PREGÃO PRESENCIAL

Nº 001/2019

COMPOSIÇÃO DO EDITAL

1	PREÂMBULO
2	OBJETO
3	CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS
4	DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO
5	PROCEDIMENTO LICITATÓRIO (PREGÃO PRESENCIAL)
6	CREDENCIAMENTO
7	DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES - PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE "1"
8	DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES - HABILITAÇÃO - ENVELOPE "2"
9	ORDEM DOS TRABALHOS
10	ABERTURA DOS ENVELOPES
11	LANCES VERBAIS
12	DAS IMPUGNAÇÕES
13	CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
14	DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
15	INSTRUMENTO CONTRATUAL
16	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
17	CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
18	RESCISÃO DO CONTRATO
19	PENALIDADES ADMINISTRATIVAS
20	SANÇÕES
21	REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO
22	DISPOSIÇÕES GERAIS
23	DO FORO

ANEXOS

01	**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**
02	**ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO**
03	**ANEXO III - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO**
04	**ANEXO IV- MODELO DA CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO.**
05	**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO.**
06	**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP**
07	**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE**
08	**ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI VÍNCULO COM SERVIDOR PÚBLICO**
09	**ANEXO XI - MODELO DE TERMO DE VISTORIA**

1. PREÂMBULO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019

BASE LEGAL: REGIDO PELA LEI N.º 10.520/02 E SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI N.º 8.666 DE 21/06/93 E SUAS ALTERAÇÕES, LEI COMPLEMENTAR 123/06 E A LEI COMPLEMENTAR 147/14.

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

SECRETARIA(S) SOLICITANTE(S): SECRETARIA DE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL

RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS RELATIVOS A PROPOSTAS E HABILITAÇÃO - INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES:
DATA: 22 DE JANEIRO DE 2019
HORA: 10:30 Hs
LOCAL: Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães, Av. Barreiras, 825, Centro Luís Eduardo Magalhães.

O Município de Luís Eduardo Magalhães, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 021/2018, torna público pelo presente Edital de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, subsidiariamente à Lei Federal n° 8.666/1993 e legislação pertinente, que serão recebidos os envelopes contendo a proposta de preços e a documentação de habilitação na sede da Prefeitura Municipal, sito à Av. Barreiras, nº 825 – Centro – Luís Eduardo Magalhães/BA, no dia **22 DE JANEIRO DE 2019, ÀS 10:30 HS (HORÁRIO LOCAL)**, quando será dado início à sessão do **PREGÃO PRESENCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O PREPARO E**

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS, INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTE EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES-BA E OS DEMAIS PROGRAMAS EDUCACIONAIS ADVINDOS DOS GOVERNOS ESTADUAL E FEDERAL COM FOMENTO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, tudo conforme regras específicas deste edital e dos anexos que o acompanham, documentos estes e demais informações disponíveis junto ao Pregoeiro, na sede da Prefeitura Municipal, situada à Av. Barreiras, nº 825 – Centro – Luís Eduardo Magalhães/BA, de segunda a sexta-feira das 08h às 14h, em dias úteis ou através do e-mail: edital.pregao@pmlem.ba.gov.br.

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a **contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeição, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, bem como logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios; limpeza e conservação, conforme especificações constantes deste edital, visando atender ao Programa de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino de Luís Eduardo Magalhães-BA e os demais Programas Educacionais advindos dos Governos Estadual e Federal com fomento para a alimentação escolar**, conforme Termo de Referência anexo, o qual faz parte integrante deste Edital, independentemente de sua transcrição.

2.2. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

2.3. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço mencionado neste edital, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

2.4. A sessão de processamento do pregão será realizada na Sala de Licitação da Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães/BA, no endereço, data e horário, acima mencionados, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

2.5. A contratação com o licitante vencedor obedecerá às condições constantes da Minuta do Termo de Contrato - Anexo III deste Edital.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

3.1 Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que atenderem todas as exigências constantes deste edital, quanto ao:

3.1.1. Credenciamento junto ao Pregoeiro;

3.1.2. Proposta comercial, nos termos deste edital;

3.1.3. Documentação de habilitação, nos termos deste edital;

3.2. Não poderão participar desta licitação:

3.2.1. Declaradas inidôneas para licitar junto a qualquer órgão da Administração direta ou indireta federal, estadual ou municipal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade ou que estejam sob processo de falência ou concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação judicial ou extrajudicial (declaração do órgão competente);

3.2.2. Declaradas suspensas para contratar junto a qualquer órgão da Administração;

3.2.3. Cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

3.2.4. Em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.2.5. Empresas que possuam participação direta ou indireta de sócios, diretores ou responsáveis técnicos que tenham vínculo empregatício com esta Prefeitura ou que tenham participação na elaboração do Projeto Básico do objeto licitado, na forma do Art. 9° da Lei Federal n° 8.666/93.

3.2.6. Conjunta de empresas controladoras, controladas, coligadas ou subsidiárias integrais entre si, ou que, independentemente, credenciem um mesmo representante;

3.2.7. Pessoas físicas;

3.2.8. Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

4. DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

4.1 As interessadas, no dia, hora e local fixados no preâmbulo deste Edital, para a realização dessa licitação, deverão entregar a documentação para credenciamento e os respectivos envelopes contendo a Proposta de Preços (Envelope nº 1) e os Documentos de Habilitação (Envelope nº 2), devidamente fechados e indevassáveis.

4.1.1 A colocação de elementos de um envelope em outro acarretará a desclassificação ou inabilitação da proponente.

4.1.2 Os envelopes deverão estar fechados e indevassáveis, com a seguinte inscrição:

Município de Luís Eduardo Magalhães
Pregão Presencial n° 001/2019
Razão Social e CNPJ do Licitante
Envelope n° 1 – Proposta de Preços
n° 2 – Documentação de Habilitação

4.1.3 A participação na licitação implica aceitação integral e irretratável dos termos deste PREGÃO, seus ANEXOS, bem como a observância dos regulamentos, normas e das disposições legais pertinentes.

4.2. A observância das vedações dos itens anteriores é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis. Consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição, sendo vedada também a participação de firma cujo dirigente majoritário seja acionista de outra empresa do mesmo ramo, também concorrente nesta licitação;

4.3. Somente PESSOAS JURÍDICAS serão admitidas a participar desta licitação**, observadas as seguintes exigências:**

4.3.1 As empresas deverão comprovar **HABILITAÇÃO JURÍDICA, REGULARIDADE**

FISCAL e TRABALHISTA, QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA em obediência ao que estabelecem os artigos 27, 28, 29, 30 e 31 da Lei 8.666/93.

5. PROCEDIMENTO LICITATÓRIO (PREGÃO PRESENCIAL)

5.1 Observar-se-ão as disposições da Seção IV do Capitulo II da Lei 8.666/93, com as alterações decorrentes da Lei 8.883/94 e suas alterações posteriores, tudo combinado com o Art. 37, XXI da Constituição Federal, a Lei 10.520/02.

6. CREDENCIAMENTO

6.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

6.1.1. Caso, a empresa licitante envie representante que não seja sócio, proprietário ou dirigente, o credenciamento far-se-á através de instrumento público de procuração ou instrumento particular, conforme Modelo de Carta de Credenciamento - Anexo II deste Edital**,** **COM FIRMA RECONHECIDA EM CARTÓRIO**, juntamente com a cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social, com suas alterações, devidamente registrado no órgão competente, **cujo objeto coincida com o objeto deste edital**, além de documentos dos sócios e do representante(s) devidamente autenticado(s).

6.1.2. Tratando-se de sócio, proprietário ou dirigente, deverá ser apresentado o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, devidamente autenticado, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, além do documento do(s) sócio(s) e/ou proprietário, devidamente autenticadas.

6.1.3. A licitante deverá apresentar a **Declaração de Cumprimento dos Requisitos da Habilitação e Aceite das Condições do Edital** conforme modelo do Anexo V deste Edital.

5.1.4 A licitante deverá apresentar a Inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ),** em consonância ao objeto a ser licitado.

6.2. A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e a Lei nº 147/2014, deverá apresentar a

comprovação de tal enquadramento, mediante a apresentação de um dos seguintes documentos:

6.2.1. Certidão emitida pela Junta Comercial ou Cartório competente, certificando a situação da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP;

6.2.3. Declaração de Enquadramento em Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme modelo do Anexo VI, deste Edital, assinada pelo sócio proprietário e/ou diretor da empresa e pelo Contador responsável indicando seu CRC.

6.3. A documentação de credenciamento e as declarações mencionadas deverão ser apresentadas em original ou em cópia autenticada por Cartório ou por servidor público da Administração, e ser entregues separadamente dos envelopes de "PROPOSTA DE PREÇOS" e "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO".

6.4. O representante não credenciado, não poderá manifestar-se durante as sessões públicas desta licitação.

6.5. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma empresa licitante.

6.6. Iniciada a sessão pública do Pregão Presencial, não cabe desistência de proposta.

6.7. Uma vez aberta à sessão, não será permitida a participação de licitantes retardatários, deste modo, recomenda-se a presença das participantes no local designado para realização da sessão, 10 (dez) minutos antes do horário previsto para sua abertura.

7. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES - PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE "1"

7.1. O Envelope 1 - **PROPOSTA DE PREÇOS** - deverá conter de forma ordenada os documentos estipulados no item 7, consignando-se na sua parte externa as indicações abaixo, e deverá estar fechado e rubricado em seu fecho: Envelope.

Envelope 1 – Proposta de Preços
Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães – BA
Modalidade: Pregão Presencial Nº 001/2019

Proponente: **CNPJ:**

7.2. A Proposta de Preços e os documentos que a instruírem quando for o caso, será apresentada conforme modelo do Anexo IV, obedecendo aos seguintes requisitos:

7.2.1. Impressa em **papel timbrado da empresa(todas as folhas devem ter o timbre),** (exceto documentos emitidos por terceiros que sejam a ela anexados, quando couber), rubricada em todas as suas páginas e assinada na última, sob carimbo, pelo responsável legal **com reconhecimento de firma em cartório na última folha**, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, redigida em língua portuguesa, salvo expressões técnicas de uso corrente em outra língua e preços expressos em moeda corrente nacional ou salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízos à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo.

7.2.2. A proposta deverá estar identificada com a razão social, endereço, número da inscrição no CNPJ do estabelecimento que apresentou a proposta e que necessariamente emitirá a Nota Fiscal, informações bancárias para fins de pagamento, dados do responsável para assinatura do Contrato e incluirá:

a) Valor Unitário e Total para Cada Item, expresso em algarismo com duas casas decimais;

b) Valor Total da Proposta, expressos em algarismo com duas casas decimais e também por extenso, sendo certo que, em caso de divergência entre os valores unitários e globais serão considerados os primeiros, bem como, entre os expressos em algarismos numéricos e escritos divergentes, vigorará o valor por extenso;

c) Especificações Detalhadas do Objeto Ofertado, consoante exigências do edital;

d) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura da licitação. Se na proposta não constar prazo de validade, subentende-se 60 (sessenta) dias.

7.3. No caso de serem assinadas por mandatário, será necessária a juntada da procuração outorgada, com firma reconhecida e com especificação dessa finalidade, **ou outorgada o poder na procuração no credenciamento**.

7.4. Os valores ofertados devem ser compatíveis com os preços praticados no mercado sob pena de desclassificação da proposta;

7.5. O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável.

7.6. Declaração de que na sua proposta, os valores apresentados englobam todos os custos operacionais da atividade, incluindo frete, seguros, tributos incidentes, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, inclusive, porventura, com serviços de terceiros, incidentes e necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos, sem que caiba ao proponente direito de reivindicar custos adicionais.

7.6.1. Caso, eventualmente a empresa não apresente declaração citada no ***7.6.*** poderá comprometer-se através de declaração formalizada de próprio punho, no ato da sessão;

7.7. Quando o valor da proposta tiver sido alterado por conta de lance (s) oferecido (s), o licitante adjudicatário deverá apresentar, no prazo que lhe for notificado na ata da reunião do Pregão, nova proposta/planilha de preços, na forma do **Anexo IV** deste Edital, constando os valores do fechamento da operação de acordo com o valor da adjudicação, a qual substituirá a proposta primitiva e fará parte integrante do contrato e/ou equivalente;

7.8. A Empresa poderá ser desclassificada no Lote pelo item que estiver com preço inexequível e/ou superfaturado, mediante julgamento das propostas, realizando o comparativo da média cotado.

8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES - HABILITAÇÃO - ENVELOPE "2"

8.1. O Envelope 2 – **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** - deverá conter de forma ordenada os documentos estipulados no item 8, consignando-se na sua parte externa as indicações abaixo, e deverá estar fechado e rubricado em seu fecho:

Envelope 2 – Habilitação Jurídica
Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães – BA
Modalidade: Pregão Presencial Nº 001/2019
Proponente:
CNPJ:

8.1.1. Para participar da presente licitação, os interessados deverão apresentar a documentação, original ou mediante fotocópia autenticada em cartório ou ainda, em cópia simples, neste caso, mediante a apresentação dos originais, para conferência e autenticação por servidor público, **até o último dia útil antes da realização da sessão de abertura da licitação**, ao que se refere à **Habilitação Jurídica,** à **Qualificação Técnica** e à **Qualificação Econômica Financeira,** em conformidade com o disposto neste Edital.

8.1.2. As cópias dos documentos emitidos através da Internet não necessitarão estar autenticadas, tendo em vista que a validade de tais documentos está condicionada à verificação da autenticidade nos respectivos sites, ficando os licitantes advertidos que, no caso de apresentação de documentos falsificados, a Administração levará a situação ao conhecimento do Ministério Público, para que este órgão tome as providências cabíveis.

8.1.3. Os documentos apresentados que não constarem o prazo de validade, os mesmos não poderão ultrapassar o prazo superior a 60 (sessenta) dias de sua emissão.

8.1.4. Não serão autenticados documentos na sessão da licitação.

8.2. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

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

8.2.5. Documentação (Identidade e CPF) dos sócios ou proprietário.

8.3. A **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.3.1. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda - CNPJ;

8.3.2. Comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente a seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.3. Certidão de regularidade para com as Fazendas da União, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei, com validade em vigor;

8.3.4. Certidão de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal, com validade em vigor;

8.3.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, que comprove inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, emitida pelo Banco Nacional de Devedores Trabalhistas – BNDT em www.tst.jus.br, com validade em vigor;

8.3.6. Certidão Negativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por ato de Improbidade Administrativa (Acórdão nº. 1793/2011 – TCU – Plenário), emitida através do Portal do Conselho Nacional de Justiça em www.cnj.jus.br.

8.3.7. A microempresa e empresa de pequeno porte que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº. 123/06 e a Lei 147/2014, deverá apresentar a comprovação de tal enquadramento, mediante a apresentação de um dos seguintes documentos:

8.3.7.1. Certidão emitida pela Junta Comercial ou Cartório competente, certificando a situação da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP;

8.3.8. Declaração de Enquadramento em Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, quando for o caso, conforme Modelo do Anexo VI, assinada pelo sócio proprietário e/ou diretor da empresa e pelo Contador responsável indicando seu CRC;

8.3.8.1. Não terá direito aos privilégios estabelecidos nos artigos 42 a 45, da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que não declarar essa condição.

8.3.9. As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.3.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno tem assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas. Sendo certo que a não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato, ou revogar a licitação.

8.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.4.1. Apresentação de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, a fim de comprovar que a licitante executou/forneceu de forma satisfatória objeto compatível com o objeto da licitação.

8.4.2. O(s) Atestado(s) e/ou Certidão (ões) apresentada(s) poderá (ão) ser diligenciado(s) de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

8.4.3. Comprovante de registro de responsáveis técnicos:

8.4.3.1 Comprovação de vínculo empregatício através de carteira profissional ou contrato de trabalho de Nutricionista junto à licitante, acompanhada de cópia do registro do profissional junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;

8.4.3.2 Comprovação de vínculo empregatício através de carteira profissional ou contrato de trabalho de Engenheiro ou Técnico de Segurança no Trabalho junto à licitante, acompanhada da cópia do registro do profissional junto ao Conselho Regional de Arquitetura e Engenharia – CREA;

8.4.4 – Apresentar Atestado de Vistoria técnica nas unidades escolares, expedido pela Secretaria de Educação, conforme Modelo do Anexo IX;

8.4.4.1. A proponente deverá, às suas expensas, vistoriar e examinar os locais dos serviços e suas dependências e obter sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para preparar a sua proposta;

8.4.4.2 A vistoria de caráter obrigatório deverá ser realizada até 01 (um) dia antes da data marcada para abertura das propostas, devendo o proponente recolher um Atestado individual para cada Unidade Escolar assinado pelo diretor(a) e apresentá-lo junto a Secretaria de Educação, que emitirá um ATESTADO conforme Anexo IX que deverá compor os documentos de Habilitação;

8.4.4.3 A Vistoria não prescinde de agendamento, podendo ser realizada no horário das 08h30min às 14h30min de segunda a sexta.

8.5. A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.5.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigível devidamente registrada na JUNTA COMERCIAL, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios e apresentados na forma da Lei e que comprovem a boa situação da empresa, conforme o prescrito no Art. 31, inciso I da Lei 8.666/93.

8.5.1.1 Com o advento do SPED (Sistema Público de Escrituração Digital) e da ECD (Escrituração Contábil Digital), nos termos da Instrução Normativa da Receita Federal nº 787/07, as empresas enquadradas no regime de "**Lucro Real**", não mais registram o Livro Diário na Junta Comercial, como faziam anteriormente. Atualmente, as empresas enviam eletronicamente sua escrituração contábil à Receita Federal (por meio do SPED e ECD) e esta (Receita Federal) fica responsável pelo envio à Junta Comercial.

8.5.2. O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

8.5.3. Em se tratando de microempresas e empresas de pequeno porte, optantes do SIMPLES, caberá ao licitante demonstrar a sua situação financeira conforme Resolução CFC N.º 1.418 aprovou a **ITG 1000 – Modelo Contábil para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte** que em seu item 26 estabeleceu que: ***26. A entidade*** *deve elaborar o Balanço Patrimonial*, ***a Demonstração do Resultado e as Notas Explicativas ao final de cada exercício social. Quando houver necessidade, a entidade deve elaborá-los em períodos intermediários. (Grifei e negritei);***

8.5.4. Os licitantes deverão apresentar, com base nas informações disponibilizadas no balanço patrimonial, os índices que medem a situação financeira da empresa (Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Grau de Endividamento), conforme artigo 31, § 5º da Lei 8.666/93, que: apurados por meios das seguintes fórmulas:

a) ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)

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

b) ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)

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

c) GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL (GEG)

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

OBS$_1$: Os valores mínimos para tais indicadores deverão ser:

➢ Compras e Serviços:

- ILG maior ou igual a 0,8;
- ILC maior ou igual a 0,8;
- GEG menor ou igual a 0,5.

OBS$_2$: Obterão classificação econômico-financeira relativa ao Balanço Patrimonial, as empresas que apresentarem pelo menos dois dos três indicadores iguais ou superiores aos limites estabelecidos.

8.5.5. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da Sede da Pessoa Jurídica, com data de expedição de no máximo 30 (trinta) dias da data da sessão da abertura dos envelopes contendo toda a documentação de habilitação.

8.6. OUTROS DOCUMENTOS RELATIVOS A HABILITAÇÃO:

8.6.1. Alvará de Localização e Funcionamento em vigor na data de sua apresentação, expedido pela Prefeitura Municipal da jurisdição fiscal da matriz da pessoa jurídica, bem como das filiais que pretendam promover o faturamento e a execução do objeto.

8.6.2. **Alvará de Licença Sanitária** em vigor na data de sua apresentação, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal da jurisdição fiscal da matriz da pessoa jurídica, bem como das filiais que pretendam promover o faturamento e a execução do objeto;

8.6.3. Declaração firmada por seu representante legal do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º, da Constituição Federal, **(Anexo VII);**

8.6.4. Declaração que não possui vínculo com servidor público, (**Anexo VIII).**

9. ORDEM DOS TRABALHOS

9.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, ao Pregoeiro declarará aberta a sessão do Pregão, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação, somente dos participantes devidamente credenciados.

10. ABERTURA DOS ENVELOPES

10.1. No horário e local, indicados no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame. Os participantes do pregão deverão comparecer com **antecedência mínima de**

10 (dez) minutos do horário previsto para o inicio da sessão.

10.2. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

10.2.1. Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

10.2.2. Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

10.2.3. O Pregoeiro fará, primeiramente, a abertura do envelope "1" (Proposta de Preços), conferindo as propostas nele contidas, bem como a autenticidade das empresas, exibindo-os a todos os presentes;

10.2.4. Analisar a aceitabilidade das propostas;

10.2.5. Desclassificar propostas indicando os motivos;

10.2.6. Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da melhor proposta

10.2.7. Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar. O Pregoeiro julgará as propostas e declarará o vencedor, restituindo, fechados, aos respectivos prepostos, os envelopes "2" (Documentação), daqueles considerados desclassificados.

10.2.8. Declarar o vencedor;

10.2.9. Receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

10.2.10. Elaborar a ata da sessão;

10.2.11. Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

10.2.12. Convocar o vencedor para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido;

10.2.13. O Pregoeiro poderá realizar diligência em qualquer etapa do certame;

10.3. Uma vez proclamada à classificação, não poderão os licitantes retirar as propostas apresentadas, ficando esclarecido que a desistência posterior acarretará nas sanções previstas no Capitulo IV, da Lei 8.666/93, com as alterações da Lei 8.883/94.

10.4. O Pregoeiro franqueará a palavra aos licitantes após a abertura dos envelopes "2" (Documentação), dos licitantes classificados para que registrem em ata os protestos ou recursos que entenderem cabíveis, atendendo ao disposto no Art. 4º, Inciso XVII da Lei nº 10.520/02.

10.5. Não havendo registro de protestos ou recursos, o Pregoeiro prosseguirá com o andamento dos trabalhos, e colocará a declaração expressa, de todos os participantes, da renúncia do recurso.

10.6. Em nenhuma hipótese serão recebidas propostas de licitantes retardatários.

10.7. O prazo de validade da Proposta de Preços é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega da proposta, ficando os licitantes, após essa data, liberados dos compromissos assumidos.

11. LANCES VERBAIS

11.1. A análise das propostas será feita pelo Pregoeiro, subsidiada tecnicamente pela Procuradoria Jurídica, e visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem as especificações e exigências do presente Edital e seus Anexos ou da Legislação aplicável;

b) omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

c) que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste Edital;

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

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

11.4. O critério de julgamento das propostas ocorrerá de acordo com as previsões deste Edital e a sua classificação será pelo critério de menor preço por Lote, observados o atendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos.

11.5. A fase de lances será o que dispõem o Art. 4º, incisos VIII e IX da Lei 10.520/02. Na elaboração do contrato será observada a porcentagem de desconto a ser aplicado sobre o

valor global de cada lote indicado na proposta do licitante vencedor, donde será atribuído o novo preço para cada um dos itens constantes do lote.

11.6. Não havendo, no mínimo, 03 (três) propostas válidas nos termos do subitem **11.5**, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços por item oferecidos nas propostas escritas;

11.7. Em caso de empate das melhores propostas, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais;

11.8. O Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas, de forma sequencial, a formular lances verbais, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor.

11.9. Será vedado, portanto, a oferta de lance com vista ao empate.

11.9.1. Caso ocorra à apresentação de duas ou mais propostas originais de preços iguais, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no Edital, as classificadas se recusarem a dar lances e consequentemente persistindo a igualdade de preços será adotado de desempate por sorteio na forma do artigo 45, parágrafo 2º, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, na própria sessão.

11.10. Os lances deverão ficar adstritos à redução dos preços, não se admitindo ofertas destinadas a alterar outros elementos da proposta escrita;

11.11. Quando convidado a ofertar seu lance, o representante da licitante poderá requerer tempo, para analisar seus custos ou para consultar terceiros, podendo, para tanto, valer-se de telefone celular e outros;

11.12. A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do preço apresentado por ele, para efeito de ordenação das propostas;

11.13. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances;

11.14. Caso não se realize lance verbal será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;

11.15. Ocorrendo a hipótese acima e havendo empate na proposta escrita, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão;

11.16. Declarada encerrada a fase de lances, serão classificadas as ofertas na ordem decrescente de valor, o Pregoeiro verificará a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o negociará diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

11.17. Não poderá haver desistência dos lances ofertados;

11.18. Para contratação, o licitante vencedor deverá encaminhar, no prazo de até 02 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão, nova planilha de preços com os valores readequados ao que foi ofertado na etapa dos lances verbais.

12. DAS IMPUGNAÇÕES

12.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até dois dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

12.2. Até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, qualquer cidadão poderá impugnar o Ato Convocatório.

12.3. As licitantes poderão impugnar os termos do edital de licitação até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação.

12.4. O pedido de Impugnação deverá ser realizado e encaminhado ao Pregoeiro responsável conforme determina a Lei:

a) Ser apresentado em original e subscrito por pessoa com poderes e capacidade para tanto, datilografada ou emitida por computador, contendo razão social, CNPJ e endereço, rubricado em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, devidamente comprovado.

b) Os pedidos de impugnação aos termos editalícios deverão ser protocolados junto ao Protocolo da Secretaria Municipal de Administração e Finanças, nos termos do artigo 41, § 1º, 2º, 3º 4º da Lei Federal nº 8.666/93, artigo 12 Decreto Federal 3.555/00.

12.5. A apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem anterior, não a caracterizará como recurso, recebendo tratamento como mera informação.

12.6. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 01 (um) dia antes da realização do certame.

12.7. Acolhida à petição contra o ato convocatório, o Pregoeiro terá o prazo de 03 (três) dias úteis, para decidir o recurso, para a realização do certame.

12.8. A decisão do julgamento da impugnação administrativa será publicada no Diário Oficial do Município e poderá ser obtida junto ao Pregoeiro.

12.9. Não serão conhecidos e julgados as impugnações e recursos encaminhados por fax, e-mail ou fora do prazo estipulado neste Edital.

13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.

13.1 As propostas apresentadas com as especificações exigidas no Edital serão julgadas pelo ***MENOR PREÇO GLOBAL,*** classificadas pela ordem crescente dos preços propostos, respeitado o critério de aceitabilidade dos preços.

13.2 Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do Termo de Contrato, aferidos após diligência realizada pela Administração.

13.3 No caso de empate entre duas ou mais propostas, o Pregoeiro selecionará todas as propostas em condições de igualdade para a etapa competitiva de lances verbais.

13.4 Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita, devendo o Pregoeiro negociar, visando a obtenção de preço melhor.

13.5 Na formulação da proposta de preços, a licitante deverá considerar todas as despesas diretas e indiretas à execução do objeto, tais como: tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, frete, seguro, combustível, EPI's, transporte e entrega do objeto, bem como, as despesas com alimentação, transporte e hospedagem dos funcionários, não cabendo quaisquer reclamações posteriores.

13.6 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, incorretamente cotados ou omitidos da proposta de preço, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, devendo o objeto ser executado sem quaisquer ônus adicionais para a Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães.

13.7 A Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães não admitirá qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de despesas ou custos não considerados nos preços ofertados, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de tributos ou encargos sociais e trabalhistas.

13.8 Serão considerados excessivos, acarretando a desclassificação das propostas, os preços manifestamente superiores aos preços vigentes no mercado.

13.9 Fica, desde já, facultado ao Pregoeiro efetuar a correção de eventuais erros de adição ou multiplicação existentes na proposta de preços, desde que reste confirmado tratarem-se de meros erros de cálculo.

13.10 Todos os dados constantes da proposta são de inteira responsabilidade do proponente, não podendo arguir omissões, enganos e erros, para alterar posteriormente o valor global da proposta.

13.11 Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

13.12 DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 e 147/14

13.12.1. Após a fase de lances e da negociação, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP e houver proposta apresentada por ME ou EPP até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

13.12.2. ME ou a EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, apresentar nova proposta inferior ao menor preço ofertado no certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

13.12.3. Não sendo vencedora a ME ou EPP mais bem classificada, na forma do subitem

anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no caput desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

13.12.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME e EPP que se encontrem no limite estabelecido no caput desta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

13.12.5. O pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de ME ou EPP;

13.12.6. Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da melhor proposta originalmente ofertada.

13.12.7. Em se tratando de ME ou EPP, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

14. DO RECURSO, ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Declarado o licitante vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

14.2. Fica assegurada, dentro do prazo recursal, vista imediata dos autos.

14.3. Os recursos cabíveis deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:

14.3.1. Ser dirigido aos cuidados do Pregoeiro, protocolizado no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães, sito a Av. Barreiras, nº 825, Centro, Luís Eduardo Magalhães - BA;

14.3.2. Ser apresentado em original e subscrito por pessoa com poderes e capacidade para

tanto, datilografada ou emitida por computador, contendo razão social, CNPJ e endereço, rubricado em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, devidamente comprovado.

14.4. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o respectivo prazo legal e/ou subscrito por representante que não comprove poder de representação legal.

14.5. Não serão aceitos como recursos as alegações e memoriais que não se relacionem às razões indicadas pelo licitante na sessão pública.

14.6. A Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães não se responsabilizará por memoriais de recursos endereçados via postal ou por outras formas, entregues em locais diversos do Setor de Protocolo, e que, por isso, não sejam protocolizados no prazo legal.

14.7. Não serão conhecidos e julgados os recursos encaminhados por fax, e-mail ou fora do prazo estipulado neste Edital.

14.8. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

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

14.10. A decisão acerca de recurso interposto será comunicada a todos os licitantes por meio de publicação no Diário Oficial do Município.

14.11. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

14.12. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto ao resultado do certame, importará a decadência do direito do recurso.

14.13. Inexistindo manifestação recursal o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor, competindo à autoridade superior homologar o resultado do procedimento licitatório.

15. INSTRUMENTO CONTRATUAL:

15.1. Homologada a licitação pela autoridade Superior, o Município de Luís Eduardo Magalhães convocará o proponente vencedor para assinar o Contrato de fornecimento, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão comprador.

15.1.1. Será emitida uma Ordem de serviço em formulário próprio da Prefeitura de Luís Eduardo Magalhães e assinada pelo servidor responsável pelo Setor de Compras.

15.2. Havendo recusa da licitante vencedora em atender a convocação no prazo mencionado no item anterior é facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, para assinar o Contrato de fornecimento ou revogar a licitação. Contudo, antes de tal convocação, deverão ser examinados os seus documentos habilitatórios, que deverão atender as exigências editalícios.

15.3. Para assinatura do contrato a empresa deverá representar-se por:

a) sócio que tenha poderes de administração, apresentando o contrato social e sua alteração, ou

b) procuração devidamente reconhecida em cartório, que habilite o seu representante a assinar o Contrato de serviço em nome da empresa.

15.4. O Contrato de fornecimento a ser firmado obedecerá à minuta constante no **Anexo III** deste Edital.

15.5. A licitante obriga-se a aceitar, acréscimos ou supressões ao Contrato de serviço de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, resultante de acordo celebrado entre as partes, na forma dos §§ 1° e 2° do art. 65 da Lei Federal N° 8.666/93, sempre que solicitado pela Administração, nas mesmas condições, desde que dentro do prazo contratual estabelecido.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. Os recursos financeiros para pagamento das despesas decorrentes do presente certame ocorrerão por conta da seguinte dotação orçamentária:

ORGÃO/UNIDADE: 02.06.200 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME

PROJETO/ATIVIDADE:

12.306.039.2017 – GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FONTE DE RECURSO: 15 - FNDE

FONTE DE RECURSO: 00 – RECURSOS ORDINÁRIOS

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.9.0.30.00.00000000 – MATERIAL DE CONSUMO

3.3.9.0.39.00.00000000 – OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento será realizado pela Contratante, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, e depois de atestada pelo Contratante a execução do objeto licitado.

17.1.1. A Nota Fiscal deverá se apresentada em conformidade ao CNPJ da Prefeitura Municipal e/ou CNPJ do Fundo Municipal, e deverá vir acompanhada das Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como de todas as Ordens de Fornecimento/Prestação de Serviço encaminhadas ao fornecedor.

17.2. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da Contratada, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

17.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preço.

17.4. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

18. RESCISÃO DO CONTRATO:

18.1. O Contrato de fornecimento poderá ser cancelado sem prejuízo da apreciação das penalidades previstas na Lei 8.666/93, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório constitucional, nos casos de:

- Inadimplemento, irregularidade ou lentidão no cumprimento das obrigações assumidas.
- Ocorrência de declaração de falência ou instauração de insolvência civil da promitente.
- Por conveniência da Administração Municipal, devidamente motivada.

18.2. A inexecução, total ou parcial, deste contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas nas Leis nº. 8.666/93 e 10.520/02.

18.3. O contratante poderá rescindir administrativamente o respectivo Contrato, nas hipóteses previstas nos incisos I a XII, XVII e XVIII do art. 78 da Lei 8.666/93.

18.4. Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI do art. 78 da Lei 8.666/93, não cabe ao Contratado direito a qualquer indenização.

19. PENALIDADES ADMINISTRATIVAS:

19.1. A contratada será responsabilizada administrativamente por falhas ou erros na execução do contrato que vierem a acarretar prejuízos ao Município de Luís Eduardo Magalhães/BA, sem exclusão da responsabilidade criminal e civil por danos morais ou físicos a terceiros, nos termos da Lei.

19.2. A contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial, cujos percentuais estão definidos na Minuta do Termo de Contrato deste instrumento convocatório;

III - suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir o Município de Luís Eduardo Magalhães pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

19.3. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, e não terá caráter compensatório, sendo que a sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

19.4. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública, a reincidência na prática do ato e as justificativas apresentadas pelo adjudicatário, sendo que, se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo Município, o adjudicatário ficará isento das penalidades mencionadas.

20. SANÇÕES:

20.1. A recusa em assinar o Contrato de fornecimento, bem como o descumprimento parcial ou total de qualquer das suas cláusulas, sem justificativa aceita pelo órgão ou entidade promotor da licitação, sujeitará o licitante ou o contratado às seguintes sanções prevista na Lei nº. 10.520/02, Lei nº. 8.666/93, garantindo a prévia e ampla defesa em processo administrativo:

a) advertência

b) declaração de inidoneidade para participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Luís Eduardo Magalhães por prazo de até 05 (cinco) anos;

c) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro de 10 (dez) dias corridos, contados a data de sua convocação;

d) multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do objeto não entregue;

e) multa de 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do objeto não entregue por cada dia subsequente ao trigésimo.

20.2. A administração se reserva no direito de descontar do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições estipuladas no Termo de contrato.

20.3. As multas previstas nesta cláusula não tem caráter compensatório e seu pagamento não eximirá a Contratada da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

21. REVOGAÇÃO - ANULAÇÃO:

21.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 49, da Lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS:

22.1. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o Pregoeiro, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

22.2. Os encargos de natureza tributária, social e para fiscal são de exclusiva responsabilidade da empresa a ser contratada.

22.3. É facultado ao pregoeiro ou a autoridade superior em qualquer fase da licitação, a promoção de diligencia destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar, originariamente, da proposta.

22.4. A apresentação da proposta implica para a licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.5. No ato da aquisição do Edital o interessado deverá observar, cuidadosamente, se o seu exemplar está completo e acompanhado dos seguintes anexos:

- Anexo I – Termo de Referência
- Anexo II – Modelo de Carta de Credenciamento
- Anexo III – Minuta do Termo de Contrato
- Anexo IV – Modelo da Carta de Apresentação da Proposta de Preço
- Anexo V – Declaração de Atendimento às Condições de Habilitação
- Anexo VI – Modelo de Declaração de ME ou EPP
- Anexo VII – Modelo de Declaração de que não emprega menor de idade
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de que não possui vínculo com servidor público
- Anexo IX – Modelo de Termo de Vistoria

22.6. No caso de eventual divergência entre o Edital e seus Anexos, prevalecerão as disposições contidas no Edital, servindo os Anexos apenas como modelo.

22.7. As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação serão prestados pela Comissão de Licitação, nos dias de expediente, em horário comercial, na sede da Prefeitura, situada na Av. Barreiras, 825 Centro Luís Eduardo Magalhães.

23. DO FORO

23.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Luís Eduardo Magalhães, estado da Bahia, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Luís Eduardo Magalhães/BA, 08 de Janeiro de 2019.

NISSARA SCHLEDER

Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS, INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTE EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES-BA E OS DEMAIS PROGRAMAS EDUCACIONAIS ADVINDOS DOS GOVERNOS ESTADUAL E FEDERAL COM FOMENTO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, de acordo com as orientações nutricionais constantes do item ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

2. OBJETIVO GERAL

Fornecimento de alimentação escolar para os alunos das Escolas e Creches Municipais, bem como os alunos atendidos no convênio firmado com a APAE – Associação de Pais e Alunos Excepcionais e, também dos alunos atendidos pelos demais programas educacionais advindos dos governos estadual e federal com fomento para a alimentação escolar, conforme orientações nutricionais da Secretaria Municipal de Educação, com base no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE do Ministério da Educação.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL

A prestação do serviço e fornecimento, objetos deste Termo de Referência, tem amparo legal disposto na Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, e ainda nas normas ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, do Conselho Federal de Nutricionistas, da Resolução do FNDE e da Medida Provisória 455 de 29 de janeiro de 2009 do Ministério da Educação e Nota técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE.

4. DA JUSTIFICATIVA

O fornecimento de alimentação escolar visa atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTICIOS

Para composição do Cardápio, os gêneros alimentícios deverão seguir as seguintes descrições:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO
1.	ACHOCOLATADO EM PÓ – instantâneo, contendo os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais, sem glúten. Embalagem: pacote de 400 a 1.000 gramas, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente, acondicionado em caixa de papelão, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 08 meses. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.
2.	AÇÚCAR – cristal branco, puro e natural, embalado em saco de polietileno transparente, pacotes de 1 kg ou 2 kg, acondicionados em sacos de 15 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Isento de matéria terrosa.
3.	ADOÇANTE DIET – Ingredientes: Maltodextrina, cacau Lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio, Vitaminas: A, D, E, B1,B2, C, Niacina, Ácido Pantotênico, B6, Ácido Fólico, B12), Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de potássio, Aromatizante e Antiumectante Dióxido de Sílicio. Embalagem: Pote contendo 210 g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto.
4.	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.), designado "amido" seguido do nome do vegetal de origem como "amido de milho". As características gerais do produto, deverão atender as normas e legislações sanitárias.
5.	ARROZ POLIDO BENEFICIADO – longo, fino, tipo 1, sem glúten, contendo, no mínimo, 90% de grãos inteiros com, no máximo, 14% de umidade, com rendimento após cocção de, no mínimo, 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem plástica, pacote de 1 a 5 kg, acondicionado em fardo de 15 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade, no mínimo, 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura.
6.	AVEIA - em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 200 a 250g.
7.	BISCOITO DOCE - tipo "Maizena", consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e Prazo de validade de, no

	mínimo, 08 meses. Características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.
8.	BISCOITO SALGADO – tipo "cream cracker", deve ser fabricadas a partir de matérias - primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 08 meses. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitárias.
9.	BOLO - ingredientes: leite integral, açúcar, farinha de trigo refinada ou farinha de milho, ovos, margarina, fermento em pó. Unidade de 500g a 1000g, acondicionado em embalagem plástica resistente (tipo forma de bolo), com etiqueta contendo informações nutricionais, datas de fabricação e validade.
10.	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g, acondicionado em caixa de papelão. Selo de pureza ABIC.
11.	CARNE (FÍGADO) – tipo víscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade, embalagem em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, em pacotes de 2 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.
12.	CARNE BOVINA ACÉM OU MÚSCULO – congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, em pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.
13.	CARNE BOVINA DE 1º – coxão mole, coxão duro, patinho, congelada ou resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, embalada à vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), prazo de validade, acondicionadas em caixas de papelão lacradas, com identificação do produto.
14.	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – MÚSCULO - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens e ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg, em pacotes de 1 kg.Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.
15.	COCO RALADO – deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade.
16.	COLORAU - produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 100g, acondicionado em fardo de 01 kg. Constar data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses.

17.	COMINHO – produto obtido a partir do fruto da espécie vegetal Cuminun Cyminum L., moído ou em pó, sem adição de sal ou pimenta, embalado em pacotes de 100g, acondicionado em fardo de 01 kg. Constar data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses.
18.	DOCE – GOIABADA OU BANANA – em tabletes de 30g acondicionados em embalagem plástica atóxica de 500g a 1,5 kg, constando data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Os doces em pasta deverão ser simples e cremosos. Deverá ser designado pela palavra "doce" seguida do nome da fruta, e a palavra cremosa quando se tratar de "doce em pasta de consistência cremosa" elaborado com uma única espécie de fruta.
19.	EXTRATO DE TOMATE – produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.
20.	FARINHA DE MANDIOCA – seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 30 kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade.
21.	FARINHA DE MILHO – em flocos, pré-cozida, embalada em pacote com 500g, acondicionada em fardos de 10 kg a 30 kg. Constar data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses.
22.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, sem fermento. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em fardo de 10 kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade.
23.	FARINHA LÁCTEA – enriquecida com vitaminas e sais minerais, de preparo instantâneo, a base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal e aromatizante. O produto pode estar acondicionado em lata de 400g ou sachê de 210g ou 400g. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade.
24.	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30 kg; data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.
25.	FEIJÃO PRETO - novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.
26.	FEIJÃO VERDE DE CORDA - novo, grão íntegro, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos. Embalado em sacos plásticos transparentes de 1 Kg com identificação do produto com data de fabricação e prazo de validade.
27.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – produto formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir

	massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.
28.	FRANGO – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Devem constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.
29.	FRUTAS – é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "in natura". As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser frescas, b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o fedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos, g) estar livres de resíduos de fertilizantes. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
30.	GELATINA – pó para sobremesa de gelatina, contendo gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes, em sabores diversos. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.
31.	GELÉIA DE FRUTAS – obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, concentrado ate consistência gelatinosa, o produto será designado, genericamente, "geléia", seguido do nome da fruta de origem. As características gerais do produto deverão atender legislação sanitária.
32.	GRANOLA – aveia em flocos, açúcar cristal, açúcar mascavo, gérmen e fibra de trigo, malte de cevada, flocos de milho, açúcar invertido, açúcar mascavo invertido, uvas passas, oleína de palma, proteína texturizada de soja, castanha-de-caju, castanha-do-pará, semente de linhaça e outros. O produto pode estar acondicionado em sachê de 210g ou 400g. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade.
33.	IOGURTE – sabores variados, consistência cremosa, acondicionado em garrafa plástica de 200 a 1000 ml, atóxica, estéril e fechada à vácuo; informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/ SIF/ SIE/DIPOA, com prazo de validade mínima de 30 dias.
34.	LEGUMES – é o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujos de terra; e)

	não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.
35.	LEITE DE COCO - em embalagens de vidro de 200 ml a 500 ml. Acondicionados em caixas, contendo data de fabricação e validade.
36.	LEITE EM PÓ – embalagem aluminizada, pacote de 500g a 1 Kg, acondicionados em caixas de 10 a 20 Kg, com data de fabricação e validade.
37.	MACARRÃO – fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 500g, acondicionado em fardo de 10 kg, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses.
38.	MARGARINA VEGETAL – cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.
39.	MILHO DE CANJICA – isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500g, de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor. A embalagem secundária deve ser fardo selado, resistente, com capacidade para 20 a 40 pacotes, totalizando cada fardo 10 ou 20 kg.
40.	MILHO VERDE/ERVILHA – em conserva, em latas de 200 a 300g, acondicionadas em caixas; com datas de fabricação e validade.
41.	ÓLEO VEGETAL – refinado, obtido de matéria-prima vegetal, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparentes de 900 ml, acondicionadas em caixas com 20 unidades; data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses.
42.	OVO DE GALINHA – sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, com certificação e prazo de validade.
43.	PÃO – tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Devem ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade.
44.	POLPA DE FRUTA – polpa de fruta congelada, 100% natural sem conservantes, isenta de contaminação, embalagem de 200g a 2 kg, acondicionada em saco plástico de polietileno.

	Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.
45.	QUEIJO TIPO MUSSARELA – de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo até 500 g do produto.
46.	RAÍZES E TUBÉRCULOS – raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa; h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.
47.	SAL – refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1 kg, acondicionados em fardo de 30kg. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade.
48.	SUCO PRONTO PARA BEBER – embalagem individual de 200ml, com canudinho, sem glúten; na embalagem devem constar as informações nutricionais, devem ser acondicionadas em caixa de papelão com identificação do produto, peso e prazo de validade. Sabores: goiaba, caju, acerola, uva e abacaxi.
49.	TEMPERO COMPLETO – condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias rápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Serão designados de acordo com sua natureza, com nomes fantasia ou nomes tradicionais. As características gerais deverão atender legislações sanitárias.
50.	VERDURAS – verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

51.	VINAGRE DE VINHO TINTO – com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500 ml, acondicionado em caixa de papelão com 12 unidades.

6. CARDÁPIOS

Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável pelo fornecimento, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na ***sustentabilidade e diversificação agrícola*** da região, na alimentação saudável e adequada.

Os cardápios deverão ser aprovados por nutricionista da Secretaria de Educação, a qual verificará o valor nutricional e "per capita" dos mesmos, conforme as normas do PNAE.

Sempre que houver a inclusão de um novo produto no cardápio, é indispensável a aplicação de testes de aceitabilidade.

Os cardápios estão sujeitos a alterações e/ou notificações, conforme aprovação ou não de nutricionista da Secretaria de Educação.

Os cardápios deverão ser elaborados conforme o calendário escolar prevendo os sábados letivos.

6.1. CARDÁPIOS SUGERIDOS A SEREM SERVIDOS:

CARDÁPIO A - 03 lanches mais leves e 02 lanches mais reforçados;

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	- Salada de frutas com granola/aveia	- Arroz com cenoura - Feijão - Frango ao molho	- Suco natural -Biscoito Salgado - Fruta	- Macarronada de frango - Salada	- Suco natural - Cachorro quente
2ª	- Vitamina (banana/ mamão) - Biscoito de sal	- Sopa de feijão	- Canjica	- Suco natural - Feijão Tropeiro	- Suco natural - Pão de queijo
3ª	- Suco natural - Bolo simples	- Macarronada com carne moída	-Iogurte - Biscoito	- Suco natural - Cuscuz com	- Arroz doce

		- Salada	doce	Frango	
4ª	- Leite com achocolatado - Pão com queijo	- Suco natural - Arroz carreteiro	- Caldo de frango	- Sopa de legumes com macarrão	- Gelatina - Frutas

CARDÁPIO B - 03 lanches mais reforçados e 02 lanches mais leves:

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	- Arroz com legumes - Feijão preto - Bife	Leite com achocolatado - Pão com Queijo	- Macarronada de carne moída - Salada	- Salada de frutas com granola/aveia	- Suco natural - Farofa de ovos com cenoura
2ª	- Suco natural - Feijão tropeiro com couve	- Canjica	- Sopa de legumes com macarrão	-Iogurte - Biscoito doce	- Galinhada com milho verde - Salada de alface
3ª	- Suco natural - Cuscuz com ovos	- Vitamina (banana/ mamão) - Biscoito de sal	- Arroz -Purê de abobora com carne moída	- Suco natural -Bolo simples	- Baião de dois
4ª	- Carreteiro - Salada de cenoura	- Gelatina - Frutas	- Cuscuz c/ carne temperada e suco	- Suco natural - Pão de queijo	- Caldo de frango

CARDÁPIO C - 05 refeições diárias, sendo 03 refeições e 02 lanches:

SEMANA	DIAS DA SEMANA	DESJEJUM	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª	Segunda	- Leite com achocolatado - Pão com margarina	- Fruta (melancia)	- Arroz - Feijão - Batata ao molho de carne moída	- Fruta (laranja)	- Sopa de feijão e macarrão

				- Salada de cenoura		
	Terça	- Leite com café - Cueca virada	-Fruta (maça)	- Arroz - Feijão - Isca de frango - Salada de repolho/tomate	- Iogurte	- Purê de batata com molho de carne moída
	Quarta	- Leite com achocolatado - Cuscuz com margarina	- Fruta (melão)	- Arroz - Feijão - Bife - Salada de beterraba/cenoura	- Fruta (banana)	- Galinhada com milho
	Quinta	- Leite com café - Pão de queijo	- Fruta (maça)	- Arroz - Feijão - Almondegas - Salada de tomate/alface	- Gelatina	- Sopa de legumes
	Sexta	- Café com leite - Bolo simples	Fruta (mamão)	- Arroz - Feijão - Frango ao molho - Salada mista	Mingau	- Arroz - Purê de batata - Carne ao molho
2ª	Segunda	- Leite com achocolatado - Biscoito doce	- Fruta (melão)	- Arroz – Feijão - Isca de carne com legumes - Salada crua	- Salada de fruta	- Caldo de frango
	Terça	- Café com leite - Pão c/geleia	- Banana com aveia	- Arroz - Feijão - Frango a milanesa - Salada legumes cozidos	- Vitamina de frutas	- Sopa de feijão e macarrão
	Quarta	- Leite c/	- Fruta	- Arroz	- Fruta	- Inhoque com

		achocolatado – Bolo simples	(mamão)	- Feijão preto - Bife de fígado - Salada verde	(melancia)	molho de frango desfiado
	Quinta	- Leite - Cuscuz com ovos	- Fruta (banana)	- Arroz - Feijão - Carne ao molho - Salada de tomate/alface	- Iogurte	- Arroz colorido -Panqueca molho de carne
	Sexta	-Iogurte - Biscoito salgado	- Fruta (mamão)	- Arroz- Feijão- Frango cozido- Salada de tomate c/ beterraba	- Mingau	- Suco Natural - Cachorro quente

CARDÁPIO D – ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL (Alergia/Intolerância Alimentar, Diabéticos ou Dislipidêmicos) e ALUNOS DIABÉTICOS (caso haja necessidade):

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	- Salada de fruta (c/adoçante)	- Mini sanduíche natural (pão integral) - Suco de frutas c/ adoçante	- Vitamina de fruta - Pão de sal c/ geleia diet	- Arroz c/ carne ao molho - Salada crua de repolho e cenoura	- Iogurte desnatado com aveia
2ª	- Fruta com aveia	- Gelatina diet com frutas picadas	- Iogurte diet c/ bolacha de sal	- Sopa de feijão (grãos inteiros)	- Suco de frutas - Bolo diet
3ª	- Suco de frutas - Bolo diet	-Sopa de feijão (grãos inteiros)	- Café c/ leite e adoçante - Pão de sal c/ margarina	- Arroz - Feijão - Frango grelhado - Salada crua variada	- Fruta com aveia
4ª	- Iogurte diet - Bolacha de sal	- Vitamina de fruta - Pão de sal c/ geleia diet	- Arroz - Feijão - Carne cozida - Salada crua variada	- Gelatina diet com frutas picadas	- Café c/ leite e adoçante - Pão de sal c/ margarina

CARDÁPIO E - ALUNOS SUBNUTRIDOS (caso haja necessidade):

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	- Vitamina (banana e mamão) - Biscoito salgado	- Mingau de milho	- Café com leite - Pão c/ geleia	- Macarronada com carne moída - Salada verde	- Suco cremoso de frutas - Biscoito e margarina
2ª	- Suco natural - Feijão tropeiro com couve	- Suco natural - Cuscuz com ovos	- Sopa de feijão e macarrão	- Vitamina (banana e mamão) - Biscoito salgado	- Iogurte - Pão com queijo - Fruta
3ª	- Macarronada com carne moída	- Suco cremoso de frutas - Biscoito e margarina	- Salada de frutas com iogurte	- Cuscuz de calabresa c/ milho verde Salada de fruta com granola	- Suco com - Cuscuz com margarina
4ª	- Leite com achocolatado - Pão com margarina	-Suco de frutas -Pão com quejio	- Suco natural - Cachorro quente	- Baião de dois - Salada mista	- Café com leite - Pão c/ margarina

6.1.1 DAS PORÇOES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os cardápios A, B, C, D e E deverão ter porções mínimas (gramagens e/ou mililitros) descriminados na tabela a seguir:

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	PORÇÃO
Arroz	60 gramas
Aveia/ farinha láctea	30 gramas
Baião de dois	300 gramas
Banana	50 gramas = 1unidade média
Batata/purê	180 gramas

Bife (carne, fígado)	100 gramas
Biscoito doce ou salgado	7 unidades
Bolo	100 gramas
Cachorro quente	01 unidade
Café c/ leite	250 ml
Caldo de frango	300 ml
Carne moída	60 gramas
Carreteiro de carne com milho	300 gramas
Creme de leite	50 gramas
Cueca virada	50 gramas
Cuscuz (frango, carne, ovos ou salsicha)	220 gramas
Feijão	60 gramas
Feijão tropeiro	300 gramas
Frango em cubos	80 gramas
Galinhada	300 gramas
Gelatina	180 ml
Iogurte	200 ml
Laranja	125 gramas = 1 unidade média
Leite c/ achocolatado	250 ml
Maça	100 gramas = 1 unidade média
Macarronada (com carne ou frango)	150 gramas
Mamão	80 gramas = 1 fatia média
Mandiocada (purê de mand. c/ frango ou carne moída)	300 gramas
Melancia	120 gramas = 1 fatia média
Melão	80 gramas = 1 fatia média
Mingau	300 ml
Mini sanduiche natural	150 gramas
Omelete/panqueca	65 gramas
Pão c/ carne moída/presunto/queijo	1 unidade
Pão de queijo	150 gramas

Pão francês (com geleia ou margarina)	1 unidade
Salada (beterraba/repolho/pepino/tomate/chuchu/alface/ Tomate/ e outros)	22 gramas
Salada de frutas	180 ml
Sopa de feijão	350 gramas
Sopa de legumes	350 gramas
Sopa de macarrão/batata/cenoura/carne	350 gramas
Suco (normal/cremoso)	280 ml
Vitamina de frutas	280 ml

6.2 DA ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	ESCOLAS MUNICIPAIS	TIPO DE CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS/DIA
1.	APAE	B	250
2.	CEMEI – Cleusa Santos Silva e Silva	C	130
3.	CEMEI – Mimoso I	C	150
4.	CEMEI – Mimoso I	A	430
5.	CEMEI - Jardim das Acácias	B	450
6.	Creche Municipal Maurilho Comparim	C	130
7.	Creche Municipal Patrícia Oshiro Brentan	C	250
8.	Creche Municipal Vitoria Fontana	C	130
9.	Creche Municipal Menino Jesus	C	250
10.	Creche Municipal Pequeno Príncipe	C	250
11.	Centro Infantil de Aprendizado Sementes do Futuro	C	200
12.	Creche Municipal Mª Amélia Uchoa	C	60
13.	Colégio Municipal Ângelo Bosa	B	1000
14.	Escola Municipal Aldori Luiz Tolazzi	B	1300
15.	Escola Municipal Amabilio Vieira Lima dos Santos	B	600
16.	Escola Municipal Amélio Gatto	B	1000
17.	Escola Municipal Cecília Meireles	B	950

18.	Escola Municipal Cezer Pelissari	B	1000
19.	Escola Municipal Dom Ricardo	B	950
20.	Escola Municipal Lucir Ficanha	C	300
21.	Escola Municipal Fabio Johner	B	60
22.	Escola Municipal Henrique de Freitas	B	400
23.	Escola Municipal Hermínio Carlos Brandão	B	700
24.	Escola Municipal Irani Leite Matutino dos Santos	A	250
25.	Escola Municipal Pedro Paulo Corte Filho	A	390
26.	Escola Municipal Ivanilde Cedro	B	60
27.	Escola Municipal Ivo Hering	A	1000
28.	Escola Municipal Jardim Paraíso	B	330
29.	Escola Municipal José Cardoso de Lima	A	1000
30.	Escola Municipal José Cardoso de Lima (anexo)	A	550
31.	Escola Municipal Marlei Terezinha Pretto	B	800
32.	Escola Municipal Mozart Feliciano	A	700
33.	Escola Municipal Onero Costa Rosa	B	1000
34.	Escola Municipal Ottomar Schwengber	A	1000
35.	Escola Municipal São Francisco	B	200
36.	Escola Municipal São Paulo	B	400
37.	Escola Municipal Vânia Aparecida	A	1000
38.	Escola Municipal Mardonio da Rocha	A	800
39.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann	B	700
40.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann (anexo)	B	400
41.	**TOTAL**		**21.520**

Item	**Descrição**	**Und**	**Qtd.**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1	**Serviço de preparo e fornecimento da alimentação escolar dos Cardápios: A, B, C, D e E.**	**Und**	**5.812.920**	**R$ 0,80**	**R$ 4.650.336,00**
Valor Total – R$ 4.650.336,00 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta mil, trezentos e trinta e seis					

reais).					
Item	**Descrição**	**Und**	**Qtd (201 dias letivos)**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1	**Cardápio A – Lanches**	**Und**	**1.431.120**	R$ 0,56	R$ 801.427,20
2	**Cardápio B – Lanches**	**Und**	**2.522.550**	R$ 0,56	R$ 1.412.628,00
3	**Cardápio C – Lanches**	**Und**	**743.700**	R$ 0,46	R$ 342.102,00
4	**Cardápio C – Café e Refeições**	**Und**	**1.115.550**	R$ 0,56	R$ 624.708,00
5	**Cardápio D – Cardápio Especial**	**Und**	**8.040**	R$ 0,56	R$ 4.502,40
6	**Cardápio E – Suplementação Nutricional**	**Und**	**4.020**	R$ 0,56	R$ 2.251,20
Valor Total - R$ 3.187.618,80 (três milhões, cento e oitenta e sete mil, seiscentos e dezoito reais e oitenta centavos).					
Valor Total Geral - R$ 7.837.954,80 (sete milhões, oitocentos e trinta e sete mil, novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos).					

CARDÁPIO		**QTDE/ DIA (Estimativa)**	**QTDE/ 201 DIAS (Estimativa)**
A		7.120	1.431.120
B		12.550	2.522.550
C	Lanches	1.850 x 2 (lanches) = 3.700	743.700
	Café e refeições	1.850 x 3 (alimentação escolar) = 5.550	1.115.550
SUB -TOTAL			**5.812.920**
D		40	8.040
E		20	4.020
TOTAL GERAL			**5.824.980**

- As quantidades elencadas para os cardápios "D" e "E", são previsões para um provável consumo.
- Os prováveis consumos dos cardápios "D" e "E" para efeitos de faturamento serão subtraídos dos cardápios "A", "B" e "C".

6.2.1 DAS FAIXAS ETÁRIAS DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	ESCOLAS MUNICIPAIS	FAIXA ETÁRIA
1.	APAE	A partir de 0 anos
2.	CEMEI – Cleusa Santos Silva e Silva	2 a 3 anos
3.	CEMEI – Mimoso I	2 a 3 anos
4.	CEMEI – Mimoso I	2 a 5 anos
5.	CEMEI - Jardim das Acácias	4 a 5 anos
6.	Creche Municipal Maurilho Comparim	2 a 3 anos
7.	Creche Municipal Patrícia Oshiro Brentan	2 a 3 anos
8.	Creche Municipal Vitoria Fontana	2 a 3 anos
9.	Creche Municipal Menino Jesus	2 a 3 anos
10.	Creche Municipal Pequeno Príncipe	2 a 3 anos
11.	Centro Infantil de Aprendizado Sementes do Futuro	2 a 3 anos
12.	Creche Municipal Mª Amélia Uchoa	2 a 5 anos
13.	Creche Municipal Mª Amélia Uchoa	2 a 6 anos
14.	Colégio Municipal Ângelo Bosa	Acima de 10 anos
15.	Escola Municipal Aldori Luiz Tolazzi	A partir de 4 anos
16.	Escola Municipal Amabilio Vieira Lima dos Santos	A partir de 6 anos
17.	Escola Municipal Amélio Gatto	A partir de 4 anos
18.	Escola Municipal Cecília Meireles	A partir de 4 anos
19.	Escola Municipal Cezer Pelissari	A partir de 11 anos
20.	Escola Municipal Dom Ricardo	6 a 10 anos
21.	Escola Municipal Edaléio Barbosa de Souza	4 a 10 anos
22.	Escola Municipal Fabio Johner	5 a 15 anos
23.	Escola Municipal Henrique de Freitas	A partir de 4 anos
24.	Escola Municipal Hermínio Carlos Brandão	6 a 10 anos
25.	Escola Municipal Irani Leite Matutino dos Santos	6 a 10 anos
26.	Escola Municipal Pedro Paulo Corte Filho	4 a 10 anos
27.	Escola Municipal Ivanilde Cedro	4 a 10 anos
28.	Escola Municipal Ivo Hering	4 a 10 anos

29.	Escola Municipal Jardim Paraíso	6 a 10 anos
30.	Escola Municipal José Cardoso de Lima	A partir de 11 anos
31.	Escola Municipal José Cardoso de Lima (anexo)	A partir de 11 anos
32.	Escola Municipal Marlei Terezinha Pretto	A partir de 10 anos
33.	Escola Municipal Mozart Feliciano	6 a 10 anos
34.	Escola Municipal Onero Costa Rosa	11 a 14 anos
35.	Escola Municipal Onero Costa Rosa (anexo)	10 a 14 anos
36.	Escola Municipal Ottomar Schwengber	11 a 14 anos
37.	Escola Municipal São Francisco	A partir de 4 anos
38.	Escola Municipal São Paulo	3 a 14 anos
39.	Escola Municipal Vânia Aparecida	A partir de 6 anos
40.	Escola Municipal Mardonio da Rocha	A partir de 4 anos
41.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann	6 a 10 anos
42.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann (anexo)	6 a 10 anos

6.3 DAS AMOSTRAS

As amostras da alimentação, quando solicitadas, deverão ser apresentadas em 24 (VINTE E QUATRO) HORAS, após a realização da sessão pública de abertura do Pregão A/C - Pregoeira, no endereço a ser determinado, acompanhadas de ficha técnica, para ser analisadas por comissão competente, para posterior emissão de parecer.

Em qualquer tempo que julgar necessário, a pregoeira poderá solicitar AMOSTRAS dos produtos, anteriormente à emissão da Ordem de Fornecimento, que deverão ser apresentadas da mesma forma.

7. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

	ESCOLAS MUNICIPAIS	**ZONAS**	**TIPO DE CARDÁPIO**	**TURNO DE FUNCIONAMENTO**	**NÚMERO DE MERENDEIRAS**
1.	APAE	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
2.	CEMEI – Cleusa Santos Silva e	Urbana	C	Matutino	2

	Silva			Vespertino	2
3.	CEMEI – Mimoso I	Urbana	C	Matutino	2
				Vespertino	2
4.	CEMEI – Mimoso I	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
5.	CEMEI - Jardim das Acácias	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
6.	Creche São Paulo	Urbana	C	Matutino	2
				Vespertino	2
7.	Creche Municipal Maurilho Comparim	Urbana	C	Matutino	3
				Vespertino	3
8.	Creche Municipal Patrícia Oshiro Brentan	Urbana	C	Matutino	3
				Vespertino	3
9.	Creche Municipal Vitoria Fontana	Urbana	C	Matutino	3
				Vespertino	3
10.	Creche Municipal Menino Jesus	Urbana	C	Matutino	3
				Vespertino	3
11.	Creche Municipal Pequeno Príncipe	Urbana	C	Matutino	3
				Vespertino	3
12.	Centro Infantil de Aprendizado Sementes do Futuro	Urbana	C	Matutino	2
				Vespertino	2
13.	Creche Municipal Mª Amélia Uchoa	Rural	C	Matutino	2
				Vespertino	2
14.	Creche Municipal Mª Amélia Uchoa	Rural	B	Matutino	2
				Vespertino	2
15.	Colégio Municipal Ângelo Bosa	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
16.	Escola Municipal Aldori Luiz Tolazzi	Urbana	B	Matutino	3
				Vespertino	3
				Noturno	2

17.	Escola Municipal Amabilio Vieira Lima dos Santos	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
				Noturno	2
18.	Escola Municipal Amélio Gatto	Urbana	B	Matutino	3
				Vespertino	3
			C	Matutino	3
				Vespertino	3
19.	Escola Municipal Cecília Meireles	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
20.	Escola Municipal Cezer Pelissari	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
				Noturno	1
21.	Escola Municipal Dom Ricardo	Urbana	B	Matutino	3
				Vespertino	3
22.	Escola Municipal Lucir Ficanha	Urbana	C	Matutino	3
				Vespertino	3
			B	Matutino	2
				Vespertino	2
23.	Escola Municipal Fabio Johner	Rural	B	Matutino	1
24.	Escola Municipal Henrique de Freitas	Rural	B	Matutino	2
				Vespertino	2
				Noturno	1
25.	Escola Municipal Hermínio Carlos Brandão	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
26.	Escola Municipal Irani Leite Matutino dos Santos	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
27.	Escola Municipal Pedro Paulo Corte Filho	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
28.	Escola Municipal Ivanilde Cedro	Rural	B	Vespertino	1

				Noturno	1
29.	Escola Municipal Ivo Hering	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
30.	Escola Municipal Jardim Paraíso	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
31.	Escola Municipal José Cardoso de Lima	Urbana	A	Matutino	3
				Vespertino	3
				Noturno	2
32.	Escola Municipal José Cardoso de Lima (anexo)	Urbana	A	Matutino	3
				Vespertino	3
33.	Escola Municipal Marlei Terezinha Pretto	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
				Noturno	1
34.	Escola Municipal Mozart Feliciano	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
35.	Escola Municipal Onero Costa Rosa	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
36.	Escola Municipal Ottomar Schwengber	Urbana	A	Matutino	3
				Vespertino	3
37.	Escola Municipal São Francisco	Rural	B	Matutino	2
38.	Escola Municipal São Paulo	Rural	B	Matutino	2
				Vespertino	2
39.	Escola Municipal Vânia Aparecida	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
				Noturno	2
40.	Escola Municipal Mimoso III	Urbana	A	Matutino	2
				Vespertino	2
41.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann	Urbana	B	Matutino	2
				Vespertino	2
42.	Escola Municipal Zilda Arns	Urbana	B	Matutino	2

	Neumann (anexo)			Vespertino	2

8. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos e utensílios descritos abaixo devem ser colocados nas respectivas unidades educacionais pela empresa Contratada.

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
1.	APAE	Liquidificador Industrial	-	Copos	-
		Freezer	-	Pratos	-
				Colheres	-
		Geladeira	-	Bacias Grandes	-
				Kit com 04 facas	-
		Fogão Industrial	-	Caldeirões e Panelas	-
				Tábua de Carne	-
		Botijões	-	Escorredor de Macarrão	-
		Prateleiras	-	Conchas pequenas e grandes	-
				Cuscuzeiro	-
		Mesa de Inox	-	Cortador de Legumes	-
				Baldes de Medida	-
		Panela de Pressão (20 L)	-	Abridor de Latas	-
				Descascador de legumes	-
		Panela de Pressão (7,5 L)	-	Caixas Plásticas de armazenagem	-
				Ralador	-

OBS: A unidade da APAE disponibiliza os utensílios e equipamentos.

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
2.	CEMEI – Cleusa Santos	Liquidificador	01	Copos	120

	Silva e Silva	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	120
				Colheres	120
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	03
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	03
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
3.	CEMEI – Mimoso I	Liquidificador Industrial	01	Copos	200
		Freezer	01	Pratos	200
				Colheres	200
		Geladeira	01	Bacias Grandes	03
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	03
				Tábua de Carne	01

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	03
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	03
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
4.	CEMEI – Jardim das Acácias	Liquidificador Industrial	01	Copos	200
		Freezer	01	Pratos	200
				Colheres	200
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 07 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01

				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (30 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
5.	Creche Municipal Maurilho Comparim	Liquidificador Industrial	01	Copos	125
		Freezer	01	Pratos	125
				Colheres	125
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	02
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	03
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
6.	Creche Municipal São	Liquidificador	01	Copos	40

	Paulo	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	40
				Colheres	40
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	02
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	01
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
7.	Creche Municipal Vitória Fontana	Liquidificador Industrial	01	Copos	120
		Freezer	01	Pratos	120
				Colheres	120
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	03
				Tábua de Carne	01

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
8.	Creche Municipal Patrícia Oshiro Brentan	Liquidificador Industrial	01	Copos	220
		Freezer	01	Pratos	220
				Colheres	220
		Geladeira	01	Bacias Grandes	03
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01

				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	05
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
9.	Creche Municipal Menino Jesus	Liquidificador Industrial	01	Copos	225
		Freezer	01	Pratos	225
				Colheres	225
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	02
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	01
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
10.	Creche Municipal	Liquidificador	01	Copos	220

	Pequeno Príncipe	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	220
				Colheres	220
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	02
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	01
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
11.	Centro Infantil de Aprendizado Sementes do Futuro	Liquidificador Industrial	01	Copos	175
		Freezer	01	Pratos	175
				Colheres	175
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	03
				Tábua de Carne	01

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
12.	Creche Municipal Mª Amélia Uchoa	Liquidificador Industrial	01	Copos	60
		Freezer	01	Pratos	60
				Colheres	60
		Geladeira	01	Bacias Grandes	03
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	02
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01

				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
13.	Colégio Municipal Ângelo Bosa	Liquidificador Industrial	01	Copos	500
		Freezer	01	Pratos	500
				Colheres	500
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
14.	Escola Municipal Aldori	Liquidificador	01	Copos	460

	Luis Tollazzi	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	460
				Colheres	460
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
15.	Escola Municipal Amabilio Vieira dos Santos	Liquidificador Industrial	01	Copos	300
		Freezer	01	Pratos	300
				Colheres	300
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	02

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	01
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
16.	Escola Municipal Amélio Gatto	Liquidificador Industrial	01	Copos	500
		Freezer	01	Pratos	500
				Colheres	500
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	03	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	04	Conchas pequenas e grandes	07
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02

				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	03

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
17.	Escola Municipal Cecília Meireles	Liquidificador Industrial	01	Copos	425
		Freezer	01	Pratos	425
				Colheres	425
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	04	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
18.	Escola Municipal Cezer	Liquidificador	01	Copos	400

	Pelissari	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	400
				Colheres	400
		Geladeira	01	Bacias Grandes	06
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
19.	Escola Municipal Dom Ricardo	Liquidificador Industrial	01	Copos	400
		Freezer	01	Pratos	400
				Colheres	400
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
21.	Escola Municipal Lucir Ficanha	Liquidificador Industrial	01	Copos	225
		Freezer	01	Pratos	225
				Colheres	225
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02

				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
22.	Fábio Johner	Liquidificador Industrial	01	Copos	65
		Freezer	01	Pratos	65
				Colheres	65
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	02
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	02
				Cuscuzeiro	01
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	-	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	01

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
23.	Escola Municipal	Liquidificador	01	Copos	150

	Henrique de Freitas	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	150
				Colheres	150
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
24.	Escola Municipal Hermínio Carlos Brandão	Liquidificador Industrial	01	Copos	260
		Freezer	01	Pratos	260
				Colheres	260
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
25.	Escola Municipal Irani Leite Matutino dos Santos	Liquidificador Industrial	01	Copos	110
		Freezer	01	Pratos	110
				Colheres	110
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02

				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
26.	Escola Municipal Pedro Paulo Corte Filho	Liquidificador Industrial	01	Copos	160
		Freezer	01	Pratos	160
				Colheres	160
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
27.	Escola Municipal	Liquidificador	01	Copos	50

	Ivanilde Cedro	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	50
				Colheres	50
		Geladeira	01	Bacias Grandes	02
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	03
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	03
				Cuscuzeiro	01
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	-	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
28.	Escola Municipal Ivo Hering	Liquidificador Industrial	01	Copos	170
		Freezer	01	Pratos	170
				Colheres	170
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	05
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
29.	Escola Municipal Jardim Paraíso	Liquidificador Industrial	01	Copos	170
		Freezer	01	Pratos	170
				Colheres	170
		Geladeira	01	Bacias Grandes	03
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	03
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	03
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02

				Descascador de legumes	01
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
30.	Escola Municipal José Cardoso de Lima	Liquidificador Industrial	01	Copos	410
		Freezer	01	Pratos	410
				Colheres	410
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
31.	Escola Municipal José	Liquidificador	01	Copos	250

	Cardoso de Lima (anexo)	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	250
				Colheres	250
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
32.	Escola Municipal Marlei Terezinha Pretto	Liquidificador Industrial	01	Copos	290
		Freezer	01	Pratos	290
				Colheres	290
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	01

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	01	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	05
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
33.	Escola Municipal Mozart Feliciano	Liquidificador Industrial	01	Copos	350
		Freezer	01	Pratos	350
				Colheres	350
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02

				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
34.	Escola Municipal Onero Costa Rosa	Liquidificador Industrial	01	Copos	300
		Freezer	01	Pratos	300
				Colheres	300
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiros	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
36.	Escola Municipal	Liquidificador	01	Copos	450

	Ottomar Schwengber	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	450
				Colheres	450
		Geladeira	01	Bacias Grandes	06
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	06
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	06
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de leguems	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
37.	Escola Municipal São Francisco	Liquidificador Industrial	01	Copos	170
		Freezer	01	Pratos	170
				Colheres	170
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	02

		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	05
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
38.	Escola Municipal São Paulo	Liquidificador Industrial	01	Copos	140
		Freezer	01	Pratos	140
				Colheres	140
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02

				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	05
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
39.	Escola Municipal Vânia Aparecida dos Santos Ribeiro	Liquidificador Industrial	01	Copos	370
		Freezer	01	Pratos	370
				Colheres	370
		Geladeira	01	Bacias Grandes	05
				Kit com 04 facas	02
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	05
				Tábua de Carne	02
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	02
		Prateleiras	03	Conchas pequenas e grandes	05
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	02
		Panela de Pressão (20 L)	02	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	06
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
40.	Escola Municipal	Liquidificador	01	Copos	270

	Mardonio da Rocha	Industrial			
		Freezer	01	Pratos	270
				Colheres	270
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	01	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	02	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
41.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann	Liquidificador Industrial	01	Copos	290
		Freezer	01	Pratos	290
				Colheres	290
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de	01

				Macarrão	
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de legumes	02
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

	ESCOLA MUNICIPAL	EQUIPAMENTOS	QUANT	UTENSÍLIOS	QUANT
42.	Escola Municipal Zilda Arns Neumann (anexo)	Liquidificador Industrial	01	Copos	160
		Freezer	01	Pratos	160
				Colheres	160
		Geladeira	01	Bacias Grandes	04
				Kit com 04 facas	01
		Fogão Industrial	01	Caldeirões e Panelas	04
				Tábua de Carne	01
		Botijões	02	Escorredor de Macarrão	01
		Prateleiras	02	Conchas pequenas e grandes	04
				Cuscuzeiro	02
		Mesa de Inox	02	Cortador de Legumes	01
				Baldes de Medida	01
		Panela de Pressão (20 L)	01	Abridor de Latas	02
				Descascador de	02

				legumes	
		Panela de Pressão (7,5 L)	01	Caixas Plásticas de armazenagem	04
				Ralador	02

9. DAS RESPONSABILIDADES DO LICITANTE VENCEDOR

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, a empresa vencedora:

a) Deverá assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade e prazos de validade;

b) Dar preferência a utilização de produtos *in natura* no momento da elaboração do alimento;

c) Comprar dos pequenos produtores do Município no ***mínimo 30% dos recursos do repasse***, dentro das recomendações do fornecimento, conforme medida provisória 455/2009 do Presidente da República, cuja comprovação se dará através de nota fiscal e D.A.P;

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

e) Fornecer o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

f) Fornecer água para a confecção e preparo dos alimentos acaso falte de maneira extraordinária na unidade escolar;

g) Fornecer água para limpeza e higienização do ambiente e utensílios utilizados na alimentação escolar, acaso falte de maneira extraordinária na unidade escolar;

h) Fornecer o material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos;

i) Efetuar a desratização e dedetização das cozinhas das escolas, semestralmente;

j) Efetuar manutenção e reparos das cozinhas das escolas sempre que necessário e solicitado pela SME;

k) Realizar o transporte dos alimentos abastecendo as unidades escolares.

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, a empresa vencedora:

a) Fornecer os equipamentos e utensílios constantes do item 9 deste termo de referência;

b) Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Pública, devendo instalar dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas os equipamentos e utensílios mínimos previstos no item 9, para complementação dos que porventura não comportam a demanda das unidades escolares;

c) Fornecer a instalação destes equipamentos e utensílios;

d) Efetuar o conserto e a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

e) Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados;

f) Retirar as suas expensas, dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato;

g) Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da vigilância sanitária;

DOS FUNCIONÁRIOS

Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a empresa vencedora devera:

a) Treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço de alimentação, de acordo com o padrão exigido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação;

b) Possuir no seu quadro de funcionários 02 (duas) nutricionistas, sendo pelo menos um deles habilitado em alimentação escolar com certificados, nos termos das Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas n.334/2004 e 380/2005;

c) Disponibilizar os nutricionistas contratados pela empresa para que, quando necessário, possam fazer parcerias com a Secretaria de Educação para desenvolver projetos de uma alimentação saudável para pais, alunos e toda comunidade;

d) Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerado como a única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com o Município de Luís Eduardo Magalhães/BA;

e) Disponibilizar, as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (EPI), sempre que foram considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;

f) Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de (48) quarenta e oito horas, quando que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste termo, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legais, devendo também efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado;

g) Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes do servidor público designadas pela Secretaria Municipal de Educação para fiscalizar a execução do serviço, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Administração Pública;

h) Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao Município, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência, negligencia própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar;

i) Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

- Copia do controle de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
- Registro de empregado e copia das paginas da carteira de trabalho e previdência social, atestando a contratação;
- Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames (adicionais e periódicos);
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime de PIS/PASEP;
- Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- Recibo de concessão do ávido de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13° salário (1° e 2° parcelas), quando da época própria, alem de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de deposito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovante de opção e fornecimento de vale transporte quando for o caso;
- Comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se forem o caso, na época própria;
- Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

Havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela licitante vencedora em relação ao trabalhador, cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

a) Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestado serviços na empresa;

b) Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhando ou indenizado;

c) Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;

d) Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;

e) Cópia do atestado de saúde, atestando a realização de exame médico admissional e demissional;

Apresentar ao termino do contrato em ate 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

a) Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviço no ultimo mês de contrato;

b) Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;

c) Cópia autenticada da pagina da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

10. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

A CONTRATADA deverá possuir no Município unidade de funcionamento e equipe técnica especializada e volante para abastecimento de gêneros alimentícios e substituição de pessoal quando necessário.

O CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA, as suas demandas por meio de Ordem de Fornecimento, especificando as unidades escolares.

A alimentação deverá ser fornecida, de acordo com as necessidades das unidades escolares, durante o período contratado, mediante Ordem de Fornecimento devidamente assinada, por quem de direito conferindo-se as respectivas assinaturas autorizativas.

A alimentação deverá ser elaborada nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia de consumo das mesmas, devendo os alimentos ser acondicionados conforme legislação sanitária vigente, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

A alimentação deverá ser preparada com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, de acordo com a Resolução nº 12/78 da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, 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 demais dispositivos legais regulamentares porventura aplicáveis;

A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente, para aprovação da Nutricionista da Secretaria de Educação, o **DETALHAMENTO DOS CARDÁPIOS,** o qual deve conter os gêneros alimentícios que serão servidos, havendo renovações a cada 15 dias.

A CONTRATADA deverá possuir no seu quadro técnico ***duas nutricionistas***, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento da elaboração da alimentação escolar, dos cardápios, da higiene e conservação de alimentos, efetuando visitas periódicas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos alimentos da Agricultura Familiar nas unidades de ensino.

A CONTRATADA deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos mais utilizados na alimentação escolar, com laudo qualificado e/ou de inspeção sanitária de amostra da alimentação escolar.

11. PRAZO E ÍNICIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo, da CONTRATADA, para a execução do serviço será de ***201 (duzentos e um) dias letivos*** contados a partir do primeiro semestre do calendário escolar de 2019, qual seja, com início dia 06 (seis) de fevereiro e término em 13 (treze) de dezembro.

O prazo contratual poderá ser prorrogado caso a Administração Pública, julgue imprescindível e conveniente, respeitado o limite legal previsto no artigo 57, II, da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

A prestação dos serviços deverá ser imediata, com início do fornecimento da alimentação escolar no primeiro dia letivo, ou seja, 06 de fevereiro de 2019, sendo que a instalação dos equipamentos e utensílios nas unidades escolares deverá ocorrer antes do início da prestação do serviço.

12. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, RELATÓRIO DE FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR e DAS CERTIDÕES NEGATIVAS da Fazenda

Municipal, Estadual, Federal, FGTS e Trabalhista, todas devidamente conferidas pelo Secretário Municipal de Educação.

O faturamento deverá ocorrer quinzenalmente, para pagamento em até 30 (trinta) dias corridos subsequentes a prestação do serviço, contados a partir da entrega da Nota Fiscal/Fatura;

Deverão ser emitidas 03 (três) notas fiscais, sendo uma para o serviço de preparo da alimentação escolar, outra referente ao gênero alimentício e/ou insumo do PNAE e outra referente ao gênero alimentício e/ou insumo dos Programas Estadual ou federal com fomento destinados à alimentação escolar.

Serão descontados os encargos legais IRPJ, INSS e ISS, estando os mesmo dentro dos limites previstos em lei.

Os preços serão fixos e irreajustáveis pelo período de vigência estabelecido no contrato.

Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

No caso de incorreção na prestação do serviço ou nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o proponente do edital por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de fatura ou crédito existente no Município em favor da CONTRATADA, administrativamente ou judicialmente, conforme art. 86 § 3º da Lei 8.666/93.

13. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

O reajuste, em caso de prorrogação do contrato, será calculado de acordo com a variação do IPCA do IBGE, obedecendo à seguinte fórmula:

P = Po x (I/Io), onde:

P = preços reajustados

Po = preços da proposta

I = índice do mês anterior do reajuste

I.o = índice do mês anterior da proposta

14. DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização por parte do Município, não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

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

15. DO VALOR ESTIMADO.

O valor estimado para execução do objeto está estimado conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
1	**Serviço de preparo e fornecimento da alimentação escolar dos Cardápios: A, B, C, D e E.**	**Und**	**5.812.920**	**R$ 0,80**	**R$ 4.650.336,00**
Valor Total – R$ 4.650.336,00 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta mil, trezentos e trinta e seis reais).					
Item	**Descrição**	**Und**	**Qtd (201 dias letivos)**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1	**Cardápio A – Lanches**	**Und**	**1.431.120**	R$ 0,56	R$ 801.427,20
2	**Cardápio B – Lanches**	**Und**	**2.522.550**	R$ 0,56	R$ 1.412.628,00
3	**Cardápio C – Lanches**	**Und**	**743.700**	R$ 0,46	R$ 342.102,00
4	**Cardápio C – Café e Refeições**	**Und**	**1.115.550**	R$ 0,56	R$ 624.708,00
5	**Cardápio D – Cardápio Especial**	**Und**	**8.040**	R$ 0,56	R$ 4.502,40
6	**Cardápio E – Suplementação Nutricional**	**Und**	**4.020**	R$ 0,56	R$ 2.251,20
Valor Total - R$ 3.187.618,80 (três milhões, cento e oitenta e sete mil, seiscentos e dezoito reais e oitenta centavos).					
Valor Total Geral - R$ 7.837.954,80 (sete milhões, oitocentos e trinta e sete mil, novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos).					

17. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Toda e qualquer informação quanto à execução do objeto deverá ser dirigido ao servidor público designado para acompanhamento do contrato na Secretaria Municipal de Educação, por meio de documento a ser entregue e protocolado.

LEANDRO DOS SANTOS SILVA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO II

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

(Impresso em papel timbrado ou o carimbo da empresa)

A *(nome da empresa/instituição)*, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na *(endereço completo da empresa)*, neste ato representado pelo(s) *(diretores ou sócios, com qualificação completa- nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço)*, pelo presente instrumento de mandato, nomeio e constituo como REPRESENTANTE o (a) Senhor (a) _____, *(nacionalidade, estado civil, profissão)*, portador da Carteira de Identidade, RG nº _____, inscrito no CPF sob n.º _____, residente na *(endereço completo)*, a quem confiro amplos poderes para junto ao Município de Luís Eduardo Magalhães, praticar todos os atos necessários relativos ao procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 001/2019, conferindo-lhe, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, negociar preços e demais condições, confessar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame licitatório, em nome do proponente dando tudo como bom, firme e valioso.

Local e data,

_____

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

Obs.: É necessário o reconhecimento de firma do outorgante.

ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019.

Compromisso celebrado entre o **MUNICÍPIO DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Barreiras, nº 825, Centro, na cidade de Luís Eduardo Magalhães–BA, inscrito no CNPJ sob nº 04.214.419/0001-05, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. **OZIEL ALVES DE OLIVEIRA,** brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG nº 1167394526 SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob nº 502.801.809-00, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, assistido juridicamente pelo Procurador Geral do Município, **Dr. TEÓFILO JERÔNIMO PENNO DA SILVA MOTTA**, brasileiro, casado, advogado, inscrito na OAB/BA sob o nº 44.338, residente e domiciliado nesta cidade, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida à _____, na cidade de _____, neste ato representada por _____, *(função)*, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____, inscrito(a) no CPF sob n.º _____, residente e domiciliado na cidade de _____, doravante denominada CONTRATADA, para cumprimento do objeto abaixo descrito:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Termo**, através de Pregão Presencial, a** .....

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1 O valor total para o presente ajuste é de R$ _____ ( ), de acordo com os valores constantes na Proposta de Preços, apresentado pela **CONTRATADA** no Pregão

Presencial nº 001/2019, entendido este como preço justo e suficiente para a execução do presente objeto, conforme quantitativo e descritivo abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
1	Serviço de preparo e fornecimento da alimentação escolar dos Cardápios: A, B, C, D e E.	Und	5.812.920		
Valor Total – R$					
Item	Descrição	Und	Qtd (201 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total
1	Cardápio A – Lanches	Und	1.431.120		
2	Cardápio B – Lanches	Und	2.522.550		
3	Cardápio C – Lanches	Und	743.700		
4	Cardápio C – Café e Refeições	Und	1.115.550		
5	Cardápio D – Cardápio Especial	Und	8.040		
6	Cardápio E – Suplementação Nutricional	Und	4.020		
Valor Total - R$					
Valor Total Geral - R$					

2.2. No preço acima proposto estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas para execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, frete, seguro, combustível, EPI's, transporte e entrega do objeto, bem como as despesas com alimentação, transporte e hospedagem dos funcionários, entre outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado, não cabendo quaisquer reclamações posteriores, constituindo-se, portanto, na única remuneração devida pelo CONTRATANTE para execução completa do objeto.

2.3. Os preços dispostos no presente Termo, somente poderão ser reajustados observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO RECURSO FINANCEIRO

3.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta dos recursos financeiros alocados na seguinte dotação orçamentária:

ORGÃO/UNIDADE: 02.06.200 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME

PROJETO/ATIVIDADE:

12.306.039.2017 – GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FONTE DE RECURSO: 15 - FNDE

FONTE DE RECURSO: 00 – RECURSOS ORDINÁRIOS

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.9.0.30.00.00000000 – MATERIAL DE CONSUMO

3.3.9.0.39.00.00000000 – OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da protocolização da Nota Fiscal com o devido ateste da execução do objeto.

4.2 A Nota Fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação e deverá vir acompanhada das Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista.

4.3 A contagem do prazo para pagamento, estando o objeto devidamente executado e toda a documentação completa e de acordo com as cláusulas deste Termo, iniciará somente quando da abertura do expediente de pagamento no órgão que emitiu a nota de empenho ou o contrato.

4.4. A nota fiscal/fatura não aprovada pelo CONTRATANTE, será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, contando-se os prazos acima estabelecidos a partir da data de sua reapresentação para efeito de pagamento.

4.5. A devolução da fatura não aprovada pelo CONTRATANTE, em hipótese alguma, servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda o serviço do objeto deste contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO GESTOR

5.1 Fica nomeado como Gestor deste Contrato o Secretário Municipal de _____, Sr. _____, a quem caberá designar o fiscal do cumprimento dos termos acordados, conforme dispõe o artigo 67 da Lei Federal n.º 8.666/93.

5.2. A fiscalização e o acompanhamento da execução deste instrumento ficarão a cargo do Responsável indicado pelo secretário, que verificará a sua perfeita execução e o fiel cumprimento das obrigações contratadas.

CLÁUSULA SEXTA - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 A instalação dos equipamentos e utensílios nas unidades escolares deverá acontecer mediante ordem de fornecimento devidamente assinada por quem de direito, conferindo se as respectivas assinaturas autorizativas.

6.2 A alimentação escolar deverá ser elaboradas nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia de consumo das mesmas, devendo os alimentos ser acondicionados conforme legislação sanitária vigente, assegurando se que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

6.3 Todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos deverão ser realizados em conformidade com a legislação sanitária vigente, utilizando se do sistema APCC (Analise de Perigo e Pontos críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e demais dispositivos legais regulamentares porventura aplicáveis;

6.4 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução nº12/78 da Anvisa e o Código de Defesa do consumido, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

6.5 A CONTRATADA deverá apresentar para aprovação da nutricionista da Secretaria de Educação, o Detalhamento dos Cardápios, o qual deve conter os gêneros alimentícios que serão servidos, havendo renovações a cada 15 dias.

6.6 A CONTRATADA deverá possuir no seu quadro técnico nutricionista, a qual será responsável pelo acompanhamento da elaboração da alimentação escolar, dos cardápios, da higiene conservação de alimentos, efetuando visitas periódicas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

6.7 A CONTRATADA deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos mais utilizados na alimentação escolar, com laudo qualificado e/ou de inspeção sanitária de amostras dos alimentos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO

7.1 O presente contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2019, podendo ser prorrogado mediante aditivo caso o município julgue imprescindível e conveniente, respeitada a Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações. Desde que não haja prejuízo para a Administração Pública, e sem que haja qualquer indenização.

CLÁUSULA OITAVA - DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

8.1. **DA CONTRATANTE**

8.1.1. Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no Edital;

8.1.2. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual, bem como o pagamento das taxas e impostos, empregados e demais despesas necessárias ao bom andamento dos serviços;

8.1.3. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;

8.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, por intermédio da fiscalização, qualquer item do objeto que esteja em desacordo com o firmado, podendo exigir, a qualquer tempo, a substituição dos que julgar insuficientes ou inadequados;

8.1.5. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares e contratuais depois de constatadas as irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;

8.1.6. Fornecer à CONTRATADA todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;

8.1.7. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

8.2. DA CONTRATADA

8.2.1. O objeto deverá ser executado em conformidade com o Termo de Referência;

8.2.2. Entregar o objeto em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva Nota Fiscal juntamente com todas as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista vigentes;

8.2.3. Indicar um representante legal com todos os poderes para representá-lo perante a CONTRATANTE;

8.2.4. Os empregados da CONTRATADA destinados à execução do objeto deverão trabalhar uniformizados e com identificação e não terão vínculo empregatício com o CONTRATANTE, sendo contratados, subordinados e remunerados única e exclusivamente pela CONTRATADA, que será responsável por encargos sociais e trabalhistas, vales transportes, auxílio alimentação, seguros de acidentes de trabalho, impostos, taxas, contribuição previdenciária, verbas rescisórias e outros previstos em lei ou em normas coletivas de trabalho;

8.2.5. Manter todas as condições de habilitação e de qualificação técnica, exigidas no Edital;

8.2.6. A CONTRATADA, após assinatura do Termo Contratual, ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que a Administração entender necessárias nas quantidades do objeto, na forma do § 1º do Artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93. Fica estabelecido que a CONTRATANTE poderá realizar supressão superior a 25%, desde que por acordo entre as partes e mediante termo aditivo, que será devidamente assinado por ambas as partes, conforme inciso II, do §2º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

9.1 A inexecução, total ou parcial, do presente Contrato enseja sua rescisão, com as consequentes penalidades contratuais e legais.

9.2 O CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o contrato nas hipóteses previstas no Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, sem a obrigação de indenizar a CONTRATADA, desde que não cause prejuízo à mesma.

9.2.1 Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI do Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93 não cabe à CONTRATADA direito a qualquer indenização.

9.3 O inadimplemento das obrigações previstas no presente Contrato, ou a ocorrência de quaisquer das situações descritas no Art. 78, da Lei Federal nº 8.666/93, será comunicado pela parte prejudicada à outra, mediante notificação por escrito.

9.4 A rescisão deste contrato implicará a retenção de créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

10.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, o CONTRATANTE poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

10.1.1 Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades;

10.1.2 Penalidade de multa, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada a sanção oficialmente, aplicada nos seguintes casos e proporções:

10.1.2.1 Em caso de execução irregular do objeto contratado ou descumprimento de cláusula contratual ou norma de legislação pertinente: 10% (dez por cento) do valor total do contrato;

10.1.2.2 Atraso injustificado na entrega do objeto em relação ao prazo estipulado na cláusula sexta deste contrato e condições dispostas no Termo de Referência: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso sobre o valor total do contrato, até o limite de 30 (trinta) dias, após os quais a multa aplicada será de 0,7% (sete décimos por cento) e a consequente rescisão contratual;

10.1.2.3 Atraso na regularização de item rejeitado, após o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de comunicação oficial, sujeitará à CONTRATADA multa de 01% (um por cento) do valor do item questionado, por dia de atraso.

10.1.3 Rescisão contratual;

10.1.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo de até 2 (dois) anos; e

10.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida após a licitante ressarcir a Administração por eventuais prejuízos causados e, após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

10.1.5.1 Para aplicação da penalidade de inidoneidade o prazo de defesa prévia do interessado será de 10 (dez) dias da abertura de vista;

10.1.6 Para aplicação das demais penalidades, o prazo de defesa prévia do interessado será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

10.1.7 A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, e não terá caráter compensatório, sendo que a sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos;

10.1.8 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia apresentada pela CONTRATADA, quando exigida, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida a garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta.

10.1.9 As multas moratórias previstas nos itens acima são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, ficando, porém, o seu total limitado a 30% (trinta por cento) do valor da integralidade da avença.

10.1.10 Nos casos de inadimplemento ou inexecução total do contrato, por culpa exclusiva da CONTRATADA e motivos injustificados, cabe a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de contratar com a Administração, além de multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, independente de rescisão unilateral e demais sanções previstas em lei.

10.1.11 Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública, a reincidência na prática do ato e as justificativas apresentadas pela CONTRATADA, sendo que, se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo Município, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EFICÁCIA

11.1 O presente contrato somente terá eficácia após publicada a respectiva súmula no Diário Oficial da Entidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Fica eleito o Foro de Luís Eduardo Magalhães para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

12.2 E assim por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Termo em 03 (três) vias de igual teor e forma, tendo um só efeito legal, na presença de 02 (duas) testemunhas que, após lido, o subscrevem.

Luís Eduardo Magalhães/BA, ____ de _____ de 2019.

OZIEL ALVES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

_____
Secretário Municipal de _____

TEÓFILO JERÔNIMO P. DA SILVA MOTTA
Procurador Geral do Município

_____
Contratada

TESTEMUNHAS: 01 - _____ 02 - _____

ANEXO IV

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇO

(Impressa em papel timbrado ou carimbo da empresa)

Proposta que faz a empresa *(nome da empresa/instituição)*, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na *(endereço completo da empresa)*, para cumprimento do objeto da licitação modalidade Pregão Presencial nº 001/2019, conforme descrições e condições especificadas no Edital e no Termo de Referência, pelo valor total de R$ _____,__ *(valor total por extenso)*, conforme quantitativo e descritivo abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
1	Serviço de preparo e fornecimento da alimentação escolar dos Cardápios: A, B, C, D e E.	Und	5.812.920		
Valor Total – R$					
Item	Descrição	Und	Qtd (201 dias letivos)	Valor Unitário	Valor Total
1	Cardápio A – Lanches	Und	1.431.120		
2	Cardápio B – Lanches	Und	2.522.550		
3	Cardápio C – Lanches	Und	743.700		
4	Cardápio C – Café e Refeições	Und	1.115.550		
5	Cardápio D – Cardápio Especial	Und	8.040		
6	Cardápio E – Suplementação Nutricional	Und	4.020		
Valor Total - R$					
Valor Total Geral - R$					

1- No preço acima proposto estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas à execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, frete, seguro, combustível, EPI's, transporte e entrega do objeto, bem como as despesas com alimentação, transporte e hospedagem dos funcionários, entre outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2- O prazo de validade de nossa proposta de preços é de 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão de abertura do certame.

3- Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a executar o objeto nos prazos e condições estipuladas no Edital e Termo de Referência.

4- Para fins de pagamento, informamos os seguintes dados bancários: *(Nome do Banco, Código da Agência e Número da Conta Corrente)*.

5- O responsável por nossa empresa para assinatura do Termo de Contrato é:
Nome: .....
RG nº .....
CPF/MF sob nº .....
Cargo/Função: .....
Residente e domiciliado em: Cidade/UF.

Local e data.

_____

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO
(Impresso em papel timbrado ou carimbo da empresa)

A empresa (*razão social da empresa*), inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida na *(endereço completo da empresa)*, para fins de participação na licitação Pregão Presencial nº 001/2019, promovida pelo Município de Luís Eduardo Magalhães, DECLARA, sob as penas da lei, que atende todas as exigências de HABILITAÇÃO contidas no referido Edital, conforme preceitua inciso VII do Art. 4º da Lei Federal nº 10.520/2002.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente Declaração.

Local e data,

_____

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

(Impresso em papel timbrado ou carimbo da empresa)

Pela presente, DECLARAMOS, sob as penas da lei, que a empresa *(razão social da empresa)*, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida à *(endereço completo da empresa),* enquadra-se na condição de _____, para fins de cumprimento da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente Declaração.

Local e data,

_____

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

_____

ASSINATURA DO CONTADOR RESPONSÁVEL
NÚMERO DO CRC DO CONTADOR

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE
(Impresso em papel timbrado ou carimbo da empresa)

Pela presente, DECLARAMOS, sob as penas da Lei, que esta Empresa em qualquer fase de suas atividades, não utiliza trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, em observância ao artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, combinado com o artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente Declaração.

Local e data,

_____

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI VÍNCULO COM SERVIDOR PÚBLICO.

(Impresso em papel timbrado ou carimbo da empresa)

Declaramos sob as penas da lei, e para fins de participação no Processo Licitatório Pregão Presencial nº 001/2019, junto à Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães/BA, que a Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, não possui em seu quadro de pessoal, servidores públicos ou dirigentes se órgão ou entidade contratante responsável pela licitação, nos termos do Inciso III, do Artigo 9º, da Lei Federal nº 8.666/93.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração.

Local e data,

_____

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

ANEXO IX

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Declaramos, a fim de atender as exigências do Edital do Pregão Presencial nº 001/2019, que a empresa _____, com sede a _____, inscrita no CNPJ _____, procedeu nesta data a vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, em todas as unidades educacionais constantes no Termo de Referencia do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

Luís Eduardo Magalhães – BA, _____ de _____ de 2019.

_____

Assinatura Responsável/Empresa

Nome: _____

Qualificação: _____

Identidade: _____

Pela Secretaria de Educação:

_____

Assinatura (Carimbo)

OBS: AS LICITANTES DEVERÃO PROVIDENCIAR UM ATESTADO PARA CADA UNIDADE EDUCACIONAL ASSINADO PELO (A) DIRETOR (A), QUE DEVERÃO SER ENTREGUES NA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO QUE EMITIRÁ UM ÚNICO ATESTADO PARA INCLUSÃO NO ENVELOPE "1".

O ATESTADO SERÁ EMITIDO PELO SR. LUCAS JOHNNER, NA SEDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DEVIDAMENTE ASSINADO PELO SECRETÁRIO.