE: ingredientes: soro de leite, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), lactose, leite desnatado em pó, galactooligossacarídeo, frutooligossacarídeo, xarope de glicose, maltodextrina, carbonato de cálcio, mortierella alpina, óleo de peixe (DHA), cloreto de potássio, vitamina C, citrato de potássio, caseinato de cálcio, carbonato de magnésio, taurina, cloreto de colina, nucleotídeos (uridina, citidina, adenosina, inosina e guanosina), fosfato de potássio dibásico, sulfato de ferro, L-triptofano, vit. E, L-carnitina, sulfato de zinco, inositol, fosfato de cálcio tribásico, niacina, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, vit. B1, vit. A, vit. B6, ácido fólico, iodato de potássio, sulfato de manganês, vit. K, selênio, vit. D, biotina, vit. B12. Sem glúten. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS, data de validade: mínimo de 1 ano.

3.10. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE PARTIDA (DE 0 À 6 MESES) NÃO INTOLERANTES

À LACTOSE: ingredientes: lactose, concentrado protéico de soro de leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitamina C, vit. E, niacina, pantotenato de cálcio, vit. A, vit. B6, vit. B2, vit. D, vit. B1, ácido fólico, vit. K, biotina, óleo de peixe (DHA), lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, L-arginina, L-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol, L-histidina. Sem glúten. Embalado adequadamente, rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS, data de validade: mínimo de 1 ano.

3.11. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE SEGUIMENTO (A PARTIR DE 6 MESES) NÃO INTOLERANTES À LACTOSE:

ingredientes: lactose, leite parcialmente desnatado em pó, óleos vegetais (canola, coco, girassol, palma), soro de leite, galactooligossacarídeo, frutooligossacarídeo, maltodextrina, xarope de glicose, carbonato de cálcio, óleo de peixe (DHA), mortierella alpina, vitamina C, caseinato de cálcio, taurina, inositol, nucleotídeos (uridina, citidina, adenosina, inosina e guanosina), sulfato de ferro, vitamina E, fosfato de potássio, sulfato de zinco, cloreto de colina, niacina, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, vit. A, vit. B1, vit. D, vit. B2, vit. B6, iodato de potássio, sulfato de manganês, ácido fólico, vit. K, selênio, biotina, vit. B12. Sem





glúten. Embalado adequadamente, rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS, data de validade: mínimo de 1 ano.

3.12. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE SEGUIMENTO (A PARTIR DE 6 MESES) NÃO INTOLERANTES À LACTOSE: ingredientes: lactose, leite desnatado, concentrado proteico de soro de leite, oleína de palma, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vit. C, niacina, vit. E, pantotenato de cálcio, vit. A, vit. B6, vit. B1, vit. D, vit. B2, ácido fólico, vit. K, biotina, vit. B12, óleo de peixe (DHA), cultura de lactobacillus e bifidus. Sem glúten. Embalado adequadamente, rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS, data de validade: mínimo de 1 ano.

3.13. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES, ANTI REGURGITAÇÃO HIPOALERGÊNICA. Ingredientes: soro de leite desmineralizado, amido, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola, lactose, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, citrato de potássio, cloreto de sódio, fosfato de cálcio dibásico, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), maltodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, bitartarato de colina, mioinositol, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina, taurina, L-histidina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Não contém glúten. Embalado adequadamente, rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS, data de validade: mínimo de 1 ano.

3.14. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS - Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens plásticas de 1 litro. Não serão permitidas embalagens danificadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

3.15. IOGURTE INTEGRAL, COM POLPA DE FRUTAS: sabores diversos, fabricado a partir de leite pasteurizado e homogeneizado, acrescido de açúcar e polpa da fruta. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente, e selo de inspeção. Embalagem: 1 litro.

3.16. IOGURTE NATURAL - Produto obtido de leite integral pasteurizado, teor de gordura integral e fermento lácteo. Sabor natural, sem adição de açúcar, aromatizante e corantes artificiais. Apresentar aspecto próprio, cor e sabor característico.





3.17. LEITE À BASE DE SOJA – Produto obtido da soja, sabor original, com 0% de lactose e glúten, isento de conservantes. Deverá ser acondicionado em embalagem tetra Pack de 1 litro.

3.18. FÓRMULA INFANTIL A BASE DE LEITE - Fórmula infantil de segmento, para lactentes de 06 a 12 meses de idade, com relação proteínas do soro de leite/ caseína, acrescido de probióticos. Atender as recomendações do codex alimentarius, FAO/OMS em relação à micronutrientes essenciais, vitaminas e minerais, componentes e distribuição energética.

3.19. FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA - Fórmula infantil de segmento, para lactentes de 06 a 12 meses de idade, isento a proteínas do soro de leite/ caseína, acrescido de probióticos. Atender as recomendações do codex alimentarius, FAO/OMS em relação à micronutrientes essenciais, vitaminas e minerais, componentes e distribuição energética. Isolada, a base da proteína de soja.

3.20. MANTEIGA COM SAL: De primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. O produto deve estar de acordo com a Portaria nº 146 de 07 de março de 1996.

3.21. QUEIJO TIPO MUÇARELA – Produto proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10° C, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A., SIF, SISP, SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados

3.22. REQUEIJÃO CREMOSO – Mistura homogênea apresentando teor de matéria gorda mínima de 55%, sem condimentos além de sal, isento de amido. Acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

4. BISCOITOS

4.1. BISCOITO CREAM CRACKER/ BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal; água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá





apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

4.2. BISCOITO DOCE (MAISENA, MARIA, LEITE) - Composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

4.3. BISCOITO DOCE TIPO ROSCA - Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes, acidulante, ácido láctico e glúten, isento de gordura trans. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades, larvas e, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.

4.4. BISCOITO INTEGRAL AVEIA E MEL - Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com cereal integral, aveia, mel, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes, acidulante, ácido láctico e glúten, isento de gordura trans. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades, larvas e, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.

4.5. BISCOITO DE POLVILHO - Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias. Composição obrigatória: polvilho, leite, farinha de soja, sal e ovo. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.





4.6. BISCOITO SEM LACTOSE (sabores diversos) que contenham os seguintes ingredientes (ou semelhantes) desde que esteja livre de lactose: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, vitaminas e aromatizante.

4.7. BISCOITO À BASE DE GRÃOS INTEGRAIS, contendo os seguintes ingredientes: cereais 63% [farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cereais integrais 19% (aveia em flocos, farinha de trigo integral, farinha de cevada e farinha de centeio)], açúcar, óleo vegetal, dotas de cacau, mel, avelã, minerais (magnésio e ferro), sal, vitaminas (E, B3 e B1), fermentos: bicarbonato de sódio e de amônio – e outros sabores nesta linha integral.

5. PÃES E BOLOS

5.1. BOLINHO INDIVIDUAL - Composição mínima: farinha de trigo enriquecida, açúcar, óleo, leite, ovos, fermento químico, conservante propinato de cálcio e outras substâncias permitidas pela legislação vigente. Isento de gordura trans.

Peso unitário :35 a 50g.

Sabores diversos.

5.2. PÃO DE LEITE - Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

5.3. PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Especificações: Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, contendo: nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

5.4. PÃO FRANCÊS - Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.





5.5. PÃO TIPO ALONGADO - HOT DOG - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; Isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Contendo: nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

5.6. PÃO TIPO BISNAGUINHA - Produto obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, ovos, leite, água e sal. Isento de gordura trans. Peso unitário de 20g.

5.7. PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, fibra de trigo, fermento biológico, frutose, óleo de soja (ou gordura de palma), sal, sal hipossódico e conservador propionato de cálcio. Sem gordura trans. Embalagem plástica atóxica e rotulagem específica.

6. PRODUTOS PARA CONFEITARIA

6.1. CHOCOLATE GRANULADO – Composição obrigatória: açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal, emulsificante lecitina de soja e outras substâncias desde que permitido pela legislação declarada no rótulo. Embalagem: saco plástico (polipropileno) atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 150 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente.

6.2. DOCE DE LEITE: Produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização. Características: consistência pastosa e sabor doce. Não são aceitos produtos com descrição "Doce com leite" ou "Sabor doce de leite".

O produto deve atender as especificações da ANVISA e Ministério da Agricultura.

6.3. GELÉIA DE FRUTAS - Tipo extra; sabores diversos; obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; em embalagem hermeticamente fechada e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores.





6.4. GELÉIA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR - Tipo extra; sabores diversos; obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; em embalagem hermeticamente fechada e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores.

7. FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

7.1. AMIDO DE MILHO - Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

7.2. AVEIA EM FLOCOS – Produto instantâneo; em flocos finos; rica em fibras, vitaminas e minerais; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

7.3. COCO RALADO - Produto obtido do coco ralado, sem adição de açúcar, isento de substâncias estranhas, aditivos e gordura trans.

7.4. FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido através das raízes da mandioca torrada e moída. Aspecto: flocos e homogêneo. Isenta de aditivos e gordura trans. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

7.5. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Produto elaborado com grãos de trigo, com adição de ferro e ácido fólico. Para a produção devem ser utilizados grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa.

Embalagem: de 1 kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 35 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.





7.6. FÉCULA DE BATATA - Produto obtido a partir do amiláceo da batata. A fécula deve ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 37 - Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas - Decreto 12.486 de 20/10/78.

7.7. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Produto formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

7.8. FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO - Obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos; laminados e tostados, adicionados de açúcar (preferencialmente mascavo); extrato de malte, admitindo adição de mel; e sem corantes artificiais e gordura trans; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

7.9. FLOCOS DE MILHO - Obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos; laminados e tostados, sem adição de açúcar, extrato de malte, admitindo adição de mel; e sem corantes artificiais e gordura trans; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

7.10. FUBÁ – Produto obtido da moagem do milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de aditivos e gordura trans. Cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

7.11. MACARRÃO DIVERSOS FORMATOS; massa alimentícia; seca para sopa ou macarronada; cor amarela; obtida pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semolina ou sêmola de trigo





enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas; sem ovos; isenta de sujidades, parasitas; admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico. O produto durante a sua cocção deve apresentar um bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: pacote com 1 kg.

7.12. MACARRÃO INTEGRAL – Contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.

7.13. POLVILHO AZEDO - Produto obtido da mandioca, tipo 1. Coloração branca, sem aditivos, aspecto pó, sabor e odor característico. Isento de gordura trans.

8. CEREAIS

8.1. ARROZ AGULINHA – Subgrupo polido; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14%; isento de sujidades e materiais estranhos, mínimo de 80% de grãos inteiros.

Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

8.2. ARROZ INTEGRAL AGULINHA – Subgrupo integral; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14%; isento de sujidades e materiais estranhos, mínimo de 80% de grãos inteiros.

Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

8.3. BARRINHA DE CEREAL – Vários sabores, pesando no máximo 20 gramas por unidade, com odor característico não ranciso, sabor e cor próprio. Prazo de validade mínimo de 07 (sete) meses a contar da data de entrega.

8.4. ERVILHA SECA – Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de





sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde; Odor: próprio; Sabor: próprio.

8.5. ERVILHA – Produto submetido a tratamento térmico, sem adição de sal, açúcar ou vinagre. Tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

8.6. FEIJÃO CARIOCA - Produto tipo 1, "in natura", variedades: carioca e preto, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.

8.7. FEIJÃO PRETO - Produto tipo 1, "in natura", variedades: carioca e preto, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.

8.8. LENTILHA – Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde/bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

8.9. MILHO VERDE - Grãos de milho verde, submetidos a adequado processamento tecnológico, sem adição de sal, açúcar e vinagre. O produto deverá apresentar; cor amarelo vivo, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores a odores estranhos, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato dos grãos; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros. O pH adequado à composição e natureza do produto. As latas devem estar íntegras. Sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.

8.10. MILHO PARA PIPOCA - Milho para preparo de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de





acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.

8.11. TRIGO PARA QUIBE – Alimento integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente.

Aspecto: farelo; Cor: bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

8.12. GRÃO DE BICO: Embalagem plástica de 500 gramas de primeira qualidade, limpo, isento de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmido ou fermentado. Com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses.

9. TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS

9.1. COLORÍFICO – Ingredientes: urucum. Produto em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores.

9.2. EXTRATO DE TOMATE - Concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em caixa cartonada, lata à vácuo ou vidro; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações.

9.3. LOURO DESIDRATADO - Alimento constituído de folhas sãs, limpas e secas.

Respeitar as especificações NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

9.4. ORÉGANO - Condimento seco, desidratado, pronto para tempero e consumo. Embalagem: saco plástico (polipropileno) atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto e rotulagem devem estar de acordo com a NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978 e RDC nº 276 de 02/09/05 – ANVISA.





9.5. SAL REFINADO - Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de anti-umectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03.

9.6. VINAGRE BRANCO - Preparado através de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na NTA 73 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes, não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. Embalagem: conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e data de validade.

10. ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

10.1. ÓLEO DE SOJA - Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

10.2. MARGARINA COM SAL – Produto com sal, isento de gordura trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, mínimo de 80%; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro, sabor próprio; em pote plástico e conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores.

10.3. MAIONESE - Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem hermeticamente fechada.

11. BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

11.1. BEBIDA VEGETAL DE COCO - Bebida à base de coco e água, líquida, com sabor característico, isento de açúcar, lactose e aditivos.

11.2. POLPA DE FRUTA: sabores diversos, congelada, produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Conteúdo líquido pasteurizado, sem adição de açúcar, sem conservantes, ausente de substâncias estranhas. O rótulo do produto deve constar o nome do produto, ingredientes, peso líquido, dados do estabelecimento, Inscrição Estadual, conservação adequada do produto, data de fabricação/lote, prazo de validade, Nº.





do registro do produto junto ao MAPA, modo de preparo. Deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Embalagem: quilo.

12. CARNES E DERIVADOS

12.1. ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA (APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS) - Carne bovina, água, especiarias, corante caramelo, proteína de soja texturizada, tripolifosfato de sódio, farinha de rosca, cebola, sal, eritorbato de sódio (antioxidante). Todos os componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos deverão constar no rótulo. Produzido nos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Embalagem primária – saco de polietileno de baixa densidade, termosoldado.

12.2. CARNE BOVINA, ACÉM/PALETA TIRAS OU CUBOS - Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes iscas ou cubos, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetida a processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Características: não apresentar gelo entre os cortes, conter no máximo 10% de gordura e sebo, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

12.3. CARNE BOVINA, ACÉM/PALETA MOÍDO - Produto cárneo cru, extra limpo, sem aparas, sem osso, nervos, isento de aditivos, obtido a partir da moagem do patinho moído/acém/paleta, e submetido ao processo de congelamento. Cor/ Sabor: característico. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Características: conter no máximo 10% de gordura e sebo, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

12.4. CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes cubos, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetida a processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

O produto deve conter: consistência firme, não amolecida e odor característico.





Características: não apresentar gelo entre os cortes, conter no máximo 10% de gordura e sebo, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

12.5. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Produto com consistência firme, cor característica (amarelo - rosado, sem escurecimentos e sem manchas), desossados. Isento de condimentos e aditivos. Manipulada com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de. -18° C. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, de acordo com as especificações da NTA3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

12.6. HAMBÚRGUER BOVINO GRELHADO CONGELADO (IQF) - Provenientes de carne bovina moída, água, gordura bovina, proteína de soja, sal, alho, açúcar, condimentos naturais, aroma idêntico ao natural de churrasco, antioxidante eritobato de sódio (INS 316), sabor leve de churrasco, com aproximadamente 56g a unidade. Não Conter Glúten. Embalagem primária: Produto envelopado em sacos de polietileno liso, transparente, em peso líquido de aproximadamente 2kg.

12.7. FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE CONGELADO – Filé de tilápia sem pele, espinhos, cartilagens, ossos e parasitas. Consistência firme, cor, odor e sabor próprios.

Após descongelamento o produto não deve apresentar perda de peso superior a 15% (Portarias do INMETRO no. 142/2002 e no. 96/2002), com peso de aproximadamente 100 gramas cada filé. Apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios.

12.8. FILÉ DE FRANGO CONGELADO - Filé de peito de frango tipo sassame, congelado. Aspecto próprio firme, não amolecido e pegajoso, cor própria (amarelo-rosado) sem manchas esverdeadas e ossos, cheiro e sabor próprio. Produto proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves não podem conter temperos, aditivos, nem adição de sal. As aves devem ser entregues congeladas. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. A rotulagem deve trazer a identificação do corte.

12.9. LINGUIÇA CALABRESA – Produto cárneo industrializado proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sob rígidas condições de higiene. Deve ser curado, adicionado de ingredientes, podendo ser submetido ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ ou cozimento. As carnes utilizadas na fabricação devem apresentar-se aparadas sem nervos e de cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. Linguíças calabresas submetidas ao processo de cozimento podem conter até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS). Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo.





12.10. PRESUNTO - Presunto cozido, proveniente de pernil suíno, com no máximo 7% de gorduras, em peças de aproximadamente 3,5 Kg a vácuo ou hermeticamente fechado, produzido sob fiscalização, em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, mantido sob refrigeração a +10° C, contendo as seguintes informações no rótulo: nome do fabricante, produto, temperatura em que deverá ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A./SIF/SISP/SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados.

12.11. QUIBE - Produto obtido a partir da carne bovina moída, trigo integral, água, especiarias (exceto pimenta), sal e outros ingredientes permitidos pela legislação. Peso unitário de aproximadamente 50g.

12.12. SALSICHA RESFRIADA – Contendo produto carne e toucinho de uma ou mais espécie, desde que não sejam de animais equinos, caninos, felinos e outro não apropriado. Sem pimenta, e sem corante artificial. Com validade mínima de 60 (sessenta) dias. Quantidade permitida por peso: amido máximo de 2%, gordura máximo de 30% e proteína mínima de 12%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação pútrida e nem machas esverdeadas ou pardentas. Deverá ser embalados em saco plástico, polietileno, a vácuo e ter rotulagem específica.

13. HORTALIÇAS

13.1. ABACAXI - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.

13.2. ABÓBORA PAULISTA - Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.

13.3. ACELGA - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

13.4. ALHO – Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.





Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.

13.5. ALFACE AMERICANA/ CRESPA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

13.6. BANANA NANICA/ MAÇÃ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

13.7. BATATA INGLESA - Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

13.8. BATATA DOCE (branca, roxa) - tamanho médio, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, de 1ª qualidade, acondicionada e transportada em monobloco vazado limpo.

13.9. BETERRABA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.

13.10. CABOTIÁ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.

13.11. CEBOLA - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

13.12. CENOURA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.





13.13. CHEIRO VERDE - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.

13.14. CHUCHU - Primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.

13.15. COUVE-FLOR - tamanho médio, inteira, firme, intacta, isenta de material terroso e sujidades, de 1ª qualidade, acondicionada e transportada em monobloco vazado limpo.

13.16. COUVE MANTEIGA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

13.17. ERVILHA NATURAL - congelada, embalada adequadamente em saco plástico atóxico, com rotulagem específica.

13.18. ESPINAFRE - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

13.19. GOIABA VERMELHA - Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

13.20. LARANJA PERA - Primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas (pera, lima da pérsia).

13.21. LIMÃO - De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.

13.22. MAÇÃ NACIONAL - Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material





terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

13.23. MAMÃO FORMOSA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

13.24. MANDIOCA DESCASCADA - cortada, congelada; média, com pouca sujidade, de 1ª qualidade, armazenada e transportada em monobloco vazado limpo.

13.25. MELÃO - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

13.26. MELANCIA – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

13.27. MILHO VERDE - sem palha, de 1ª qualidade; embalada em saco apropriado.

13.28. OVO DE GALINHA - fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.

13.29. PERA (PORTUGUESA, D'ÁGUA, ARGENTINA); de 1ª qualidade, armazenada e transportada em monobloco vazado limpo.

13.30. REPOLHO VERDE - Primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.





13.31. TANGERINA - Tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.

13.32. TOMATE - Tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.

13.33. TOMATE - Produto com tamanho médio, maduro, mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

13.34. VAGEM - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.





ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL E PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (SOMENTE PARA A VENCEDORA)

RAZÃO SOCIAL		CNPJ	IE
Endereço:		Dados Bancários:	
Telefone:	Email:	Modalidade da Garantia:	

CARDÁPIO	TIPO DE CARDÁPIO	PREÇOS UNITÁRIOS POR PARCELA (R\$)			SUBTOTAL “FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS”		SUBTOTAL “SERVIÇO INTEGRAL”		TOTALS (R\$)
		PARCELA (A) FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS	PARCELA (B) Mão de Obra Direta	PARCELA (A) + PARCELA (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	Subtotal FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS (R\$)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	Subtotal SERVIÇOS INTEGRAL (R\$)	
		Preços Unitários Gêneros e outros Insumos + Mão de Obra Indireta (R\$)	Preços Unitários Mão de Obra Direta (R\$)	Preços Unitários SERVIÇO INTEGRAL					





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

		(A)	(B)	(C) = (A) + (B)	(D)	(E) = (A) x (D)	(F)	(G) = (C) x (F)	(H) = (E) + (G)
A	REFEIÇÃO FUND 2/MÉDIO/ EJA/ETEC				0		570.200		
B	REFEIÇÃO FUND 1/EMEI				82.400		107.200		
C	CAFÉ DA MANHÃ FUND 2/MÉDIO/EJA/INTE GRAL				0		365.000		
D	CAFÉ DA MANHA EMEI INTEGRAL/PARCIA L				39.000		80.200		
E	LANCHE DA TARDE /FUND 2 INTEGRAL				0		193.200		
F	LANCHE DA TARDE EMEI/FUND I				0		62.400		
G	DIÁRIA CRECHE 2 A 04 ANOS				15.400		112.000		
H	DIÁRIA BERÇÁRIO				6.400		54.800		
I	REFEIÇÃO ESPECIAL				800		7.600		

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 4868/22 - Fls 74



Av. Conselheiro Antonio Prado, 1616 - Centro
Santa Fé do Sul - SP | CEP 15775-000



Fone: (17) 3631-9500
Fone: 0800 771 9500



www.santafedosul.sp.gov.br
facebook.com/pref.santafedosul





**PREFEITURA
DE SANTA FÉ DO SUL**

J	LANCHE/CAFÉ ESPECIAL				800		7.600		
K	MAMADEIRA EXTRA				400		1.600		
TOTAL GERAL (R\$)									

VALOR POR EXTENSO:

VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS

LOCAL E DATA

NOME e QUALIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	CPF N°	CART. IDENTIDADE RG N°
--	---------------	-----------------------------------

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 4868.22 - Fls 75





ANEXO II (continuação) - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	PARCELA (A) FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS					PARCELA (B) MÃO DE OBRA		PARCELA (A) PREÇOS UNITÁRIOS FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS (R\$)	PARCELA (A) + (B) PREÇOS UNITÁRIOS SERVIÇO COMPLETO (R\$)	
		Matéria Prima Alimentar	Matéria Prima Não Alimentar	Custos Diversos	SUBTOTAL	Mão de Obra Indireta	SUBTOTAL	Mão de Obra Direta			SUBTOTAL
					GÊNEROS E OUTROS INSUMOS (R\$)		MÃO DE OBRA INDIRETA (R\$)				MÃO DE OBRA DIRETA (R\$)
(A)	(B)	(C)	(D) = (A+B+C) x (1+(BDI))	(E)	(F) = (E) x (1+(BDI))	(G)	(H) = (G) x (1+(BDI))	(I) = (D) + (F)	(J) = (H) + (I)		
1	REFEIÇÃO FUND 2/MÉDIO/EJA/ETEC		Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza		Nutricionista Responsável Técnico - Contrato		Cozinheiro(a) Escolar			
				Equipamentos							
				Utensílios de cozinha							
				Manutenção Predial							
2	REFEIÇÃO FUND 1/EMEI		Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Logística		Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional		Cozinheiro(a) Escolar			
				Análise Microbiológica							
				Fornecimento de Manuais							
				Insufumos descartáveis para o preparo das refeições							
3	CAFÉ DA MANHÃ FUND 2/MÉDIO/EJA/INTEGRAL		Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Outros: Sistemas informatizados e telefonia		Outros: Auxiliar Administrativo		Cozinheiro(a) Escolar			
				Material de Higiene e Limpeza							
				Equipamentos							
				Utensílios de cozinha							
4	CAFÉ DA MANHÃ EMEI INTEGRAL/PARCIAL		Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Logística		Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional		Cozinheiro(a) Escolar			
				Análise Microbiológica							
				Fornecimento de Manuais							
				Insufumos descartáveis para o preparo das refeições							





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

5	LANCHE DA TARDE /FUND 2 INTEGRAL	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza Equipamentos Utensílios de cozinha Manutenção Predial	Nutricionista Responsável Técnico - Contrato	Cozinheiro(a) Escolar
		Consumo de Gás	Logística Análise Microbiológica Fornecimento de Manuais	Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional	
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições Outros: Sistemas informatizados e telefonia	Outros: Auxiliar Administrativo	
6	LANCHE DA TARDE EMEI/FUND I	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza Equipamentos Utensílios de cozinha Manutenção Predial	Nutricionista Responsável Técnico - Contrato	Cozinheiro(a) Escolar
		Consumo de Gás	Logística Análise Microbiológica Fornecimento de Manuais	Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional	
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições Outros: Sistemas informatizados e telefonia	Outros: Auxiliar Administrativo	
7	DIÁRIA CRECHE 2 A 04 ANOS	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza Equipamentos Utensílios de cozinha Manutenção Predial	Nutricionista Responsável Técnico - Contrato	Cozinheiro(a) Escolar
		Consumo de Gás	Logística Análise Microbiológica Fornecimento de Manuais	Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional	
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições Outros: Sistemas informatizados e telefonia	Outros: Auxiliar Administrativo	
8	DIÁRIA BERÇÁRIO	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza Equipamentos Utensílios de cozinha Manutenção Predial	Nutricionista Responsável Técnico - Contrato	Cozinheiro(a) Escolar
		Consumo de Gás	Logística Análise Microbiológica Fornecimento de Manuais	Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional	
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições Outros: Sistemas informatizados e telefonia	Outros: Auxiliar Administrativo	
9	REFEIÇÃO ESPECIAL	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza Equipamentos Utensílios de cozinha Manutenção Predial	Nutricionista Responsável Técnico - Contrato	Cozinheiro(a) Escolar
		Consumo de Gás	Logística Análise Microbiológica Fornecimento de Manuais	Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional	
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições Outros: Sistemas informatizados e telefonia	Outros: Auxiliar Administrativo	

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 1868/22 - Fls 77



Av. Conselheiro Antonio Prado, 1616 - Centro
Santa Fé do Sul - SP | CEP 15775-000



Fone: (17) 3631-9500
Fone: 0800 771 9500



www.santafedosul.sp.gov.br
facebook.com/pref.santafedosul





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

10	LANCHE/CAFÉ ESPECIAL	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza			Nutricionista Responsável Técnico - Contrato					
			Equipamentos								
			Utensílios de cozinha								
		Manutenção Predial									
		Consumo de Gás	Logística			Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional					Cozinheiro(a) Escolar
			Análise Microbiológica								
			Fornecimento de Manuais								
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições			Outros: Auxiliar Administrativo					
			Outros: Sistemas informatizados e telefonia								
11	MAMADEIRA EXTRA	Utensílios e insumos descartáveis de uso individual	Material de Higiene e Limpeza			Nutricionista Responsável Técnico - Contrato					
			Equipamentos								
			Utensílios de cozinha								
		Consumo de Gás	Logística			Nutricionista Responsável Técnico - Unidade Educacional					Cozinheiro(a) Escolar
			Análise Microbiológica								
			Fornecimento de Manuais								
		Outros	Insumos descartáveis para o preparo das refeições			Outros: Auxiliar Administrativo					
			Outros: Sistemas informatizados e telefonia								

Itens	Total (%)	Componentes	Subtotal (%)
Despesas Indiretas (X)		Administração Central	
		Seguros	
Lucro (Y)		Lucro	
Despesas Fiscais (Z)		COFINS	
		ICMS	
		PIS	

$$BDI = \left\{ \left[\frac{(1+X) * (1+Y)}{(1-Z)} \right] - 1 \right\} * 100$$

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 1868/22 - Fls 78





DECLARAÇÃO EXPRESSA

Declaro expressamente que nos preços unitários ofertados estão inclusas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, em conformidade com as condições estabelecidas no edital de Edital de Pregão Eletrônico nº 40/2022 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 na distribuição da alimentação.

LOCAL E DATA

NOME DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA LICITANTE	CPF Nº	CART. IDENTIDADE RG Nº

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA LICITANTE





**ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES**

ANEXO III.1

MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.1.4.1. DO EDITAL

(em papel timbrado da licitante)

Nome completo: _____

RG nº: _____ CPF nº: _____

DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo nº ___/___:

- a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;
- b) não possui impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual nº 10.218/1999; e
- c) atende às normas de saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)





ANEXO III.2

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO
CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO**

(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

g) **DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

- IV – no tocante a licitações e contratos:
- a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
 - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
 - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
 - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
 - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
 - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
 - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)





ANEXO III.3

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE**

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR
LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.3. DO EDITAL.**

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo nº ___/___, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)





ANEXO III.4

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO** que, sob as penas da Lei, caso venha a sagrar-me vencedor do certame:

- a) Disponibilizará a equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, e fornecerá a relação dos componentes da equipe quando da contratação;
- b) Disponibilizará profissional na área de Nutrição, que antes da assinatura do instrumento contratual, haja vista que o objeto da licitação compreende a manipulação e preparo dos alimentos, comprovará o registro do responsável técnico e da equipe técnica da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em consonância com a jurisprudência e Súmulas do TCESP.
- c) Disponibilizará veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, para o início do contrato.
- d) Apresentará tempestivamente o Manual de Boas Práticas de Manipulação individualizados por Unidade Educacional, de acordo com a Portaria nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)





ANEXO IV

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO QUE OBJETIVA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONFORME EDITAL COMPLETO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS MUNICIPAIS, POR TEMPO DETERMINADO.

**CONTRATO Nº _____/2.022
PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2.022 PROCESSO Nº _____/2.022**

Pelo presente instrumento, firmado de um lado pela **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SANTA FÉ DO SUL - SP**, situada na Avenida Conselheiro Antônio Prado, nº. 1616, Centro, com CNPJ. (MF) nº. 45.138.070/0001-49, neste ato representada pelo seu Prefeito, o Sr. **Evandro Farias Mura**, [inserir dados], a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, CNPJ (MF) nº _____, Inscrição Estadual nº _____, com sede na cidade de _____, à Rua _____, neste ato representada pelo Sr. _____, RG nº _____, CPF(MF) nº _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, fica justo e acertado o presente para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar conforme edital completo, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais municipais, que reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal, nº 2.321 de 20 de dezembro de 2005, Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666 de 21 de Junho de 1993 com alterações posteriores, conforme normas e condições a seguir descritas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Obriga-se a **CONTRATADA** à prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, elaboração de cardápios, controle de sobras e limpeza e conservação das áreas abrangidas, em conformidade com este Edital e seus anexos, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do **MUNICÍPIO DE SANTA FÉ DO SUL - SP**, conforme Anexo I, por tempo determinado.

1.1.1 Os alimentos serão preparados nas unidades relacionadas no Anexo I no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.





CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

2.1 O prazo para a prestação dos serviços objeto da presente licitação será de 12 (doze) meses, **contados a partir de _____ de _____ de 20__**, data em que a Secretaria Municipal de Educação expedirá a Ordem de Início de Serviço podendo ser prorrogado, a critério da Administração, respeitado o limite legal previsto no artigo 57, II, da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

2.1.1. O Contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

2.2 A **CONTRATADA** deverá iniciar os serviços objeto da presente licitação imediatamente após o recebimento da Ordem de Início de Serviços, a qual indicará as unidades educacionais, quantidades de alunos/dia, e demais dados necessários.

2.3 Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenizações a terceiros e multas eventualmente aplicadas, será exigida da **CONTRATADA** a prestação de garantia para cumprimento deste, em favor da **CONTRATANTE**, na modalidade _____, no valor de **R\$ _____ (_____)**, correspondendo a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, conforme disposição contida no § 1º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores alterações, de acordo com o estabelecido no subitem 10.1.5 do Edital. A garantia apresentada nas modalidades seguro garantia/fiança bancária deverão ter prazo de validade que abranja todo o prazo de execução da obra. Na hipótese de prorrogação do prazo de execução, a empresa **CONTRATADA** deverá apresentar prorrogação do prazo de validade da garantia.

2.3.1 Após o cumprimento fiel e integral do contrato a garantia prestada será liberada em até 30 (trinta) dias após o término do contrato, ou após resolvidas todas as pendências relativas a quaisquer punições que porventura possam ser aplicadas à **CONTRATADA** ou ações trabalhistas nas quais a **CONTRATANTE** figure como corresponsável, e quando em dinheiro obedecerá o disposto no art. 56, § 4º da Lei de Licitações e Contratos.

CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 Os serviços e fornecimentos serão desenvolvidos em conformidade aos tipos de Cardápio indicados no ANEXO II – TIPOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS, do Edital.

3.2 As Unidades Educacionais serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas.

3.2.1 Nas Unidades Educacionais constantes da **Tabela 1** abaixo, a disponibilização de cozinhas escolares para o preparo das refeições será provida pela **CONTRATANTE** e permanecerão sob a inteira e exclusiva gestão e subordinação do município, cabendo à contratada as atividades de fornecimento de gêneros, materiais de limpeza e descartáveis nos locais de consumo, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, dentre outras atividades a seguir relacionadas, conservação das áreas abrangidas (cozinha e estoque), gás – GLPS e todos os serviços relacionados acima, sendo que esta modalidade de prestação de serviços passa a ser denominada “**FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS**”.





- (a) **Planejamento dos Serviços** - análise das necessidades nutricionais dos alunos; análise das adesões aos cardápios; elaboração dos cardápios observando à legislação vigente; dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo dessas refeições; compra dos gêneros e insumos; a logística para a distribuição dos gêneros e insumos nas escolas; programação das manutenções preventivas e corretivas; e eventuais substituições dos utensílios.
- (b) **Gestão de Suprimentos** – aquisição dos gêneros, materiais, gás-GLPs e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado; monitoramento das entregas nas escolas e o respectivo armazenamento; elaboração de plano de contingência para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística; e pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado, etc.).
- (c) **Gestão da Logística** – programação da distribuição dos insumos nas escolas; distribuição destes insumos; e acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).
- (d) **Gestão de Recursos Humanos** – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pelo Município.
- (e) **Gestão da Operação** – Orientação e apoio técnico quando e se solicitado pela Prefeitura; coleta e controle de estatísticas operacionais; contagem periódica do estoque nas escolas; medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura); e serviços de controle de pragas.
- (f) **Gestão da Qualidade** – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas; elaboração do procedimento operacional padronizado (POP); avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas; orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos; e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os educandos.

3.2.2 As atividades da **CONTRATADA**, nestes casos, serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à **PARCELA (A)** - Gêneros e Demais Insumos mais Mão de Obra Indireta constante da Proposta Comercial, conforme modelo apresentado no **Anexo II - Modelo de Proposta Comercial**.

3.2.3 No decorrer da execução do contrato, Unidades Educacionais componentes deste grupo poderão, a critério da **CONTRATANTE**, serem transferidas para o grupo de escolas **SERVIÇO INTEGRAL** caracterizado a seguir:

Tabela 1 - Unidades Escolares atendidas com FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS:

UNIDADE ESCOLAR	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
<u>EM Prof. José Carlos Arantes</u> Endereço: Rua Seis, 1766 - Jardim Primavera	320	A, B, C, D, E, F, I, J





<u>EMEI Prof.^a Anízia Zancanela De Figueiredo</u> Endereço: Rua Quinze, 480 - Centro	120	B, D, F, I, J
<u>EMEI Prof. Sérgio Della Libera</u> Endereço: Avenida Atlântica, 61 - Vila Mariana	43	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Rozália Alves Garcia (Estância)</u> Endereço: Rua Oito, nº 254 - Centro	68	B, D, F, G, H, I, J, K

- *Dados correspondentes para o ano de 2023.*
- *Estimativa com base nos dados do ano de 2022.*
- *Da totalidade estipulada de alunos da tabela acima, cabe reiterar e esclarecer à contratada, que além de ser uma PREVISÃO ESTIMADA/2023, poderá ser fornecida diariamente um maior ou menor número de refeições, conforme a demanda.*

3.2.4 Nas Unidades Educacionais indicadas na **Tabela 2** abaixo, caberá a contratada a execução integral do objeto do presente certame, qual seja, a disponibilização de funcionários para supervisão e preparo das refeições, fornecimento de gêneros e demais insumos, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas (cozinha e estoque), gás – GLPS e todos os serviços relacionados acima. Esta modalidade passa a ser denominada como “**SERVIÇO INTEGRAL**”.

3.2.4.1 As atividades da contratada nestes casos serão remuneradas pelo valor integral do Preço Unitário de cada Cardápio, representado pela soma da **PARCELA (A)** - Gêneros e Demais Insumos mais Mão de Obra Indireta com a **PARCELA (B)** - Mão de Obra Direta constantes da Planilha de Preços, conforme modelo apresentado no **Anexo II - Modelo de Proposta Comercial e Planilha de Composição de Custos**.

Tabela 2 - Unidades Escolares atendidas com SERVIÇO INTEGRAL

UNIDADE ESCOLAR	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
<u>EE Prof. Itael De Mattos</u> Endereço: Rua 08, nº 764, Centro.	922	A, C, E, I, J
<u>EM Prof.^a Agnes Rondon Ribeiro</u> Endereço: Avenida Navarro de Andrade, 1174 - Centro	477	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Cirley Volpe Lopes</u>	477	A, B, C, D, E, F, I, J





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Endereço: Alameda Rio Amazonas, 32 - COHAB Beira Rio		
<u>EM Prof.^a Elisabeth Maria Caravelo De Almeida</u> Endereço: Rua das Azaléias, 100 - Jardim Mangará	303	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Marina De Oliveira</u> Endereço: Avenida Navarro de Andrade, 49 - Centro	278	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Rosimares Camargo Benitez</u> Endereço: Rua Perimetral Leste, nº 1354, Jardim Morumbi	494	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof.^a Thereza Siqueira Mendes</u> Endereço: Rua Dezoito, nº 795, Centro.	384	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EM Prof. Benedito De Lima</u> Endereço: Avenida Presidente Vargas, nº 319, Bairro São Francisco.	409	A, B, C, D, E, F, I, J
<u>EMEI Lourdes Patrício Fernandes</u> Endereço: Rua José do Patrício, s/n, Cohab Beira Rio.	332	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Afra Venina P. Florêncio</u> Endereço: Rua Dom Pedro II, s/n, Bairro Santa Cruz.	94	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Aparecida De Sant' Anna</u> Endereço: Rua Vinte e Cinco, nº 215, Centro.	151	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Dirce Aparecida Pedrassa Contiero</u> Endereço: Rua Sete de Setembro, s/n, Bairro São Francisco.	162	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Flammarion Correa</u> Endereço: Rua das Laranjeiras, s/n, Jardim Universitário III.	128	B, D, F, G, H, I, J, K





<u>EMPI Prof.^a Geny De Lourdes Novelli Fonseca Rosas</u> Endereço: Rua Brás Mário Vivancos, nº 521, Cohab Bartolo Rossafa	143	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof.^a Nair De Oliveira Vicente</u> Endereço: Rua João_Batista Guimaraes, nº 750, Centro.	203	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Prof. Antônio Cesar Albergaria Whitaker</u> Endereço: Rua Mônaco, s/n, Jardim Europa III.	140	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>EMPI Suely Sartori Gonzales</u> Endereço: Rua Cândido Parreira Duarte Filho, s/n, Cohab Coronel Araújo.	213	B, D, F, G, H, I, J, K
<u>ETEC Santa Fé do Sul</u> Endereço: Avenida Conselheiro Antonio Prado, s/n, Bairro São Francisco.	330	A, C, E, I, J

- *Dados correspondentes para o ano de 2023.*
- *Estimativa com base nos dados do ano de 2022.*
- *Da totalidade estipulada de alunos da tabela acima, cabe reiterar e esclarecer à contratada, que além de ser uma PREVISÃO ESTIMADA/2023, poderá ser fornecida diariamente um maior ou menor número de refeições, conforme a demanda.*

3.3 A **CONTRATADA** deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

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

3.3.2 Manter estrutura no município para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento.

3.3.3 Elaborar cardápios para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as necessidades calóricas, vitamínicas e protéicas dos alunos da rede de ensino. Também deverão ser atendidas as especificações contidas nos Anexos: **ANEXO B** - Tipos de Cardápios a serem servidos; **ANEXO III** - Per Capitas para Composição de cada Cardápio e **ANEXO D** - Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios.





3.3.3.1 Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da **PREFEITURA** 40 (quarenta) dias anteriores a sua vigência e poderão ser alterados, inclusive com relação às quantidades a serem servidas, desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido. Fica estipulado, entretanto, que na ocorrência de caso fortuito, independente da vontade da Administração Pública Municipal, o cardápio a ser servido poderá ainda sofrer alguma alteração, desde que o fato seja comunicado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Em alguns casos, os alimentos poderão ser trocados os substituídos por motivos de intempérie ou/ problemas de entrega, desde que o responsável pelo Setor de Alimentação Escolar seja avisado com antecedência para análise ou parecer.

3.3.3.2 Os cardápios com suas informações nutricionais deverão ser expostos nas Unidades Escolares para o conhecimento dos alunos (Refeitório) e Cozinheiras (Interior da Cozinha).

3.3.3.3 Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, quando for o caso e deverão contemplar nos cardápios os produtos oriundos da agricultura familiar dispostos no processo licitatório vigente denominado “Chamamento Público” do município de Santa Fé do Sul – SP.

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

3.3.5 Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (Portaria CVS 6/99, item 21).

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

3.3.7 Anotar todas as visitas realizadas, reclamações e ocorrências.

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

3.4 O regime de execução será na modalidade de preço unitário, por cardápio servido e ou encomendado, observadas as definições acima.

3.5 A **CONTRATADA** deverá propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

CLÁUSULA QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1 Quanto ao pessoal:

4.1.1 A **CONTRATADA** disponibilizará funcionários devidamente treinados e capacitados necessários ao desenvolvimento adequado ao objeto da licitação em cada unidade escolar, sendo:

EMEI/EMPI:

Número de atendimentos	Número de cozinheiras escolares (*)
1 - 60	01





61 - 150	02
151 - 300	03
acima de 300	04

EM/ EE

Número de atendimentos	Número de cozinheiras escolares (*)
1 - 80	01
81 - 300	02
301 - 450	03
acima de 450	04

(*) *Esses números podem variar de acordo com a quantidade de crianças divididas por faixa etária em cada unidade, com a autorização do responsável do Setor de Alimentação Escolar.*

4.1.2 Gerenciar, supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar (de acordo com o clima da região), todos os funcionários, que estejam envolvidos no programa de alimentação escolar, incluindo as cozinheiras fornecidas pelo município.

4.1.3 Manter, em caráter permanente durante a execução dos serviços, equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) (a) Nutricionista a cada 10 Unidades e 01 (um) (a) Coordenador(a) Responsável (Nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo relacionado aos serviços contratados.

4.1.4 Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

4.1.5 Fornecer e manter às suas expensas todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários da empresa envolvidos na execução dos serviços.

4.2 Quanto a utensílios, equipamentos e instalações em todas as Unidades Educacionais de responsabilidade do Município, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo que segue:

4.2.1 Efetuar imediatamente após a emissão da Ordem de Início de Serviços os inventários dos equipamentos e utensílios da propriedade da **CONTRATANTE** e do Estado que forem disponibilizados para a execução dos serviços. Esse inventário será Atestado pelo Gestor da Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal para efeito de controle de sua devolução ao final do contrato.

4.2.2 Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios mínimos, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos.

4.2.3 Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados em todas as Unidades Escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE** e do Estado.

4.2.4 Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da **CONTRATANTE** e do Estado, devendo devolvê-los em boas





condições de uso no final do contrato.

4.2.5 Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da **CONTRATANTE** ou do Estado que forem substituídos pela contratada passarão a integrar o patrimônio da **CONTRATANTE** ou do Estado conforme o caso.

4.2.6 Retirar dos locais de trabalho, por sua conta e risco, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término ou rescisão do contrato.

4.2.7 Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o item 16 da Portaria CVS 06/99.

4.2.8 Informar a **CONTRATANTE** sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias.

4.2.9 Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.

4.2.10 Realizar num período de 06 (seis) em 06 (seis) meses ou sempre que necessário, a desratização e desinsetização de todos os locais onde serão preparadas as refeições.

4.3 **Quanto a gêneros e insumos, em todas as Unidades Educacionais de responsabilidade do Município, deverá atender os requisitos a seguir:**

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

4.3.2 Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

4.3.3 Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

4.3.4 Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental referente ao espaço físico da cozinha de todas as Unidades Educacionais, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

4.4. Quanto à Tributos:

4.4.1 Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da **CONTRATANTE**.

4.5 **Da subcontratação, cessão ou transferência de Serviços:**

4.5.1 Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato. Serão permitidas as subcontratações dos serviços de transporte, dedetização, de manutenção dos equipamentos e outros serviços não relacionados ao objeto principal da licitação.

4.6 **Quanto ao preparo, fornecimento dos gêneros e demais insumos, transporte e distribuição:**

4.6.1 A **CONTRATADA** fornecerá todos os gêneros e demais insumos a todas as Unidades



Educacionais, sendo responsável também pelo preparo e distribuição das refeições nas unidades de **SERVIÇO INTEGRAL**.

CLÁUSULA QUINTA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.1 Expedir Ordem de Início de Serviços específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada unidade educacional.

5.2 Efetuar, tão logo seja emitida a Ordem de Início de Serviço - OIS, o inventário dos equipamentos e utensílios de propriedade da **CONTRATANTE** e do Estado que forem disponibilizados para a execução dos serviços. Esse inventário será atestado pelo representante da **CONTRATADA** (sendo que uma cópia deste inventário será entregue para a licitante vencedora) para efeito de controle e devolução ao final do Contrato.

5.3 Disponibilizar, sem prejuízo de vencimentos e demais benefícios legais, a mão de obra mencionada no item 3.2.1 para a distribuição das refeições.

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

5.5 Efetuar os pagamentos devidos nas condições e forma estabelecida neste Contrato.

5.6 Comprar e fornecer à **CONTRATADA**, de acordo com os Cardápios e os requisitos a eles associados, conforme estabelecido no Edital, os produtos por ela adquiridos na Licitação da Agricultura Familiar, consoante a Lei Federal nº 11.947/2009.

5.6.1 Os gêneros fornecidos pela **CONTRATANTE** no âmbito da Agricultura Familiar deverão atender às necessidades dos cardápios, aos requisitos de qualidade estabelecidos pela legislação em vigor e serem fornecidos a preços compatíveis com os vigentes no mercado local, nos termos do Parágrafo Primeiro do Artigo 14 da citada Lei Federal nº 11.947/2009.

5.6.2 Os valores despendidos pela **CONTRATANTE** na aquisição e fornecimentos dos produtos da Agricultura Familiar ao longo do mês, serão por ela descontados da medição quinzenal da **CONTRATADA**.

5.6.3 A **CONTRATANTE** deverá comprar e fornecer os produtos da Agricultura Familiar nas Unidades em que serão preparadas as refeições, até 48 (quarenta e oito) horas antes do preparo. A não entrega dentro do prazo estipulado permitirá que a **CONTRATADA** forneça os produtos necessários, sendo que o valor dos produtos da Agricultura Familiar não entregues não será descontado da **CONTRATADA**.

5.7 Efetuar, às suas expensas, as adaptações e reparos necessários para que as edificações disponibilizadas para a execução do presente Contrato atendam às condições funcionais e sanitárias para tanto.

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR TOTAL DO CONTRATO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 É dado ao presente Contrato o valor Total de R\$ ().





6.2 A **CONTRATADA** deverá apresentar quinzenalmente os Documentos Fiscais pertinentes (nos termos do Artigo 1º, inciso I, combinado com o Art. 124 do RICMS, aprovado pelo Decreto Estadual 45.490 de 2000) acompanhado do relatório de medições, sendo uma nota fiscal com o fornecimento de refeições e outra com o fornecimento de gêneros alimentícios destinada à prestação de contas aos órgãos competentes. Os valores totais dos Documentos Fiscais deverão ser idênticos àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos na quinzena, em cada modalidade, multiplicado pelo respectivo preço unitário contratado, subtraindo o valor despendido pela **CONTRATANTE** para o fornecimento dos produtos da Agricultura Familiar, conforme disposto neste Edital.

6.3 Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Secretaria de Finanças, devidamente instruídos ou acompanhados de Laudos referentes às refeições servidas, expedidos pela Secretaria Municipal de Educação, após conferência de Planilha de Refeições Diárias fornecidas por cada Unidade Escolar, a cada 15 (quinze) dias de cada mês ou no dia útil imediatamente seguinte, caso coincida em dia que não haja expediente na **CONTRATANTE**.

6.4 A **CONTRATANTE** efetuará os pagamentos à **CONTRATADA** em até 10 (dez) dias após o empenho de cada nota fiscal entregue, mediante depósito bancário na conta corrente da **CONTRATADA**, a saber: __, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos.

6.5 Deverá constar nos Documentos Fiscais o número do Processo, bem como, banco/agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental.

6.6 Obrigatoriamente deverá ser apresentado, mensalmente, junto com o documento fiscal:

a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços.

b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações): o nome, CNPJ da Empresa prestadora de serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.

6.7 Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

6.8 A **CONTRATADA** não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei.

6.9 A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

7.1 Os preços serão fixos e irrevogáveis por um período de 12 (doze) meses, a contar da data da apresentação da Proposta.

7.2 O reajuste apurado será aplicado para os serviços realizados a partir do dia 01 do 13º mês, ficando garantido à **CONTRATADA** o direito ao realinhamento de valores no caso de redução dos mesmos.

7.3 Para efeito de aplicação dos índices de reajuste, o cálculo tomará como referência inicial o





mês de apresentação da proposta da licitante vencedora, de acordo com o disposto no Parágrafo 1º do Artigo 3º da Lei Federal nº 10.192/2001.

7.4 Para o reajuste da parcela referente aos gêneros e demais insumos constantes do Item (D) da Planilha de Composição de Custos será levado em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro índice que vier a substituí-lo.

7.5 O reajuste do item Vale Transporte deverá ser utilizada a memória de cálculo, que não poderá sofrer reajuste pela variação do INPC/IBGE, devendo obedecer às regras estabelecidas em convenções coletivas, observando-se o valor da tarifa.

7.6 Para os valores de mão de obra direta e indireta constantes do Item (F) e (H) da Planilha de Composição de Custos serão considerados os acordos, convenções e dissídios coletivos das categorias de cozinheiras escolares e nutricionistas vigentes no Município de Santa Fé do Sul.

7.7 Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira motivado por variações nos preços não decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, será admitida a revisão dos Preços Contratuais como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

7.8 A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência contratual, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração de seus encargos.

7.9 Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos custos e ou encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.

7.10 Dentre os fatos que justificam a revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento.

7.11 Não será concedida a revisão quando:

- a) ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;
- b) o evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência do Contrato;
- c) ausente o nexo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;
- d) a parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito, a previsibilidade da ocorrência do evento.

CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

8.1 A Prefeitura da Estância Turística de Santa Fé do Sul - SP, por meio de sua Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da refeição. Para tanto poderá solicitar à **CONTRATADA**, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 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 e do Edital.

8.5 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a **CONTRATANTE**, tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

8.6 A fiscalização por parte da Administração Municipal de Santa Fé do Sul - SP, não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da **CONTRATADA** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

8.7 A fiscalização da contratação será exercida pelo Chefe do Setor da Merenda Escolar, Senhor [REDACTED], RG nº [REDACTED], e a Gestão pela realizada pela Secretária Municipal de Educação, Senhora [REDACTED], CPF nº [REDACTED], aos quais competirão dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à Administração.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA

9.1 A **CONTRATADA** é responsável única e exclusiva, pela imperfeição, insegurança ou falta de solidez dos trabalhos executados, ainda que verificadas após sua aceitação pela **CONTRATANTE**, sendo certo que nenhum pagamento desta isentará a **CONTRATADA** de tal responsabilidade civil estabelecida no Código Civil.

9.2 Caso a **CONTRATADA** deixe de prestar os serviços, por razões que der causa, fica a **CONTRATANTE** no direito de contratá-los em qualquer outra empresa, por conta exclusiva da **CONTRATADA**, ficando a mesma obrigada a cobrir despesas não só do objeto contratado, como outras decorrentes, em razão de sua inadimplência.

9.3 Da garantia prestada pela **CONTRATADA** como garantia da execução do contrato, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma seja parte, desde que referente ao objeto da contratação.

9.4 O valor subtraído da garantia para pagamento da condenação trabalhista, deverá ser complementado dentro do prazo designado pela **CONTRATANTE**, em notificação a ser enviada sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

9.5 Em estando o processo trabalhista em andamento, mesmo após o término do contrato, a garantia ficará retida e somente será restituída após a conclusão do respectivo processo.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS MULTAS E SANÇÕES

10.1 O não cumprimento, por parte da **CONTRATADA**, das obrigações assumidas, ou a infração aos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei, as seguintes penalidades.





- a) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a **CONTRATADA** concorrido diretamente;
- b) multa de 0,01 % (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o faturamento diário da unidade escolar, distribuída com atraso, até o 20º (vigésimo) dia, após o que deverá ser rescindido o contrato, e aplicada às penalidades cabíveis;
- c) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;
- d) multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal da unidade escolar, quando a **CONTRATADA** prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;
- e) multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal da unidade escolar, quando a **CONTRATADA** executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis;
- f) multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal da unidade escolar, quando a **CONTRATADA** desatender as determinações emanadas pela **CONTRATANTE**;
- g) na hipótese de rescisão contratual por culpa da **CONTRATADA**, suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE**, pelo prazo de 12 (doze) meses.

102 As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da **CONTRATADA** ou, se for o caso, cobradas administrativa ou judicialmente.

103 As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa consequentemente, a sua aplicação não exime a **CONTRATADA** da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à **CONTRATANTE**.

104 Eventual rescisão de contrato, será procedida nos termos do artigo 79 da Lei Federal n.º 8.666/93 e posteriores alterações.

105 Poderá ser solicitada, por uma das partes, a suspensão (interrupção) ou o cancelamento (rescisão) dos serviços, desde que comunicado com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Os recursos financeiros para o atendimento ao objeto desta licitação, correrão por conta da seguinte dotação orçamentária do exercício de 2023, a saber: **[inserir]** e caso prorrogado dos orçamentos futuros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

12.1 O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO EM CASO DE RESCISÃO

13.1 Em caso de rescisão a **CONTRATADA** reconhece integralmente os direitos da **CONTRATANTE** previstos no artigo 77 e seguintes da Lei Federal n.º 8.666/93, sem prejuízo de indenização por perdas e danos que a rescisão possa acarretar.





CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

14.1 Independente de sua transcrição, o edital do Processo licitatório registrado sob nº ____/2022, PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/2022 e seus anexos, principalmente a proposta de preço e os documentos da proposta e da habilitação apresentados pelo compromissário fornecedor no pregão farão parte do presente instrumento, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 Os acréscimos ou supressões de Salas de Aula, quantidades de alunos, cardápios ou Unidades Escolares, tanto para o FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS OU SERVIÇOS INTEGRAL, será obedecido o percentual estabelecido no Artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

16.1 - O presente Contrato é regido pelas normas da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações, e nos casos omissos, subsidiariamente pelo Código Civil e Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

17.1 Fica a **CONTRATADA** obrigada a manter durante toda a execução deste Contrato, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas por ocasião de sua participação no procedimento licitatório aqui tratado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 - Elegem o Foro da Comarca de Santa Fé do Sul - SP, para solução de quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente instrumento de Contrato em 05 (cinco) vias de igual teor e forma e na presença de 02 (duas) testemunhas que a tudo viram e assistiram, para fins e efeitos legais

**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SANTA FÉ DO SUL - SP,
CONTRATANTE**

CONTRATADA

Testemunhas:





MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

ATESTO que o representante legal do(a) _____, interessado(a) em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo nº ___/___, realizou nesta data visita técnica nas instalações da Unidade Escolar _____ (indicar o nome da unidade escolar) onde serão executados os preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, de conformidade com Termo de Referência e seus anexos, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do Município, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta, conforme relatório anexo.

A licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que serão executados os serviços.

(Local e data).

(nome completo, assinatura e qualificação do profissional indicado pela empresa)

(nome completo, assinatura e cargo do preposto da licitante) servidor responsável por acompanhar a visita técnica)





ANEXO V (continuação)

**RELATÓRIO DAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E
UTENSÍLIOS DAS COZINHAS DAS UNIDADES EDUCACIONAIS**

OBS:- Este Anexo deve ser apresentado junto com o atestado e deverá ser elaborado um para cada unidade escolar visitada, conforme estabelece o Edital.

Escola:	
Endereço:	
Bairro:	Telefone:

ESTRUTURA PARA FUNCIONAMENTO ARMAZENAMENTO

Dispensa:	SIM	NÃO	Observações:
Específica para Merenda			
Ventilação			
Janelas teladas			
Local trancado			
Presença de estrados			
Presença de prateleiras			
Presença de armários			
Iluminação adequada			
Presença de umidade			

PREPARO DA REFEIÇÃO

Área física:	SIM	NÃO	Observações:
Local para preparo das refeições:	Cozinha		
	Local adaptado		
	Outros		
Necessidade de obras:			





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Janela telada:

DISTRIBUIÇÃO

Área física:	SIM	NÃO	Observações:
Local para distribuição das refeições:			
Refeitório coberto com mesas, bancos e/ou cadeiras			
Refeitório coberto sem mesas, bancos e/ou cadeiras			
Sala de aula			
Outros			

Equipamentos e Utensílios	Quantidade	Estado de conservação	Observações
Fogão 2 bocas			
Fogão 3 bocas			
Fogão 4 bocas com forno			
Freezer			
Geladeira			
Batedeira			
Liquidificador			
Panela de pressão 12 L			
Panela de pressão 20 L			
Cortador de legumes			
Abridor de lata manual			
Assadeira			
Bacia			
Balde			
Caçarola (17 l.) com tampa			
Caçarola (20 l.) com tampa			
Caixa ind. vazada (monobloco)			
Caldeirão (18 l.) com tampa			

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 4868/22 - Fls 102



Av. Conselheiro Antonio Prado, 1616 - Centro
Santa Fé do Sul - SP | CEP 15775-000



Fone: (17) 3631-9500
Fone: 0800 771 9500



www.santafedosul.sp.gov.br
facebook.com/pref.santafedosul





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

Caldeirão (38 l.) com tampa			
Canecão			
Colher nylon grande			
Colher nylon pequena			
Concha grande			
Concha pequena			
Escorredor de macarrão (gde)			
Escorredor de pratos			
Escumadeira grande			
Escumadeira pequena			
Faca corte 6''			
Faca corte 9''			
Faca de pão 8 ''			
Jarra graduada 3 litros			
Lixeira com tampa			
Pá de lixo			
Peneira grande			
Pote plástico com tampa			
Tábua de corte			

UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO

Quantidade suficiente para o horário de maior pico	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES:
Caneca			
Colher			
Garfo			
Prato			
Tigela			

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 4868/22 - Fls 103



Av. Conselheiro Antonio Prado, 1616 - Centro
Santa Fé do Sul - SP | CEP 15775-000



Fone: (17) 3631-9500
Fone: 0800 771 9500



www.santafedosul.sp.gov.br
facebook.com/pref.santafedosul





PREFEITURA DE SANTA FÉ DO SUL

LEVANTAMENTO EFETUADO PELA EMPRESA LICITANTE:

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Data: ____/____/____

Assinatura do Representante Legal: _____

CONFERIDO E ACORDADO

Data: ____/____/____

RESPONSÁVEL PELA PREFEITURA

CARIMBO / ASSINATURA: _____

Pregão Eletrônico nº 40/22 - Processo nº 4868/22 - Fls 104



Av. Conselheiro Antonio Prado, 1616 - Centro
Santa Fé do Sul - SP | CEP 15775-000



Fone: (17) 3631-9500
Fone: 0800 771 9500



www.santafedosul.sp.gov.br
facebook.com/pref.santafedosul





ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA DO BALANÇO

PREGÃO (Eletrônico) N°. 40/2022.

A situação financeira das licitantes será aferida por meio dos índices de: liquidez corrente – LC, liquidez geral – LG e Grau de Endividamento Geral (GEG – SG).

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante (+) Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante (+) Exigível a Longo Prazo}}$$

$$GEG = \frac{\text{Passivo Circulante}}{\text{Exigível a Longo Prazo / Ativo Total}}$$

Os índices calculados, obrigatoriamente, acompanharão as demonstrações contábeis, sendo consideradas habilitadas as empresas que apresentarem os seguintes resultados:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC): iguais ou superiores a 1,0.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG): iguais ou superiores a 1,0.

GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL (GEG): menor ou igual a 0,50.

(local e data)

(Assinatura, nome, cargo e RG do representante legal da empresa ou procurador) **Observação:**

Este anexo deverá ser elaborado em papel timbrado da empresa e redigido em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, ser datado e assinado pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se cópia da respectiva procuração.

