

TERMO DE REFERÊNCIA
TERMO DE REFERÊNCIA

Serviços sem dedicação exclusiva de mão-de-obra – Contratação Direta

[SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO]

(Processo Administrativo nº 2654 / 2024)

1. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – Art. 6º, XXIII, "b"

1.1. Considerando que em 02/02/2024 encerra-se o prazo do Contrato nº 007/2019, o qual tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar,

Considerando que o contrato acima mencionado, trata-se de contratação de serviço contínuo o qual atende cerca de 50 mil alunos da rede pública municipal;

Considerando que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e, dever do Município promovendo e incentivando com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução FNDE nº 06/2020.

Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo,

Considerando que a Alimentação Escolar tem papel fundamental na aprendizagem. Vários estudos já evidenciaram que aprendizagem, rendimento e melhor aproveitamento na escola estão associados diretamente a condições de saúde e de segurança alimentar.

A saúde e a nutrição adequadas são essenciais para que os estudantes tenham melhor desempenho de forma geral.

Por fim, considerando que o município de Sumaré abriu no mês de dezembro/2023 a Concorrência Pública nº 12/2023, a qual tem o objeto de contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, destinada para suprir a continuidade dos serviços.

Porém, o processo licitatório acima mencionado encontra-se suspenso para realização de alterações necessárias no edital;

Diante de todo o exposto, necessitamos realizar contratação emergencial, uma vez que o retorno das aulas municipais estão programados para o dia 06 de fevereiro de 2024.

O objeto desta contratação destina-se a suprir as necessidades dos Programas de Alimentação do Município de Sumaré

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO - Art. 6º, XXIII, "a" e Art. 40, §1º, I e III

2.1. Contratação emergencial de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros,

e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP. A empresa contratada, além de apresentar a melhor proposta, deverá apresentar planilha de composição de custo, conforme Anexo I, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2. TABELA DE ITENS E QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES POR DIA (A)	DIAS LETIVOS (B)	VALOR UNITÁRIO POR MERENDA (C)	VALOR TOTAL (A X B X C)
1	PASSEIOS E DESFILE CÍVICO	LANCHE	859	200		
2	CONTINGÊNCIA	LANCHE	16	200		
3	DESJEJUM	DESJEJUM	1094	200		
4	PRÉ ESCOLA	DESJEJUM	8.066	200		
		REFEIÇÃO	8.784	200		
5	CRECHE 1 A 3 ANOS	DESJEJUM	1.091	200		
		ALMOÇO	1.099	200		
		LANCHE	1.093	200		
		JANTAR	184	200		
6	FUNDAMENTAL PERÍODO PARCIAL	REFEIÇÃO	23.176	200		
7	ENSINO MÉDIO E EJA	REFEIÇÃO	2.847	200		
8	ENTIDADES	DESJEJUM	723	200		
		REFEIÇÃO	603	200		
9	SALA DE ACOLHIMENTO	LANCHE	86	200		
10	FUNDAMENTAL PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM	5.899	200		
		REFEIÇÃO	5.470	200		
		LANCHE	5.627	200		
11	MÉDIO PERÍODO INTEGRAL	DESJEJUM	2.762	200		
		ALMOÇO	3.184	200		
		LANCHE	3.133	200		
			75.796			

PREÇO GLOBAL FINAL DAS MERENDAS DOS CARDÁPIOS R\$(POR
EXTENSO)

- ABASTECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONFORME DETERMINADO NOS CARDÁPIOS DO ANEXO III E NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
- GÁS GLP,
- MATERIAL DE LIMPEZA
- TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NAS UNIDADES EDUCACIONAIS
- LOGÍSTICA
- ARMAZENAMENTO
- TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS
- FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA EM CONFORMIDADE COM O EDITAL
- O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA DE SUPERVISÃO POR NUTRICIONISTAS NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES
- RESPONSABILIDADE TÉCNICA E ACOMPANHAMENTO DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO, PORCIONAMENTO E CONTROLE DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
- MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, RELATIVOS AS UNIDADES ESCOLARES.

Prazo de vigência

2.3. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contados da data de ocorrência da emergência (05 / 02 / 2024) na forma do art. 75, VIII da Lei nº 14.133/2021.

2.4. O contrato ou outro instrumento que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO - Art. 6º, XXIII, "c"

3.1. Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido os seguintes conceitos:

- **CARDÁPIO BÁSICO** - conjunto de refeições servidas aos educandos de uma unidade educacional durante o dia letivo
- **MERENDA DO CARDÁPIO** – um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO, servida como desjejum, almoço, lanche ou como jantar
- **SOLICITAÇÃO** - comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar à empresa contratada, formulada em impresso próprio, anexo a este edital, contendo a quantidade de merendas dos cardápios que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana, e entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior à de sua consumação
- **MERENDA DO CARDÁPIO SOLICITADA** - Entende-se por merenda do cardápio solicitada, aquela cuja solicitação formulada por representante legal da

Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente

3.2. *A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária*

3.3. *As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais e assistências*

3.4. *A distribuição deverá ser de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no ANEXO (relação das unidades educacionais), obedecendo aos calendários do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência*

3.4.1 *A distribuição deverá ocorrer nas unidades educacionais, nos horários especificados*

3.4.2 *A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de merendas dos cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE e Resolução 06/2020 do FNDE, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível a solicitação. No caso de ocorrerem envios de merenda além da solicitada, a empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas*

3.4.3 *Para efeito de controle, a contratada poderá, juntamente com a Prefeitura, efetuar a contagem das merendas dos cardápios efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de merendas dos cardápios servidas*

3.5. *As instalações existentes de cada unidade educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser aproveitados, a critério da Contratante, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despesa*

3.5.1 *Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura, devendo ser apresentadas, obrigatoriamente, em sua proposta*

3.6 *Quando houver necessidade de dietas especiais e, desde que comprovado por atestado médico, a empresa deverá fornecer cardápios específicos, podendo ter o custo do mesmo aumentado até 30 % (trinta por cento) do valor do cardápio correspondente*

3.7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.7.1 *A Contratada obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação*

3.8 QUANTO A RESPONSABILIDADE TÉCNICA

3.8.1 A Contratada deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, conforme a ordem de serviço

3.9 REPRESENTAÇÃO DA CONTRATADA

3.9.1 Deverá a Contratada manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados

3.10 DIÁRIO DE SERVIÇOS

3.10.1 A Contratada deverá comunicar à Prefeitura, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal

3.10.2 Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, pelos técnicos da Contratada, baseados na especificação dos produtos constantes dos Anexos III e IV, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Resolução 06/2020 do FNDE

3.10.3 Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 60 (sessenta) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação da Prefeitura, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação

3.10.4 A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo IV será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da Prefeitura. Caso contrário, a Contratada obriga-se a substituí-los pelas especificações do Anexo IV sem quaisquer ônus à Prefeitura

3.11 QUANTO AO PESSOAL

3.11.1 Com relação à mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato

3.11.2 A CONTRATADA responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura

3.11.3 A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens,

instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação

3.11.4 A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

3.12 QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

3.12.1 Fica a cargo da Contratada a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura

3.12.2 A Contratada será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato

3.12.3 A Contratada deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10(dez) dias após o término do contrato

3.12.4 Os equipamentos e utensílios fornecidos pela PREFEITURA constam no anexo XII

3.12.5 A Contratada deverá realizar instalações conforme anexo XIII

3.13 QUANTO A LEGISLAÇÃO

3.13.1 As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e Resolução 06/2020 do FNDE

3.13.2 A Contratada não poderá, em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação

3.13.3 A Contratada deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação

3.13.4 A Contratada deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura

3.13.5 A Contratada deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados

3.13.6 Adequar, por determinação da Prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética

3.13.7 Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança

3.13.8 Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

3.13.9 Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato

3.13.10 A Contratada se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução

3.14 DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

3.14.1 Serão colocados à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares.

3.14.2 Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

3.14.3 Em situações eventuais, comemorações em geral, a Prefeitura poderá solicitar sem custo adicional, a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de dois eventos, por unidade, no ano letivo, aos alunos matriculados.

3.14.4 É de responsabilidade da contratante a expedição da Ordem de Serviço para início dos serviços;

3.14.5 Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

3.14.6 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.

3.14.7 *Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. A contratante deverá providenciar todos os Alvarás competentes, inclusive da vigilância sanitária, para regularização do local de sua propriedade. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a Contratada comunicará por escrito a prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.*

3.14.8 *Realizar manutenção em caixa d'água e tubulações, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.*

3.14.9 *Fornecer, sem ônus para a contratada, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Escolares.*

3.14.10 *Realizar quando necessário desinsetização e desratização nas unidades escolares*

4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - Art. 6º, XXIII, "i"

4.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 34.950.257,57 (trinta e quatro milhões, novecentos e cinquenta mil, duzentos e cinquenta e sete reais e cinquenta e sete centavos), conforme custos unitários apostos na [tabela acima] OU [em anexo].

5. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA - Art. 6º, XXIII, "j"

5.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Sumaré.

5.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

[264 / 02.007.001 / 0012.0306.0001.1002 / 3.3.3.90.30.07 / 022000000]

265 / 02.007.001 / 0012.0306.0001.1002 / 3.3.3.90.30.07 / 052000000]

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR - Art. 6º, XXIII, "h"

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

Exigências de habilitação

6.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

6.2. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

6.3. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

6.4. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

6.5. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

6.6. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

6.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

6.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

6.9. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

6.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

6.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

6.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

6.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

6.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Municipal]*, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.16. Prova de regularidade com a Fazenda *[Municipal]* relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Municipal]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

6.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

6.19. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

Qualificação Econômico-Financeira

6.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação, ou de sociedade simples;

6.21. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

6.22. *Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (CRN) em nome da proponente.*

6.23. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

6.23.1. *Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*

6.23.1.1. *Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, devidamente registrado(s) no órgão competente, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público em nome da licitante, que comprove(m) aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes as do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, em respeito à Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, da quantidade estabelecida neste Termo de Referência.*

6.23.1.2. *A apresentação do atestado de capacidade técnica deverá comprovar o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) das refeições/dia estimadas na planilha de proposta, sendo o fornecimento contínuo em pelo menos 1 (um) mês.*

6.23.2. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

6.23.3. *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

6.23.4. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

6.24 *Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;*

6.25 *A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

6.26 *A licitante deverá comprovar possuir em seu quadro de funcionários, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de*

Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN, cuja comprovação deverá ser feita com a apresentação de cópia do registro no caso de empregado não temporário, contrato de prestação de serviços no caso de empregado temporário ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente.

Outras Exigências:

6.27 Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que não se encontra impedida de participar de licitações por inidoneidade, na esfera municipal, estadual e federal ou suspensão de licitar com o município de Sumaré, conforme modelo constante.

6.28 Declaração de que não se encontra impedida de disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, por nenhum dos casos descritos nos subitens do Artigo 14 da Lei da Federal 14133/2021.

6.29 Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6.30 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - Art. 6º, XXIII, "d"

7.1. *Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:]*

7.1.1. *Resíduos provenientes das embalagens em que os alimentos estejam armazenados e desperdício de alimentos podem ser impactos ambientais decorrentes da contratação. A fim de diminuir tais impactos, estratégias possíveis são a separação e encaminhamento para reciclagem dos materiais, e adequação dos pedidos ao consumo médio dos alimentos pelos estudantes, evitando desperdício.*

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

7.2. *O Objeto não permite a indicação de marca ou modelo*

Da exigência de carta de solidariedade

7.3. *Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.*

Subcontratação

7.4. *Não é admitida a subcontratação do objeto contratual*

Garantia da contratação

7.5. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, [pelas seguintes razões:*

- *A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação]*

Vistoria

7.6. *Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.*

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO - Art. 6º, XXIII, "e" e Art. 40, §1º, II

Condições de execução do serviço

8.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

8.1.1. *Início da execução do objeto: 10 dias da emissão da ordem de serviço,*

8.1.2. *Cronograma de realização dos serviços: Os serviços serão executados durante os dias letivos de cada unidade escolar.*

8.1.3. Caso não seja possível a prestação do serviço na (s) data (s) assinalada (s), a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (05) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Local e horário da prestação dos serviços

8.2. Os serviços serão prestados nos locais detalhados no Anexo II], de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no ANEXO (relação das unidades educacionais), obedecendo aos calendários do ano letivo

Rotinas a serem cumpridas

8.3. A execução contratual observará as rotinas abaixo

8.3.1. [Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional

8.3.2. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, nas unidades educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes

8.3.3. O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação de advertência

8.3.4. O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

8.3.5. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes

8.3.6. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional e manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.

8.3.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados

8.3.8. Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene

8.3.9. Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição

8.3.10. Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos

8.3.11. *Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida*

8.3.12. *Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA)*

8.3.13. *Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade*

8.3.14. *Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos*

8.3.15. *Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes*

8.3.16. *Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos*

8.3.17. *Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE*

8.3.18. *Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental*

8.3.19. *Elaborar o "Manual de Boas Práticas", adequado à execução dos serviços contratados, e entregar uma cópia em cada unidade educacional atendida e registrar entrega, para subsídio técnico de sua direção, e uma cópia à CONTRATANTE, no prazo de até trinta dias após a assinatura do contrato*

8.3.20. *Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço*

8.3.21. *Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados*

8.3.22. *Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas*

8.3.23. *Manter o cardápio afixado na cozinha, conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), mas que pode ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa*

8.3.24. *Encaminhar, caso solicitado pela CONTRATANTE, e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade educacional atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço*

8.3.25. *O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital e impresso*

8.3.26. *Solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada seis meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água*

8.3.27. *Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação*

8.3.28. *Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato*

8.3.29. *Sob nenhuma hipótese serão disponibilizadas salas extras para escritórios ou depósito suplementar dentro das unidades educacionais*

8.3.30. *Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais. A CONTRATADA deve responder imediatamente, judicialmente e penalmente, qualquer notificação emitida por autarquias de controle sanitário, supervisão, Ministérios, Bombeiros ou quaisquer outros fiscalizadores, por meio de ofício encaminhado à Secretaria constando os dados do processo ou citação, para embasar defesa oficial. }*

8.3.31. *Especificações técnica dos gêneros alimentícios está detalhada em anexo V.*

Materiais a serem disponibilizados

8.4. *Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:*

8.4.1. *[FOGÃO COM FORNO*

8.4.1.1. *1 por unidade escolar];*

8.4.2. *GELADEIRA*

8.4.2.1. *1 por unidade escolar*

8.4.3. *FREEZER*

8.4.3.1. *1 por unidade escolar*

8.4.4. *LIQUIDIFICADOR*

8.4.4.1. *1 por unidade escolar*

8.4.5. *CONCHA*

8.4.5.1. *3 por unidade escolar*

8.4.6. *ESCUMADEIRA*

8.4.6.1. *3 por unidade escolar*

8.4.7. *COLHER DE SOPA*

8.4.7.1. Colher de mesa em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora

Capacidade: 10 ml aproximadamente

Cor: azul escuro

Espessura: mínimo de 3,0 mm

Resistência: 100° C

Comprimento: 16 cm aproximadamente

Compatível com a quantidade de alunos por unidade escolar

8.4.8. *GARFO*

8.4.8.1. Compatível com a quantidade de alunos por unidade escolar

8.4.9. *FACA*

8.4.9.1. Compatível com a quantidade de alunos por unidade escolar

8.4.10. *COLHER DE SOBREMESA*

8.4.10.1. Compatível com a quantidade de alunos por unidade escolar

8.4.11. *COPO*

8.4.11.1. Caneca com alça em polipropileno

Descrição: Inquebrável, indeformável e atóxica

Capacidade: mínimo de 300 ml

Cor: azul escuro

Formato: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

Espessura: 3,0 mm

Diâmetro: 80 mm aproximadamente

Resistência: 130° C

Compatível com a quantidade de alunos por unidade escolar

8.4.12. *PRATO*

8.4.12.1. Prato fundo em polipropileno

Descrição: Inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10 mm

Capacidade: 600 ml, aproximadamente

Cor: azul

Formato: redondo

Espessura: 2,5 mm no mínimo

Diâmetro interno: 197 mm aproximadamente

Resistência: 100° C

Compatível com a quantidade de alunos por unidade escolar

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

8.5. *A demanda do órgão tem como base as seguintes características:*

8.5.1. *CONFORME TABELA 2.2 DE ITENS E QUANTITATIVOS;*

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.6. *O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).*

Procedimentos de transição e finalização do contrato

8.7. *Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.*



9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO – Art. 6º, XXIII, “F”

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (art. 115, §5º da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

9.6. A gestão do contrato caberá ao Gestor que será designado formalmente nos autos, ou pelos respectivos substituto.

9.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato que será designado formalmente nos autos, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

9.8. No exercício da função, o gestor e o fiscal do contrato deverão observar fielmente o disposto na Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 12.055, de 2023, que estabelece as atividades que deverão exercer, sem prejuízo da observância da legislação que seja aplicável ao objeto que eventualmente tenha reflexos no exercício da função.

9.9. *A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada a seu critério, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando a Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento*

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

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

9.12. *Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, de acordo com os anexos III e IV, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital*

9.13. *Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na lei Federal nº 14.133/2021 e posteriores alterações*

9.14. *A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços*

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO - Art. 6º, XXIII, "g"

Recebimento do Objeto

9.15. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (CINCO) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.16. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

9.17. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

9.17.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

9.18. O Contratado fica obrigado, no prazo de até 10 (DEZ) dias, a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

9.19. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

9.20. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

9.21. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.22. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (CINCO) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

9.22.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

9.22.2. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

9.22.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

9.22.4. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

9.23. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.24. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

9.25. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação e pagamento

9.26. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 28 dias para fins de liquidação e pagamento, nos termos do Decreto Municipal nº 12.065, de 2023.

9.27. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.28. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.29. A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação; identificar possível razão que impeça a contratação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.30. Verificadas quaisquer irregularidades do contratado que impeçam o pagamento, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis,

regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.31. A permanência da condição de irregularidade, sem a devida justificativa ou com justificativa não aceita pela Administração, poderá culminar suspensão dos pagamentos e rescisão contratual, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação de sanções cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa.

9.32. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.33. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

9.34. É facultada a retenção dos créditos decorrente do contrato até o limite dos prejuízos causado à Administração Pública e das multas aplicadas, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.35. Eventual atraso no pagamento à contratada por culpa exclusiva da Administração implicará na correção do valor nominal pelo IPCA-E, a contar do dia em que se daria o pagamento até a efetiva data da quitação.

Forma de pagamento

9.36. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.37. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.38. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.38.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.39. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

9.40. *Não haverá antecipação de pagamento.*

Cessão de crédito

9.41. Não é admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios decorrentes do futuro contrato com instituição financeira.

10. INFRAÇÕES, MULTAS E SANÇÕES

10.1. As infrações, multas e sanções aos licitantes e à futura contratada aquelas previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 12.061, de 2023, que fará parte integrante do edital e do contrato ou instrumento equivalente.

Sumaré, [dia] de [mês] de [ano].

(Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável)



**ANEXO I – MODELO DA PROPOSTA
PROPOSTA COMERCIAL**

DISPENSA DE LICITAÇÃO

Processo Administrativo nº

Objeto: contratação de

Regime de Execução: MENOR VALOR UNITÁRIO ou MENOR VALOR GLOBAL

Entrega: ENTREGA ÚNICA ou PARCELADA

DADOS DA EMPRESA

EMPRESA:

C.N.P.J.:

Tel Fax: () E-mail: Celular: ()

Endereço:

DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA

Nome Representante Legal:

Cargo:

Email:

RG nº CPF nº

Endereço: Av/Rua:

Bairro Cidade

Item	Descrição do cardápio	Tipo de Refeição	Quantidade refeições por dia	Dias Letivos (B)	Valor Unitário por Merenda (C)	Valor Total (A X B X C)
1						
	TOTAL:					

Prazo de Validade da Proposta: (mínimo de 60 dias)

Condições de Pagamento: Até 28 (vinte e oito) dias

Prazo de entrega: Até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da ordem de fornecimento pela Contratada.

O preço ofertado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto, (inclusive frete e demais impostos)

Caso vencedora os documentos para habilitação serão entregues em 03 dias uteis, conforme Termo de Referência.

..... de de 2024

.....
(Nome e assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO II

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM LOCALIZAÇÕES E NUMERO DE EDUCANDOS

Unidade Escolares Rede Municipal de Sumaré- SP

Unidade Escolar	Ensino Infantil		Ensino Fundamental		EJA	Ensino Médio	Total de Alunos Por Unidade Escolar
	Creche	Pré Escola	1º. A 5º Ano	6º ao 9º Ano			
01	ANTONIETTA CIA VIEL	0	0	682	0		682
02	CIRASE	0	0	0	0		30
03	EM ALCIONE APARECIDA FERNANDES PEREIRA	0	267	124	0		391
04	EM ALFREDO CASTRO DONAIRE	0	66	271	0		337
05	EM ANDRÉ DE NADAI	0	0	750	0		750
06	EM ARCO-ÍRIS	14	103	49	0		166
07	EM BORBOLETINHA AZUL	44	112	52	0		208
08	EM DO CAIC ANDRÉ DE NADAI	20	267	0	0		287
09	EM DR. LEANDRO FRANCESCHINI	0	0	0	0	944	944
10	EM JARDIM BOM RETIRO	40	337	160	0		537
11	EM JARDIM DENADAI	36	362	242	0		640
12	EM JARDIM LÚCIA	109	336	205	0		650
13	EM JARDIM MARIA ANTONIA	0	347	210	0		557
14	EM JARDIM SÃO JUDAS TADEU	0	96	49	0		145
15	EM JOSÉ DE ANCHIETA	0	0	557	867		1424
16	EM LASQUINHA DE GENTE	0	319	154	0		473
17	EM MAGDALENA MARIA VEDOVATO CALLEGARI	0	0	174	0		174
18	EM MARIA LUISA CIA MEDEIROS	0	264	167	0		431
19	EM MARTHA SMOLLI DOMINGUES	99	377	200	0		676
20	EM O MUNDO ALEGRE DA CRIANÇA	0	315	172	0		487
21	EM OSWALDO RONCOLATTO	48	218	476	0		742
22	EM PALHACINHO DENGOSO	16	223	101	0		340
23	EM PARQUE BANDEIRANTES II	40	115	127	0		282
24	EM PARQUE DAS NAÇÕES	45	300	246	0		591
25	EM PARQUE RESIDENCIAL REGINA	0	266	402	0		668
26	EM REINO DA GAROTADA	56	195	125	0		376
27	EM SABIDINHO	80	201	272	0		553
28	EM SANTO TOMAZIN	40	183	86	0		309
29	EM VISCONDE DE SABUGOSA	0	294	106	0		400
30	EM XODÓ DA TITIA	0	216	101	0		317
31	EMEF PROFª ANÁLIA DE OLIVEIRA NASCIMENTO	0	0	1071	0	59	1128
32	EMEF ANTÔNIO PALIOTO	0	0	358	396		754
33	EMEF PROFª ELIANA MINCHIN VAUGHAN	0	94	559	0		653
34	EMEF PROFª FLORA	0	0	1207	0	39	1246
35	EMEF PROFª NEUSA DE SOUZA CAMPOS	0	0	1184	0	15	1199
36	EMEF PROFª NILZA THOMAZINI	0	0	456	533	40	1021
37	EMEF RAMONA CANHETE PINTO	0	0	418	0	16	418
38	EMEF D. AUGUSTA RAVAGNANI BASSO	0	38	95	0	33	133
39	EMEF Mª AP J.SEGURA	0	24	114	0		138
TOTAL DE ALUNOS POR MODALIDADE		687	5935	11722	1796	148	21257

Unidades Escolares Rede Estadual de Ensino de Sumaré- SP

Unidade Escolar		Ensino Fundamental		EJA	Ensino Médio	AEE	Total de Alunos Por Unidade Escolar
		1º. A 5º Ano	6º ao 9º Ano				
01	JARDIM DAS ORQUÍDEAS	0	250	0	0	0	250
02	JAYME DE BARROS CAMARA DOM	0	0	0	331	11	342
03	ANDRE RODRIGUES DE ALKIMIN PROFESSOR	365	0	0	0	56	421
04	ANGELO CAMPO DALL ORTO	0	639	183	561	0	1383
05	JOAO FRANCESCHINI	0	302	0	350	0	652
06	WADIH JORGE MALUF	0	489	0	474	21	984
07	EUCLIDES MIRANDA VEREADOR	0	0	0	306	0	306
08	CECILIA DE NEGRÍ PROFESSORA	427	230	0	0	0	657
09	SOLANGE MAURA ALBINO	0	597	0	528	0	1125
10	LUIZ CAMPO DALL ORTO SOBRINHO	0	0	0	211	0	211
11	LUIS HENRIQUE MARCHI PROFESSOR	152	118	0	89	20	379
12	ZORAIDE PROENCA KAYSEL PROFESSORA	172	218	0	0	33	423
13	VITO CARMINE CERBASI PROFESSOR	0	580	0	296	0	876
14	MARIA CHEILA ALVES PROFESSORA	0	229	151	326	0	706
15	ANTONIO DO VALLE SOBRINHO	328	339	0	349	20	1036
16	MARIA DE LOURDES MARTINS PROFESSORA	0	737	0	531	0	1268
17	ELYSABETH DE MELLO RODRIGUES PROFESSORA	0	503	0	264	0	767
18	MARIANINA DE ROSIS MORAES PROFESSORA	0	771	0	534	27	1332
19	JENY BONADIA RODRIGUES SANTAROSSA PROFESSORA	0	554	0	673	32	1259
20	MANUEL ALBALADEJO FERNANDES	0	484	0	405	0	889
21	MARIA ROSA CAROLINO DOS SANTOS PROFESSORA	734	0	0	0	34	768
22	ALICE ANTONOR DE SOUZA PROFESSORA	0	588	0	489	0	1077
23	ANA LUCIA PIERINI PROFESSORA	322	0	0	0	0	322
24	LEILA MARA AVELINO PROFESSORA	0	367	0	0	0	367
25	RESIDENCIAL BORDON	0	464	0	260	45	769
26	RUBENS OSCAR GUELLI PROFESSOR	328	0	0	0	0	328
27	WANDA FELIX DE ANDRADE PROFESSORA	0	232	0	0	28	260
28	ONDINA PINTO GONZALEZ PROFESSORA	529	484	0	0	0	1013
29	MARIA IVONE MARTINS ROSA PROFESSORA	0	523	0	198	0	721
30	JOSE MIRANDA PREFEITO	0	288	0	150	0	438
31	LEONILDA ROSSI BARRIQUELO PROFESSORA	66	163	0	96	0	325
32	BELGICA ALLEONI BORGES PROFESSORA	83	304	0	120	0	507
33	SAVINO CAMPIGLI	0	282	0	0	0	282
34	CANDIDO JOSE MARTINEZ PROFESSOR	404	0	0	0	0	404
35	MARINALVA GIMENES COLOSSAL DA CUNHA	0	539	0	282	0	821
36	IVANI APARECIDA QUEIROZ PEREZ PROFESSORA	423	0	0	0	36	459
37	SONIA MARIA MASCHIO BAPTISTA PROFESSORA	0	422	0	241	0	663
	TOTAL DE ALUNOS POR MODALIDADE	4333	11696	334	8064	363	24790

Entidades

Unidade Escolar		Ensino Infantil		Ensino Fundamental		EJA	AEE	Total de Alunos Por Unidade Escolar
		Berçário	Creche	Pre escola	Fundamental			
01	Instituto Bem Querer	40	103					143
02	APAE				406		17	423
03	Pestalozzi			610				610
04	Instituto Creche Pio XII		138					138
TOTAL DE ALUNOS POR MODALIDADE		40	241	610	406	0	17	1314

A

ANEXO III

RELAÇÃO DE CARDÁPIOS

CARDÁPIO MODELO 1

LANCHES PARA PASSEIOS E DESFILES CÍVICOS

ALIMENTAÇÃO PARA ATIVIDADES EXTRAS/PASSEIOS	
Segunda-feira	Leite com achocolatado individual, pão com presunto e queijo e fruta

ALIMENTOS SUBSTITUTOS	
Acompanhamento	Per capita
pão com queijo	50g
Sal individual	50g

Fruta	
Fruta	Per capita
Banana	1 unidade
Manga	1 unidade

Bebida	
Bebida	Per capita
Leite com chocolate individual	200 ml
Suco individual	200 ml

[Handwritten signature]

CARDÁPIO MODELO 2	
-------------------	--

MERENDA SECA - UTILIZADA EM CASOS DE CONTINGÊNCIA

Segunda-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com margarina
Terça-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com requeijão
Quarta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e bolo
Quinta-feira	Suco e pão com margarina
Sexta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e biscoito doce

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

Acompanhamento	Per capita
Pão com margarina	50gr
Pão com requeijão	50gr
Bolo individual	40gr
Biscoito doce	30gr
Bolo	40gr
Bebida	Per capita
Leite com chocolate 50%	200 ml
Suco concentrado	200 ml

OBS: a bebida poderá ser individual se houver impossibilidade de preparo na unidade

CARDÁPIO MODELO 3	
DESJEJUM (MANHÃ E TARDE)	
Segunda-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com margarina
Terça-feira	Leite com fruta e aveia e pão com requeijão
Quarta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e bolo fatiado
Quinta-feira	Iogurte, bolo individual
Sexta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão de tubérculo

ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
Acompanhamento	Incidência	Per capita	
Pão com margarina	4	50g	
Pão com requeijão	4	50g	
Pão de tubérculos (candona/beterraba/batata)	4	50g	
Bolo individual	4	40g	
Bolo fatiado	4	40g	

ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
Doce	Incidência	Per capita	
Leite com chocolate 50 % Cacau	12	100 ml	
Leite com fruta e aveia	4	100 ml	
Iogurte	4	100 ml	

Produtos comprados pela Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar



CAROÚPHO MODELO 4

ALIMENTAÇÃO PARA ENSAIO INFANTIL, PERÍODO PARCIAL (valores de 3 anos)

	DESEJUM	REFEIÇÃO
Segunda-feira	Leite com chocolate 50% cacau pão com margarina	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta
Terça-feira	Leite com fruta e aveia	Arroz, feijão, frango com legumes e salada
Quarta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão de tubérculos	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes e fruta
Quinta-feira	Legume, bolo individual	Arroz e feijão com feijão preto e paruti e couve refogada
Sexta-feira	Leite com chocolate 50% cacau, bolo fritoado	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta

REFEIÇÃO

Acompanhament o	Incidência	Per capita
Arroz	15	40g
Macarrão	4	40g
Ferventa	1	20g
Feijão	15	30g
Feijão preto	2	30g
Legumes para carne	20	20g

Sobremesa	Incidência	Per capita
Frutas	12	1 und (100 gr)

Produtos comprados pela Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

DESEJUM

Acompanhamento	Incidência	Per capita
Pão com margarina	2	50g
Pão com melão	2	50g
Pão de tubérculos (pescuita / beterraba / batata)	2	50g
Bolo individual	4	40g
Bolo fritoado	3	50g
Bebida	Incidência	Per capita
Leite com chocolate 50% cacau	12	150 ml
Leite com fruta e aveia	4	150 ml
Legume	4	150 ml

REFEIÇÃO

Proteína	Incidência	Per capita
Frango sem osso	3	35g
Carne bovina	6	35g
Carne suína	3	35g
Peixe	2	35g
ovo in natura	2	50 g
Salada	Incidência	Per capita
Crua	3	30g
Cocida	3	30g

Temperos	Incidência	Per capita
Cebola	20	4g
Alho	20	1g
colorau	q.s.p	1g
temperos (origano, salsa, cebolinha, etc)	20	q.s.p
Óleo	30	4 ml

CARDÁPIO MODELO 5			
ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO INFANTIL INTEGRAL - CRECHE 1 A 3 ANOS			
	DESEJO	ALMOÇO/JANTAR	LANCHE
Sopa de leite com fruta	Leite com fruta e biscoito doce	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta	Sopa com fruta e biscoito doce
Feijão com fruta	Leite com fruta e biscoito doce	Arroz, feijão, biscoito doce, legumes, salada e fruta	Feijão com fruta e biscoito doce
Quentão com fruta	Quentão com leite e biscoito doce	Arroz, feijão, carne, biscoito doce, legumes, salada e fruta	Quentão com fruta e biscoito doce
Quentão com fruta	Margarina de leite com biscoito doce	Arroz, feijão, carne, biscoito doce, legumes, salada e fruta	Quentão com fruta e biscoito doce
Sopa de leite com fruta	Leite com fruta e biscoito doce	Arroz, feijão, biscoito doce, legumes, salada e fruta	Sopa de leite com fruta e biscoito doce

[illegible]

ALIMENTOS SUBSTITUIDOS			
DESCRIPCIÓN			
Alimentación a corto plazo			
Plato líquido (proteína, hidratos, vitaminas)	6	200 g	Por 4 horas
Tubérculos (patata, arroz, macarrones, etc.)	6	100 g	
Otros alimentos			
Preparación con fruta (melón, etc.)	2	250 ml	
Bebida			
Agua (por 4 horas)	12		250 ml

Pozycja	Incidencja	Prevalencja
Wzrostki zdrowe (młode)	0	5%
Zakaz dożywiania	6	25%
Ciepły miód	0	5%
Mieszanka	1	5%
ciężkie wpychanie	2	5%
Sólanka	Incidencja	Prevalencja
Olej	8	5%
Zakaz żywności	6	5%

Accompagnamento	Incidibile	Per capita
Acqua	1,5	54g
Minerali	8	50g
Proteine	2	25g
Carboidrati	18	50g
Alimenti grassi	2	54g
Alimenti più sani	20	54g

Treatment	Individuals	Per capita
Control	20	56
ADAC	20	13
Control	20	56
Temperature (average, min, max) Control, ADAC	20	5.14
Time	20	8.00

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	52
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

CARDÁPIO MODELO 6

ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

REFEÇÃO	
Segunda-feira	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta
Terça-feira	Arroz, feijão, frango com legumes e salada
Quarta-feira	Arroz, feijão, carne em pedaços com legumes e fruta
Quinta-feira	Arroz e feijãozinho (feijão preto e carne) e couve refogada
Sexta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta
Sobremesa	Per capita
Frutas	1 unidade (100 gr)

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

Proteína	Incidência	Per capita
Frango sem pele	8	35g
Carne bovina	5	35g
Carne suína	3	35g
Peixe	1	35g
Ovo in natura	2	50 g
Salada	Incidência	Per capita
Ovo	8	30g
Couve	8	30g
Acompanhamento		
Arroz	15	40g
Macarrão	4	40g
Farofa	1	30g
Feijão	15	30g
Feijão preto	2	30g
Legumes para carne	20	20g
Temperos		
Cebola	20	4g
Alho	20	1g
Cominho	0,10	1g
Temperos (orégano, salsa, cebolinha, etc)	20	0,5 p
Óleo	20	4 ml

Produtos comprados pela Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar

CARDÁPIO MODELO 7

ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO MÉDIO E EJA NOTURNO

REFEIÇÃO	
Segunda-feira	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta
Tercça-feira	Arroz, feijão, frango com legumes e salada
Quarta-feira	Arroz, feijão, carne em tiras com legumes e fruta
Quinta-feira	Arroz e feijoadinha (feijão preto e perna) e salada refogada
Sexta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

Proteína	Incidência	Per capita
Frango sem osso	8	50 g
Carne bovina	6	60 g
Carne suína	5	60g
Peixe	4	50 g
ovo in natura	2	75 g

Salada	Incidência	Per capita
Crua	8	40g
Cozida	8	40g

Acompanhamento	Incidência	Per capita
Arroz	18	70g
Macarrão	4	70g
Folhada	1	30g
Feijão	15	40g
Feijão preto	2	40g
Legumes para carne	20	30g

Temperos	Incidência	Per capita
Cebola	20	4g
Alho	20	1g
cebapu	q.s.p	1g
temperos (orégano, salsa, cebolinha, etc)	20	c.s.p
Óleo	20	2 ml

Substância	Incidência	Per capita
Frutas	12	1 unidade (100 g)

Produtos comprados pela Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar

CARDÁPIO MODELO B
ALIMENTAÇÃO PARA ENTIDADES

DESJEJUM	REFEÇÃO
Segunda-feira Leite com chocolate 50% cacau e pão com margarina	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta
Terça-feira Leite com chocolate 50% cacau e pão com requeijão	Arroz, feijão, frango com legumes e salada
Quarta-feira Leite com chocolate 50% cacau e bolo	Arroz, feijão, carne em lascas com legumes e fruta
Quinta-feira Iogurte, biscoito selgado	Arroz e feijoada (feijão preto e pernil) e couve refogada
Sexta-feira Leite com chocolate 50% cacau e pão de tubérculo	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta

Acompanhamento	Incidência	Per capita
Arroz	15	50g
Macarrão	4	50g
Fubá	1	30g
Feijão	10	40g
Feijão preto	2	40g
Legumes para carne	12	20g
Sobremesa	Incidência	Per capita
Frutas	12	1 unid (100 g)

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

DESJEJUM

Acompanhamento	Incidência	Per capita
Pão com margarina	4	50g
Pão com requeijão	4	50g
Pão de tubérculos (cenoura/beterraba/batata)	4	50g
Biscoito selgado ou doce	4	30g
Bolo fatiado	4	40g

Bebida

Bebida	Incidência	Per capita
Leite com chocolate 50% Cacau	12	200 ml
Leite com fruta e aveia	4	200 ml
Iogurte	4	200 ml

REFEÇÃO

Proteína	Incidência	Per capita
Frango sem osso	8	40g
Carne bovina	6	40g
Peixe	1	50g
Carne suína	3	40g
Ovo in natura	2	50 g

Salada

Salada	Incidência	Per capita
Crua	8	40 g
Cozida	8	40 g

Temperos

Temperos	Incidência	Per capita
Cebola	20	4g
Alho	20	1g
colorau	q.s.p	1g
temperos (orégano, salsa, cebolinha, etc)	20	0,5g
Óleo	20	4 ml

Produtos comprados pela Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar

CARDÁPIO MODELO 9

ALIMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO DE SALAS DE ACOLOHIMENTO 4 a 12 ANOS

REFEIÇÃO	
Segunda-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com margarina/requeijão
Tercça-feira	Leite com chocolate 50% cacau e biscoito de leite
Quarta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e bolo
Quinta-feira	Pão com carne e suco concentrado
Sexta-feira	iogurte, biscoito salgado e fruta

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

Acompanhamento	Incidência	Per capita
pão com margarina/requeijão	4	50g
pão com carne ou frango	4	50g
Biscoito salgado ou doce	8	30g
Bolo fatiado	4	30g
Bebida	Incidência	Per capita
Leite com chocolate 50 % Cacau	12	200 ml
Suco concentrado	4	201 ml
iogurte	4	200 ml
Sobremesa	Incidência	Per capita
Fruta	4	1 unid (100 gr)

Produtos comprados pela Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar

CARDAPIO MODELO 12			
ALIMENTAÇÃO PARA EXERCÍCIO FUNDAMENTAL PERÍODO INTERMIO			
DESCRIÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	Arroz, feijão, carne moída com legumes e batata	Dois pedaços de bolo e leite	
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	Arroz, feijão, frango grelhado com legumes e batata	Dois pedaços de bolo e leite	
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	Arroz, feijão, carne moída com legumes e batata	Dois pedaços de bolo e leite	
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	Arroz, feijão, carne moída com legumes e batata	Dois pedaços de bolo e leite	
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	Arroz, feijão, carne moída com legumes e batata	Dois pedaços de bolo e leite	

ALIMENTAÇÃO SUBSTITUTIVA

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

ALIMENTAÇÃO SUBSTITUTIVA

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

REFEÇÃO

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

Alimentação substitutiva	Incidência	Por capita
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g
Almoço com acompanhamento de salada e fruta	1	100 g

Alimentação substitutiva para o período de 12 meses, com base no valor médio de 100 g por pessoa e dia.

Anexo IV – DECLARAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins legais, que:

- I. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- II. Está ciente de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação, nos termos do artigo 67, inciso VI da Lei Federal 14.133/2021;
- III. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que não se encontra impedida de participar de licitações por inidoneidade, na esfera municipal, estadual e federal ou suspensão de licitar com o município de Sumaré, nos termos do artigo 63, inciso IV da Lei 14.133/2021;
- IV. Não se encontra impedida de disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, por nenhum dos casos descritos nos subitens do artigo 14 da Lei da Federal 14.133/2021;
- V. Tem conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

Sumaré _____, de _____ de 2024.

Nome completo do responsável legal da empresa

Assinatura do responsável legal da empresa

OBS: o responsável legal deve constar no Contrato Social ou Ata de Posse da Diretoria, com poderes para assinar Declarações / documentos, ou constituído por Procuração.

Anexo V

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. ARROZ AGULHINHA

1.1 - Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como **Arroz extra longo fino tipo I**.

1.2 - Classificação

Cereal laminado, cilindrado ou rolando quando obtido de grãos com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado.

1.3 - Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

1.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.**

2. FARINHA DE MANDIOCA

2.1. Descrição do Objeto

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

"O produto é designado "farinha", seguido do nome do vegetal de origem: Ex: "farinha de mandioca", "farinha de arroz", "farinha de banana".

2.2. Classificação

As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em:

- a) farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal.
- b) farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

2.3 Características do Produto

As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manihot utilisima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada".

2.4 Características Físicas E Químicas

Umidade Acidez em ml Amido Protídios Lípidos Resíduo:

Mandioca 14,0 2,0 mínimo 70,0 1,3 - - 2,0

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10³/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacilos cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

3. BISCOITO SALGADO

3.1. Descrição do Objeto

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

3.2. Classificação

Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.

3.3. Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes.

Deverá conter a seguinte composição centesimal em 100 g do produto:

VCT: min 424,0 Kcal Proteínas: min 9,0 g

Carboidratos: min 69,0 g Lipídeos: min 12,0 g

3.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99.**

4. BISCOITO DOCE MAISENA

4.1. Descrição do Objeto

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza".

4.2. Classificação

Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais do produto.

4.3. Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, malto dextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural.

4.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99.**

5. CARNE BOVINA

5.1. Descrição do Objeto

Denomina - se carne , parte muscular comestível dos mamíferos, manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

5.2. Classificação

Carne de bovino – patinho em iscas, patinho em cubos e patinho moldo. As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá - las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, deve conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses.

Embalagem primária: a carne deverá ser congelada. Com peso de 1 a 2 Kg e estar acondicionadas em sacos de polietileno atóxico. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

6. GELÉIA DE FRUTAS

6.1. Descrição do Objeto

Geléia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto será designado, genericamente "geléia", seguido do nome da fruta de origem.