

REGISTRO DE PREÇO: NÃO

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE SUMARÉ - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OBJETO: contratação de serviços de empresa especializada 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, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no município de Sumaré/SP.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 33.331.435,04

ATA DA SESSÃO PÚBLICA: DIA 14/01/2025 às 09h30 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA: ABERTO

COTAS PREFERENCIAIS PARA ME/EPP: NÃO

EXCLUSIVO PARA ME/EPP: NÃO

SUMÁRIO

1. DO OBJETO	2
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	2
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	3
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	5
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES ..	5
6. DA FASE DE JULGAMENTO	8
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	10
8. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO	12
9. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	12
10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	13
11. DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO DO CONTRATO	13
12. DOS RECURSOS	13
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS SANÇÕES	14
14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	16
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	16

MINUTA DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2024

Processo Administrativo nº 35002/2024

Torna-se público que a Secretaria Municipal de Educação, por meio da Divisão de Licitações e Compras, sediada na R. João Jacob Rohwedder, nº 41, Vila Santana, no Município de Sumaré/SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, através do site www.novobbmnet.com.br, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, dos Decretos Municipais nº 12.086, de 2023 e nº 12.085, de 2023 e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de empresa especializada 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, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no município de Sumaré/SP.

1.1.1. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por todos os itens em disputa, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que tiverem feito seu cadastro prévio junto ao Órgão provedor do Sistema BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, através do sítio eletrônico www.novobbmnet.com.br, em campo próprio.

2.1.1. Os interessados deverão se atentar aos prazos e condições exigidas no caso de utilização de registro cadastral neste certame, nos termos do art. 70, II e 87 da Lei nº14.133/2021.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. 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;

3.4.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, se houver, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 a 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo, conforme o critério de julgamento do certame, quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11.2 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. [VALOR] / [UNITÁRIO] DO [ITEM] (o próprio sistema calculará o total por item e o total do grupo);

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data de sua apresentação.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

- 5.3. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.4. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR GLOBAL.
- 5.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.6. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.7. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **DE 0,5 (MEIO POR CENTO)**.
- 5.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.
- 5.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.10.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, ou inferiores no caso de critério de julgamento de maior desconto, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou ordem decrescente de desconto, conforme o critério de julgamento escolhido.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela,

em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.123, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

5.12.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou ordem decrescente de desconto, conforme o critério de julgamento escolhido.

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

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

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

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

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

5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, se houver, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao menor preço ou valor superior ao maior desconto da primeira colocada, conforme o critério de julgamento, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.20.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

5.20.2.2. Empresas brasileiras;

5.20.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto mínimo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto mínimo definido pela Administração.

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

5.21.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.21.4. O pregoeiro concederá ao licitante mais bem classificado o prazo mínimo de 2 (duas) horas para o envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.21.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo de que trata o item anterior, por até igual período, antes de findo o prazo:

5.21.5.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir;

5.21.5.2. De ofício, a critério do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade.

5.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e na forma deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante as verificações e consultas indicadas no art. 91, §4º da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.4. Constatada a existência de sanção, de que trata o item 6.1, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.6 deste edital.

6.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. *Contiver vícios insanáveis;*

6.8.2. *Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;*

6.8.3. *Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo ou desconto mínimo definido para a contratação;*

6.8.4. *Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;*

6.8.5. *Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.*

6.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.9.1. *A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:*

6.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.10.1. *Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;*

6.10.2. *No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*

6.10.3. *No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.*

6.10.4. *Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.*

6.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

6.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de planilha de custos e formação de preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

6.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada do objeto.

6.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, no prazo e nas condições disciplinadas no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, observado o disposto no art. 12, IV da Lei nº 14.133/2021.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por certificado de registro cadastral unificado emitido pelo Portal Nacional de Compras Públicas, nos termos do art. 87 e 88 da Lei nº 14.133/2021, nos documentos por ele abrangidos, com validade, no mínimo, até a data de abertura da sessão.

7.4.1. *Caso o registro cadastral referido não contenha todos os documentos exigidos neste certame* deverá o licitante apresentar, no prazo e nas condições definidos neste edital, o restante da documentação exigida, sob pena de inabilitação.

7.4.2. Caso o registro cadastral unificado do PNCP não esteja em funcionamento ou acessível ao público no site eletrônico do referido Portal na data da sessão, toda a documentação exigida neste instrumento convocatório deverá ser apresentada no prazo e nas condições definido neste edital.

7.5. Será verificado se o licitante enviou pelo sistema, sob pena de inabilitação, com sua identificação e subscrita por seu representante legal ou por procurador:

7.5.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);

7.5.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

7.5.3. 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;

7.5.4. Declaração que, caso seja considerado vencedor, se obriga a:

7.5.4.1. Disponibilizar veículos para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente as necessidades da execução contratual;

7.5.4.2. Ter no início do contrato os veículos adequados e necessários para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, tais veículos possuírem os certificados dos veículos e seus respectivos CEVS (Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária), sendo que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.

7.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.7. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.7.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.8. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.8.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral referido no item 7.4 serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo concedido pelo pregoeiro de, no mínimo, de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.8.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente, os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

7.9. A verificação no registro cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.9.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.9.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

7.10.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.10.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.15. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

8.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

8.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

8.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

8.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

8.1.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

8.2. DA CONTRATAÇÃO

8.2.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura do Contrato, cuja minuta consta em anexo a este edital, que terá o prazo de vigência nele previsto.

8.2.2. Após a homologação e a adjudicação, o licitante vencedor do certame deverá assinar o instrumento contratual no prazo de 5 (cinco) dias a contar da convocação pela Divisão de Licitações e Compras.

8.2.3. O não cumprimento do prazo para assinatura do contrato caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da proponente adjudicatária, sujeitando-a às sanções previstas na Lei nº14.133, de 2021.

8.2.4. O contrato poderá ser assinado por meio de assinatura digital, observado o art. 12, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. A prestação dos serviços deverá ter seu início a partir do recebimento, pela Contratada, da Ordem de Serviço emitida pela Secretaria competente.

9.2. A autorização de fornecimento, ordem de serviço ou documento equivalente será expedida pela (s) Secretaria (s) interessada (s), com a data e a identificação e assinatura do responsável pelo setor.

9.3. A recusa injustificada de receber, assinar, aceitar ou retirar a autorização de fornecimento, ordem de serviço ou o documento equivalente, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da contratada, sujeitando-a às sanções previstas na Lei nº14.133, de 2021.

9.4. O prazo de entrega e de substituição do serviço eventualmente em desconformidade com o Termo de Referência – Anexo I e seus apêndices observará o quanto nele disposto a respeito.

9.5. Será recebido definitivamente o objeto do certame após vistoria realizada pela fiscalização e pela gestão do contrato que confirme a adequação das especificações e quantidades aos termos do edital e seus anexos.

9.6. O objeto será recusado se estiver em desconformidade com quaisquer das especificações contidas no Termo de Referência - Anexo I.

9.7. Todos os custos com o transporte do objeto para a entrega bem como qualquer prejuízo em decorrência do mesmo correrão por conta única e exclusiva da futura contratada.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em até 28 (vinte e oito) dias úteis a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, devidamente atestada pela fiscalização e pelo gestor do contrato, através de ordem bancária creditada em conta corrente indicada pela contratada.

10.1.1. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal Eletrônica – NF em conformidade com o estabelecido pelo Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, exceto para os segmentos constantes no Protocolo ICMS 191, de 30 de novembro de 2010.

10.1.2. Como estabelecido na Lei Municipal nº 3.064 de 07 de Outubro de 1997, deverá a CONTRATADA apresentar a Guia de Recolhimento do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza – ISSQN correspondente ao objeto desta licitação, referente ao mês anterior, sob pena de ser o montante do referido imposto retido pela Municipalidade, caso de enquadre nesta disposição.

10.2. Na ausência de indicação de índice de correção monetária específico no Termo de Referência, 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, conforme estabelecido no artigo 4º do Decreto Municipal 12.065/2023.

10.3. Na ausência de indicação de índice de correção monetária específico no Termo de Referência, o reajustamento de preço do objeto contratado de que trata o art. 6º, LVIII da Lei nº14.133, de 2021, cumpridos as exigências legais, observará o índice IPCA-E, conforme estabelecido no artigo 5º do Decreto Municipal 12.065/2023.

10.4. Demais questões relativas aos critérios e condições de pagamento deverão observar o quanto disposto no Termo de Referência (art. 6º, XXIII, “g” da Lei nº14.133, de 2021) e, se houver, no contrato (art. 92, V da Lei nº14.133, de 2021), observado ainda o disposto no Decreto Municipal nº 12.065/2023.

11. DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO DO CONTRATO

11.1. Durante a vigência do contrato, a execução do seu objeto será acompanhada e fiscalizada pelos seguintes servidores: **SR. MÁRCIO JOSÉ DA SILVA ARAUJO, C.P.F. nº 261.730.168-00**, devidamente designado para esse fim pela autoridade competente nos autos do processo de origem.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados ao MUNICÍPIO DE SUMARÉ ou a terceiros, resultante de ação ou omissão, culposa ou dolosa, de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

11.3. A ação da fiscalização não altera ou diminui a responsabilidade da Contratada estabelecidas no edital, neste contrato e nos anexos.

11.4. A gestão do contrato ou instrumento equivalente na forma lei será exercida pelo seguinte servidor: **ELAINE CRISTINA POMPÊO AREDES, C.P.F. nº 251.973.178-84**, devidamente designado para esse fim pela autoridade competente nos autos do processo de origem.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

- 12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 12.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
- 12.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.1. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [\[https://sumare.atende.net/autoatendimento/servicos/consulta-de-licitacoes/detalhar/1.\]](https://sumare.atende.net/autoatendimento/servicos/consulta-de-licitacoes/detalhar/1.).

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS SANÇÕES

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 13.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:
- 13.1.1.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 13.1.1.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 13.1.1.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 13.1.1.4 Deixar de apresentar amostra;
- 13.1.1.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 13.1.2 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.2.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.3 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 13.1.4 fraudar a licitação
- 13.1.5 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 13.1.5.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 13.1.5.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.5.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.6 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.7 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013..

13.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1 Advertência;

13.2.2 Multa;

13.2.3 Impedimento de licitar e contratar e

13.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2 As peculiaridades do caso concreto

13.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

13.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4 A multa será fixada e recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1 Para as infrações previstas nos itens 13.1.1 a 13.1.3.1 a multa não será inferior a 0,5% nem superior a 15% do valor do contrato lícitado.

13.4.2 Para as infrações previstas nos itens 13.1.4 a 13.1.8, a multa não será inferior de 15% nem superior a 30% do valor do contrato lícitado.

13.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1 a 13.1.3.1 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Sumaré-SP, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4 a 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1 a 13.1.3.1 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3 a 13.1.3.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

13.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver

proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Município de Sumaré.

13.15 Os recursos tratados nos itens 13.11 e 13.12 deverão ser dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão e protocolados através do site www.novobbmnet.com.br, em campo próprio.

14 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sitio eletrônico oficial do Município de Sumaré (www.sumare.sp.gov.br), e na plataforma da BBMNET no endereço eletrônico (www.novobbmnet.com.br), no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser dirigidas ao Secretário Municipal de Administração, autoridade máxima do órgão licitante, protocoladas de forma eletrônica através do Sistema BBMNET Licitações Eletrônicas.

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

14.4.1 A determinação de suspensão da sessão do certame em razão da impugnação ou pedido de esclarecimento é medida excepcional e deverá ser motivada pela autoridade nos autos do processo de licitação.

14.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

15.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

15.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

15.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

15.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente nesta Administração Municipal.

15.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

15.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), através do endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, e no site oficial do Município de Sumaré, <https://sumare.atende.net>.

15.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

15.11.1 Anexo I - Termo de Referência

15.11.1.1 APENDICE I – Anexo I - Memorial de Cálculo;

15.11.1.2 APENDICE II - Anexo I - Relação das Unidades Educacionais com localizações e número de educandos;

15.11.1.3 APENDICE III - Anexo I - Relação de Cardápios;

15.11.1.4 APENDICE IV - Anexo I - Planilha de Proposta – Gêneros Alimentícios

15.11.1.5 APENDICE V - Anexo I - Especificações técnicas dos gêneros alimentícios;

15.11.1.6 APENDICE VI - Anexo I - Relação de equipamentos e utensílios;

15.11.1.7 APENDICE VII - Anexo I - Planilha de Composição de Custos;

15.11.1.8 APENDICE VII - Anexo I - Modelo impresso de Solicitação de Merenda.

15.11.1.9 APENDICE VIII - Anexo I - Estudo Técnico Preliminar

15.11.2 ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial

15.11.2.1 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato/Ata de Registro de Preços

15.11.2.2 ANEXO IV – Termo de Ciência e Notificação

15.11.2.3 ANEXO V – Documentos a Disposição do Tribunal

15.11.2.4 ANEXO VI – Declaração Unificada

15.11.2.5 ANEXO VII – Declaração de enquadramento ME/EPP/MEI

15.12 Nos termos do Comunicado nº 03/2024 do TCESP, até a data de abertura deste certame foram editados o seguintes regulamentos para implementação da Lei nº 14.133 de 2021, que podem ser consultados no sítio eletrônico: <https://www.sumare.sp.gov.br/>: Decreto Municipal nº12.052, de 2023, Decreto Municipal nº12.053, de 2023, Decreto Municipal nº12.054, de 2023, Decreto Municipal nº12.055, de 2023, Decreto Municipal nº12.056, de 2023, Decreto Municipal nº12.057, de 2023, Decreto Municipal nº12.058, de 2023, Decreto Municipal nº12.059, de 2023, Decreto Municipal nº12.060, de 2023, Decreto Municipal nº12.061, de 2023, Decreto Municipal nº12.063, de 2023, Decreto Municipal nº12.064, de 2023, Decreto Municipal nº12.065, de 2023, Decreto Municipal nº12.066, de 2023, Decreto Municipal nº12.069, de 2023, Decreto Municipal nº12.070, de 2023, Decreto Municipal nº12.084, de 2024, Decreto Municipal nº12.085, de 2024 e Decreto Municipal nº12.086, de 2024.

Sumaré, 30 de dezembro de 2024

PAULO ROGÉRIO TOSTA

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Anexo I - Termo de Referência

Anexo I - Termo de Referência

APENDICE I – Anexo I - Memorial de Cálculo;

APENDICE II - Anexo I - Relação das Unidades Educacionais com localizações e número de educandos;

APENDICE III - Anexo I - Relação de Cardápios;

APENDICE IV - Anexo I - Planilha de Proposta – Gêneros Alimentícios

APENDICE V - Anexo I - Especificações técnicas dos gêneros alimentícios;

APENDICE VI - Anexo I - Relação de equipamentos e utensílios;

APENDICE VII - Anexo I - Planilha de Composição de Custos;

APENDICE VII - Anexo I - Modelo impresso de Solicitação de Merenda.

APENDICE VIII - Anexo I - Estudo Técnico Preliminar

TERMO DE REFERÊNCIA

Serviços sem dedicação exclusiva de mão-de-obra

[SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO]

(Processo Administrativo nº35002/ 2024)[A1]

1. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – Art. 6º, XXIII, “b”[CdM2]

1.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.[MM3]

1.2. Esclarecemos que no exercício de 2023 não existia comando legal para elaboração do Plano de Contratação anual – PCA. Tal obrigatoriedade se deu com a publicação do Decreto Municipal n. 12.069 em 22 de dezembro de 2023.

1.3. O artigo 7º do referido decreto dispõem que 30 de junho de cada exercício, cada secretaria e as entidades elaborarão o respectivo plano com base nos documentos produzidos na forma do artigo 5º, que conterà todas as contratações que se pretende realizar no exercício subsequente. Desta forma, informamos que referida despesa está inclusa no Plano de Contratação Anual, para o exercício de 2025.

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO - Art. 6º, XXIII, “a” e Art. 40, §1º, I e III[CdM4][75]

2.1. Contratação de serviços de empresa especializada 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 termo de referência, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP.

2.2. A empresa CONTRATADA, além de apresentar a melhor proposta, deverá apresentar planilha de composição de custo, conforme **APENDICE IV** e **APENDICE VII**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.[ME/SEGES6]

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MED.	QTDE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ANUAL
1	contratação de serviços comuns de empresa especializada visando a seleção de proposta para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluído o pré-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 APENDICES e ANEXOS deste Termo de referência e edital licitatório, para atender ao PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP.	MES	12	R\$ 2.912.521,46	R\$ 34.950.257,57

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR MÉDIO UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200	5,70	979.260,00
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200	1,89	6.048,00
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200	2,15	470.420,00
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200	1,99	3.210.268,00
		refeição	8784	200	2,21	3.882.528,00
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200	1,99	434.218,00
		almoço	1099	200	2,20	483.560,00
		lanche	1093	200	1,88	410.968,00
		jantar	184	200	2,20	80.960,00
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200	2,28	10.568.256,00
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200	2,45	1.395.030,00
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200	2,13	307.998,00
		refeição	603	200	2,34	282.204,00
Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200	2,18	37.496,00
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200	2,15	2.536.570,00
		almoço	5470	200	2,91	3.183.540,00
		lanche	5627	200	1,93	2.172.022,00
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200	2,17	1.198.708,00
		almoço	3184	200	3,24	2.063.232,00
		lanche	3133	200	1,99	1.246.934,00
TOTAL ESTIMADO			75796			34.950.257,57

- 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.

k) MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, RELATIVOS AS UNIDADES ESCOLARES.

2.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme LF 14.133, art. 6º, XIII.

2.4. As especificações técnicas do serviço, foi proveniente da necessidade da Administração e de serviços já executados anteriormente de mesma natureza, uma vez que ainda não há no âmbito do município de Sumaré “catalogo eletrônico de padronização”.

Prazo de Vigência:

2.5. O prazo de vigência da contratação é de **01 (UM) ANO** contados de sua publicação no Portal Nacional de Compras Públicas, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.5.1. O Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação a vigência da contratação.

[CdM7]

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO - Art. 6º, XXIII, “c”[CdM8]

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO

3.1. Para efeito do objeto da presente licitação ficam estabelecidos os seguintes conceitos:

3.2. CARDÁPIO:

3.2.1. Conjunto de refeições servidas aos educandos de uma unidade educacional durante o dia letivo.

3.2.2. A partir do cardápio modelo, a nutricionista responsável da CONTRATADA deverá elaborar os cardápios, respeitando a tabela de incidência e grupos de alimentos substitutos de forma a não alterar os valores nutricionais e a qualidade das refeições a serem servidas.

3.2.3. O cardápio deverá ser entregue a Gerência de Alimentação e Nutrição com 60 dias de antecedência da data de sua execução, a fim de realizar avaliação e aprovação pela nutricionista RT (responsável técnico) do município de Sumaré.

3.2.4. Os cardápios para alunos com necessidades alimentares especiais deverão ser adaptados, mediante a apresentação de laudos médicos, que deverão ser enviados à empresa pela Gerência de Alimentação e Nutrição (artigo 17, parágrafo 1º RESOLUÇÃO Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO).

3.2.5. No caso de alunos com necessidade de dietas enterais, a empresa deverá fornecer dieta industrializada e individual, pronta para o uso. Em hipótese algum esse tipo de dieta será preparado na cozinha da unidade escolar. A administração desse tipo de dieta ao aluno será de responsabilidade da unidade escolar.

3.3. MERENDA DO CARDÁPIO

3.3.1. Merenda do cardápio é um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO/ELABORADO, servido num determinado horário ou período (como por exemplo: desjejum ou café da manhã, almoço, lanche, merenda manhã, merenda tarde, jantar)

3.3.2. A porção ofertada por refeição deverá ser diferenciada por faixa etária, de modo a atingir as necessidades nutricionais estabelecidas no artigo 17, parágrafo 5º RESOLUÇÃO Nº 06 DE 08 DE MAIO DE 2020 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, em seu anexo III.

3.4. SOLICITAÇÃO

3.4.1. Comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar à empresa contratada, formulada em impresso próprio, APENDICE a este termo de referência, contendo a quantidade de merendas dos cardápios que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana, por representante legal da prefeitura e **entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua consumação.**

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

3.4.3. As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais e assistenciais.

3.4.4. A distribuição deverá ser de **segunda a sexta feira**, diretamente nos locais indicados no **APENDICE II** (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.

3.4.5. 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 aquém da solicitada, a empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.

3.4.6. 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.

3.4.7. Quando o número de merendas dos cardápios contados for inferior a aquelas solicitadas, a contratada deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a Prefeitura, levando-se em conta o porcionamento de um cardápio e tendo como base mínima o balanceamento protéico-calórico do PNAE e Resolução 06/2020 do FNDE.

3.5. RECEITUÁRIO PADRÃO

3.5.1. O receituário padrão é o conjunto de todas as fichas técnicas preparo executadas pela cozinha da Unidade. Cada cozinha deverá conter o receituário padrão de acordo com a categoria atendida.

3.5.2. No receituário padrão deverão constar as seguintes informações:

3.5.3. - Ano de Vigência;

3.5.4. - Município;

3.5.5. - Nome da Unidade Escolar atendida;

3.5.6. - Nome da Empresa com CNPJ;

3.5.7. - Nome completo do(s) nutricionista(s) responsáveis pela elaboração do receituário com número de registro no Conselho Regional/Federal de Nutricionistas.

3.6. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

3.6.1. O Manual de boas práticas é o documento que descreve a operações a serem realizadas pelas cozinheiras e outros funcionários das cozinhas, os requisitos sanitários das edificações, o modo como é realizada a manutenção da higienização das instalações (também equipamentos e utensílio), controles de saúde e higiene pessoal dos manipuladores e visitantes.

3.6.2. Cada cozinha unidade deverá manter um Manual de Boas Práticas de Manipulação que atendam às exigências da CVS 5 de 09 de abril de 2013 do Centro de Vigilância do Estado de São Paulo/ Secretaria de Estado da Saúde S.P ou, legislação vigente no estado de São Paulo e ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária).

3.6.3. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são procedimentos escritos de forma objetiva que descrevem instruções de forma sequencial para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

3.6.4. A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética e as recomendações da RESOLUÇÃO Nº 06 DE MAIO DE 2020 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO e/ou normas vigentes de alimentação escolar, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

3.6.5. A Gerência de Alimentação e Nutrição do município será responsável pelas ações de Educação Nutricional para atendimento da RESOLUÇÃO Nº 06 DE MAIO DE 2020 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - art. 14 - É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

3.7. DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.7.1. O regime de execução dos serviços objeto da licitação será na modalidade de **MENOR PREÇO GLOBAL** por merenda do cardápio solicitada indicado na proposta da licitante vencedora.

3.7.2. Entende-se por merenda do cardápio solicitado, aquela cuja solicitação, formulada por representante legal da CONTRATANTE, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

3.7.3. Fica a critério da Contratante a escolha das merendas dos cardápios solicitados, dentro dos estabelecidos no **APENDICE III**.

3.7.4. Os quantitativos estimados de alunos estão relacionados no **APENDICE II** deste Termo de referência.

3.7.5. As faturas deverão ser emitidas semanalmente.

3.8. **DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA**

3.8.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

3.8.2. O fornecimento de todos os gêneros alimentícios, insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivos estabelecidos pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar);

3.8.3. No preparo das merendas, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão de obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc.;

3.8.4. Toda equipe de trabalho da proponente vencedora deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela merenda distribuída;

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

3.8.6. 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;

3.8.7. 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;

3.8.8. 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;

3.8.9. 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;

3.8.10. 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;

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

3.8.12. 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;

3.8.13. 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;

3.8.14. Porcionar 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 para manipulação dos alimentos prontos, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos;

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

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

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

3.8.18. Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia e dos utensílios utilizados pelos alunos;

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

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

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

3.8.22. 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;

3.8.23. 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;

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

3.8.25. 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;

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

3.8.27. 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;

3.8.28. 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;

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

3.8.30. 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;

3.8.31. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória;

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

3.8.33. 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;

3.8.34. 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.

3.9. DAS INSTALAÇÕES, MANUTENÇÃO, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

3.9.1. As instalações existentes em 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.

3.10. COMPETE À PROPONENTE VENCEDORA:

3.10.1. O complemento e instalações dos equipamentos e utensílios relacionados no **APENDICE VI**, conforme a necessidade de cada unidade escolar, devendo fazer inventário no início e no fim do contrato;

3.10.2. A reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura;

3.10.3. O conserto e manutenção corretiva e preventiva de equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura;

3.10.4. A manutenção e abastecimento de gás GLP

3.10.5. A troca dos filtros das cozinhas,

3.10.6. Pequenos reparos elétricos e hidráulicos nas instalações das cozinhas, desde que não seja estrutura física. Os serviços de reforma estrutural das instalações da cozinha e despesa caberão à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

3.10.7. Deverá a empresa vencedora, por sua conta e risco, retirar dos locais de trabalho os equipamentos e utensílios de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias, após o término do contrato.

3.11. QUANTO À RESPONSABILIDADE TÉCNICA E MÃO-DE-OBRA

3.11.1. Deverá a licitante vencedora manter:

3.11.2. 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.

3.11.3. Com relação à mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato, bem como a reposição em casos de faltas, licença, afastamentos diversos, aposentadorias e quaisquer outras faltas ocorridas, com exceção das entidades, que possuem mão-de-obra própria.

3.11.4. 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.

3.11.4.1. Devendo encaminhar mensalmente a Secretaria Municipal de Educação os comprovantes de quitação de débitos trabalhistas de todos os funcionários da terceirizada (INSS, FGTS, pagamento de salários e vales)

3.11.5. A CONTRATADA responsabiliza-se pelo fornecimento de uniformes e EPIs para os manipuladores dos alimentos e visitantes.

3.11.6. 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.

3.11.7. 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.

3.11.8. É de responsabilidade da contratada a realização de exames periódicos de saúde conforme descrito:

3.11.8.1. (...) “Parágrafo único Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.(...)” CVS 5 09 abril de 2013.

3.12. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.12.1. A empresa vencedora sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Sumaré, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade da merenda servida. Prestando todas as informações, de maneira documentada que lhes forem solicitadas.

3.12.2. O CONTRATANTE, por meio das Secretarias interessadas, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e entrega das merendas nos locais de consumo, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações e documentos do seu andamento.

3.12.3. 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.

3.12.4. 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.

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

3.12.6. 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 14.133/2024 e Decretos Municipais que regem a matéria.**

3.13. DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

3.13.1. Para efetivação do abastecimento dos gêneros alimentícios e dos produtos de limpeza, a empresa proponente, deverá apresentar juntamente com os documentos de habilitação, projeto de logística e distribuição, contendo:

3.13.1.1. Descrição da frota dos veículos que irá utilizar devendo possuir nesta frota, veículos adequados para distribuição.

3.13.1.2. O projeto deverá constar ainda, descrição do sistema de distribuição, de forma a garantir que produtos de limpeza não serão transportados juntamente com os alimentos.

3.13.1.3. Estar em conformidade com as descrições da Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária, Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, Seção VII artigos 53ª, 54º, 55, 56, 57, 58, 59, 60 e 61

3.14. **DA RESPONSABILIDADE, DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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

3.14.1.1. A CONTRATADA apresentará à Secretaria de Educação do Município de Sumaré semanalmente, sempre no início da semana subsequente, as faturas correspondentes às solicitações feitas pelas unidades educacionais e devidamente atendidas;

3.14.1.2. O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários das merendas dos cardápios pelo número de merendas dos cardápios atendidos;

3.14.1.3. É de responsabilidade da direção da unidade educacional ou assistencial (ou representante indicado pela direção) a solicitação semanal das merendas dos cardápios, formulada em impresso próprio e entregue pessoalmente à CONTRATADA para provisão dos gêneros alimentícios e outros insumos necessários para execução do cardápio.

3.14.1.4. Anexo às notas fiscais, a empresa deverá apresentar relatório de gêneros alimentícios e insumos, com as quantidades e valores em reais (total da semana).

3.14.1.5. As notas fiscais deverão ser emitidas de acordo com a categoria atendida no Programa Nacional de Alimentação Escolar e a Rede de Ensino a qual pertence, ou seja:

- a) - Creche/ Ensino Infantil Integral
- b) - Pré Escola/ Ensino Infantil Período Parcial
- c) - Ensino Fundamental da Rede Municipal
- d) - Ensino Fundamental da Rede Estadual
- e) - Ensino Médio da Rede Municipal
- f) - Ensino Médio da Rede Estadual
- g) - Ensino Fundamental de Período Integral Estadual
- h) - Ensino de Jovens Adultos da Rede Estadual
- i) - Ensino de Jovens Adultos da Rede Municipal
- j) - Entidades Não Cadastradas no PNAE

3.14.1.6. As faturas não aceitas pelas Secretarias solicitantes serão devolvidas à CONTRATADA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo a partir da data de sua reapresentação;

3.14.1.7. A devolução das faturas não aprovadas pelas Secretarias solicitantes em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato;

3.14.1.8. De conformidade com o estabelecido na Lei Municipal nº 3.064 de 07 de outubro de 1997, deverá a CONTRATADA apresentar a Guia de Recolhimento do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza - ISSQN - correspondente ao objeto desta licitação, referente ao mês anterior, sob pena de ser o referido imposto retido pela Municipalidade, caso se enquadre nesta disposição.

3.15. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.15.1. Obriga-se a CONTRATANTE, durante o prazo de execução dos serviços a atender ao disposto neste Termo de Referência e Edital no que se refere às suas obrigações e:

3.15.1.1. A expedição da Ordem de Serviço, objeto do presente contrato, deverá ser imediata a sua assinatura, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada unidade educacional;

3.15.1.2. Acompanhar diretamente, ou através de gerenciadora por ela contratada a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

3.15.1.3. Efetuar os pagamentos devidos nas condições e forma estabelecidos no presente contrato;

3.15.1.4. 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. Caso o local de preparo e distribuição da merenda nas unidades educacionais não apresente as condições exigidas pela legislação vigente, a CONTRATADA comunicará por escrito à CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

3.15.1.5. Realizar manutenções de caixas d'água e tubulações, mediante a limpeza periódica de acordo com os padrões vigentes.

3.15.1.6. Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e energia elétrica.

3.15.1.7. Ser responsável pela desinsetização e desratização das cozinhas das unidades escolares.

3.16. DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 06/2020.

3.16.1. Visando o cumprimento da Resolução 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

3.16.2. Os gêneros provenientes da Agricultura Familiar serão utilizados como complemento à alimentação escolar, não devendo, portanto, serem considerados no custo da empresa.

3.16.3. A licitante vencedora fica responsável pela utilização e incorporação dos gêneros alimentícios adquiridos da Agricultura Familiar na merenda escolar a ser fornecida.

3.16.4. No momento do recebimento dos gêneros o funcionário responsável da empresa licitante vencedora deverá atestar a qualidade dos mesmos, juntamente com o funcionário responsável da Contratante, podendo em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

3.17. QUANTO À LEGISLAÇÃO

3.17.1. 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, nos limites do disposto na Lei Federal 14.133/2021.

3.17.2. 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.

3.17.3. 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 CONTRATANTE.

3.17.4. 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 CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

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

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

3.17.7. Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no Termo de referência e seus apêndices e no e no edital e seus anexos.

3.17.8. Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

3.17.9. 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.

3.17.10. Alterações de cardápios pelas unidades escolares deverão ser enviadas com no mínimo de **15 DIAS DE ANTECEDÊNCIA** ao fornecimento, assim como solicitações de lanches para passeios e atividades extracurriculares.

3.17.11. A alteração dos cardápios deverá seguir a lista de alimentos substitutos deste Termo de Referência.

[]

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 e detalhado em memória de cálculo anexa a este termo de referência.

4.2. [MM9]A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre CONTRATANTE e CONTRATADO, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[MM10]

5. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA - [CdM11] 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:

	Referência Dotação	Vínculo	Descrição do Vínculo
^	Órgão: 02 - [PREFEITURA MUNICIPAL DE SUMARÉ]		
^	Unidade: 007 - [SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO]		
^	Unidade Executora: 1 - [FUNDO MUN. DE EDUCAÇÃO]		
^	Tipo Ação: Projeto - Ação: 1002 - Funcional: 0012.0306.0001 - [Fome Zero e Agricultura Sustentável]		
^	Elemento: 3339030000000000000 - [Material de consumo]		
☐	264	022000000	EDUCAÇÃO-Convênios/entidades/fundos

	Referência Dotação	Vínculo	Descrição do Vínculo
^	Órgão: 02 - [PREFEITURA MUNICIPAL DE SUMARÉ]		
^	Unidade: 007 - [SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO]		
^	Unidade Executora: 1 - [FUNDO MUN. DE EDUCAÇÃO]		
^	Tipo Ação: Projeto - Ação: 1002 - Funcional: 0012.0306.0001 - [Fome Zero e Agricultura Sustentável]		
^	Elemento: 3339030000000000000 - [Material de consumo]		
☐	265	052000000	EDUCAÇÃO-Convênios/entidades/fundos

5.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

5.4. A ação orçamentária em apreço se qualifica como PROJETO, se enquadrando para as exigências dos incisos I e II do artigo 16, da Lei complementar 101/2000, cabendo à SMFO – Secretaria Municipal de Finanças e Orçamentos declarar que o aumento é compatível com a lei orçamentária anual e com o plano plurianual.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO GLOBAL]

6.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,5% (MEIO POR CENTO)**.

6.3. O modo de disputa é aberto.

Exigências de habilitação[MM12]

6.4. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 6.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 6.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 6.7. 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;[MM13]
- 6.8. 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.
- 6.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 6.10. 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
- 6.11. 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.
- 6.12. Alvará/ Licença de Funcionamento expedida pelo Órgão Sanitário do Município Sede, em plena vigência, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o fornecimento de alimentos, em consonância com as Leis Federal e Municipal.
- 6.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Empresas reunidas em consórcio:

- 6.14. Não será aceita a participação de consórcio nesta licitação tendo em vista que há muitas empresas deste ramo em específico e a formação de consórcios pode reduzir o número de participantes, pois empresas que poderiam prestar o serviço de forma isolada se reúnem; e os riscos para a Administração Pública, como a responsabilidade solidária das empresas em relação a obrigações trabalhistas e previdenciárias.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 6.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 6.16. 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.
- 6.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 6.18. 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;
- 6.19. 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; [PS14]
- 6.20. 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; [MM15][PS16]
- 6.21. 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.
- 6.22. 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. [MM17]
- 6.23. Declaração de que a licitante 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 [MM18]

- 6.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 6.25. *Comprovação de capital mínimo integralizado ou de patrimônio líquido mínimo, no correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.*
- 6.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando Índices de Liquidez Geral (LG), Endividamento (IE) e Liquidez Corrente (LC) obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$I - \text{Liquidez Corrente (LC)} = \frac{(\text{Ativo Circulante})}{(\text{Passivo Circulante})} \geq 1,00$$

$$\text{II - Liquidez Geral (LG)} = \frac{(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo})}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo})} \geq 1,00$$

$$\text{III - Endividamento (IE)} = \frac{(\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo})}{(\text{Ativo Total})} \geq 0,50$$

[CdM19]

6.26.1 Os índices acima indicados atendem à realidade das empresas do seguimento de mercado do objeto licitado, pois guarda total compatibilidade com a jurisprudência do TCESP (ILC e ILG entre 1,0 e 1,5 e IE entre 0,30 e 0,50). Conforme julgamento do TCEPS no TC-026907/026/09 do TCESP. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://www2.tce.sp.gov.br/arqs_juri/pdf/1/8/5/34581.pdf.

6.27. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

6.28. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

6.29. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

6.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante Declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.[MM20]

Qualificação Técnica[MM21]

6.31. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação:[A22]

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

6.32. Prova de registro/ inscrição da empresa licitante e de seu(s) responsável(eis) técnicos junto ao Conselho Regional de Nutricionista– CRN, conforme Resolução atualizada deste Conselho, dentro de sua validade.

6.32.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

6.32.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou pesquisas de situações cadastrais obtidas pela internet (salvo as que, por força de resolução, portaria ou outro ato normativo, possuírem status de certidão) ou solicitação de documentos em substituição aos documentos e certidões exigidas.

6.32.3. A comprovação do(s) Responsável(eis) Técnico(s) em relação à licitante deverá ser feita da seguinte forma:

a) Na hipótese de o profissional ser empregado, deverá registro na carteira de profissional ou ficha de empregado;

b) Na hipótese do profissional ser sócio, gerente, diretor ou dirigente da licitante, deverá ser apresentado contrato social;

c) caso seja autônomo deverá apresentar o Contrato de Trabalho ou de Prestação de Serviço

d) 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

6.33. **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, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, nos Termos da Súmula 24 .do TCESP**

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

6.33.1.1. **Comprovação da aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, constando a natureza, com quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento), das refeições/dia estimadas na planilha do item 2.2 deste Termo de Referência, sendo o fornecimento contínuo em pelo menos 1 (um) ano, nos termos do disposto na Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.**

6.33.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.[MM23]

6.33.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.[MM24]

6.33.4. 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.

Cooperativas

6.34. Para as cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

6.34.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

6.34.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

6.34.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

6.34.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

6.34.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

6.34.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- a) ata de fundação;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

6.34.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

OUTRAS EXIGÊNCIAS:

6.35. Caso queira gozar dos benefícios ME/EPP/MEI, declaração de enquadramento, cumprimento dos requisitos legais e de receita bruta, em observância a LC nº 123/2006 e LF 14.133/2021.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - Art. 6º, XXIII, “d”[CdM25]

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

7.1.1 A Administração Pública deve conciliar a busca por contratos vantajosos (princípio da eficiência e da eficácia) com o desenvolvimento nacional e sustentável. Sob essa perspectiva, as licitações e os contratos administrativos transitam também em torno de pautas relacionadas à justiça social, fomento de natureza econômica e questões ambientais, apanhadas pelo abrangente amálgama da sustentabilidade”.

7.1.2 Cumpre ressaltar que este Município ainda não possui normatização para instituir como se dará a promoção do desenvolvimento sustentável. Sendo assim, os critérios utilizados nesta contratação foram embasados na Cartilha de como inserir critérios de Sustentabilidade nas contratações Públicas, elaborada pela Câmara Nacional de Sustentabilidade, da Consultoria Geral da União (disponível através do link, <chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/cartilha-como-inserir-criterios-de-sustentabilidade-nas-contratacoes-publicas.pdf>) e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, elaborado pela Câmara Nacional de Sustentabilidade, da Consultoria Geral da União (disponível através do link, <chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>):

7.1.2.1 [MM26]A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

7.1.2.2 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

7.1.2.3 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

7.1.2.4 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

7.1.2.5 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva para reciclagem, quando couber.

Subcontratação[A27]

7.2 É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

7.2.1 É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação:

7.2.2 A subcontratação fica limitada aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, nutricionista e manutenção dos equipamentos, distribuição, fornecimento de pães e bolos.

7.2.3 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.[A28]

Garantia da contratação

7.3 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 1 (UM) %(POR CENTO) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

7.3.1 A garantia nas modalidades caução, fiança bancária e título de capitalização deverá ser prestada em até 02 (dois) dias úteis após a assinatura do contrato.

7.3.2 No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

7.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

DA INVERSÃO DE FASES

7.5 No caso pretende-se ainda a realização de certame com a inversão de fases, nos termos previstos no § 1º do artigo 17 da Lei 14.133, de 2021. O dispositivo em questão possibilita a habilitação dos licitantes antes da fase de envio de lances.

7.6 A presente licitação visa à contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de merenda escolar, serviço essencial à rede municipal de ensino. A merenda escolar desempenha papel estratégico na garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo diretamente para o desempenho escolar, a frequência às aulas e o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes.

7.7 Além disso, o fornecimento de merenda escolar é considerado um direito social fundamental, amparado pela Constituição Federal de 1988 (art. 6º) e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo, portanto, uma obrigação prioritária para os municípios. O correto planejamento e a execução desse serviço exigem que a contratada possua estrutura operacional adequada, capacidade técnica comprovada e equipe qualificada, a fim de atender às exigências legais e garantir a qualidade e segurança alimentar no fornecimento das refeições.

7.8 Por se tratar de um serviço diretamente relacionado ao bem-estar da comunidade escolar, a contratação deve ser conduzida com elevado rigor técnico, priorizando a seleção de uma empresa apta a cumprir o contrato com eficiência, qualidade e economicidade, além de respeitar as normas de segurança alimentar e sanitária.

7.9 Dada a relevância e a especificidade técnica do objeto, a inversão das fases licitatórias – habilitação antecedendo a análise de propostas – apresenta-se como medida indispensável para assegurar que apenas licitantes com comprovada capacidade técnica, profissional e operacional avancem para a etapa de disputa de preços.

7.10 A habilitação prévia permite que a Administração selecione empresas que atendam plenamente às exigências do edital, reduzindo o risco de problemas futuros na execução contratual. Tal estratégia é justificada pelos seguintes motivos:

- a) Qualificação técnica como fator determinante: O preparo de merenda escolar exige um conjunto de requisitos específicos, como a presença de profissionais capacitados (ex.: nutricionistas), instalações adequadas para manipulação de alimentos, transporte compatível com normas sanitárias e experiência prévia comprovada em serviços similares. A análise prévia da habilitação possibilita verificar esses aspectos críticos antes de admitir os licitantes à fase de apresentação de propostas, prevenindo a participação de empresas despreparadas.
- b) Prevenção de preços inexequíveis e prejuízos contratuais: Ao garantir que apenas empresas habilitadas disputem o certame, a Administração reduz o risco de apresentação de propostas com preços fora de mercado, muitas vezes oriundas de empresas sem capacidade técnica para cumprir o objeto. Essa prática evita contratos inexequíveis, que poderiam resultar em paralisação do serviço ou prejuízo à qualidade da merenda fornecida aos estudantes.
- c) Celeridade e eficiência no processo licitatório: Com a habilitação antecedendo a análise de propostas, a Administração otimiza o processo licitatório, concentrando esforços na análise de propostas de empresas tecnicamente habilitadas. Isso contribui para maior agilidade no certame e evita retrabalhos decorrentes da desclassificação de empresas inabilitadas em etapas posteriores.
- d) Preservação do interesse público e da continuidade do serviço: A inversão de fases é uma medida que favorece a escolha de uma empresa qualificada para executar um contrato de elevada relevância social, garantindo a continuidade do serviço sem prejuízos ao calendário escolar e ao atendimento alimentar dos alunos.

7.11 Nesse sentido é a jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo:

TC 12898.989.24

“Por fim, a inversão de fases respeita o que estabelece o art. 17, § 1º da Lei 14.133/21, inclusive contando com as devidas justificativas (parte integrante do anexo VI)”.

TC 6240.989.23

“(20) A ausência de justificativas para a inversão de fases contraria o disposto no art. 17, § 1º da Lei 14.133/21. Por isso, a Prefeitura deve apresentar, nos autos da contratação, ou como anexo apropriado do edital, os motivos de fato e as razões técnicas que a levaram a optar pela inversão de fases autorizada pelo mencionado dispositivo de lei”.

7.12 Assim, considerando a essencialidade do serviço de merenda escolar, a complexidade do objeto e a necessidade de assegurar um contrato exequível e de qualidade, a adoção da inversão de fases neste certame é medida indispensável para garantir a participação de empresas capacitadas e a celebração de contrato que atenda plenamente ao interesse público do Município.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO - Art. 6º, XXIII, “e” e Art. 40, §1º, II[CdM29]

[CdM30]Regime de execução[A31]

8.1. O regime de execução do contrato será **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**.

Condições de execução

8.2. Início da execução do objeto: **05 (CINCO) DIAS UTEIS** da emissão da ordem de serviço;

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

8.4. Caso não seja possível a prestação do serviço na (s) data (s) assinalada (s), a empresa deverá comunicar as razões respectivas **COM PELO MENOS 03 (TRÊS) 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

8.5. Os serviços serão prestados nos locais detalhados no **APENDICE II relação das unidades educacionais**, de segunda a sexta feira, (obedecendo aos calendários do ano letivo. |

Rotinas a serem cumpridas

8.6. A execução contratual observará as rotinas abaixo

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

8.6.2. 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

8.6.3. 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

8.6.4. 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.

8.6.5. 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

8.6.6. 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.

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

8.6.8. 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

8.6.9. 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

8.6.10. 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

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

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

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

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

- 8.6.15. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes
- 8.6.16. Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos
- 8.6.17. Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE
- 8.6.18. 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
- 8.6.19. 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 30 (TRINTA) DIAS** após a assinatura do contrato
- 8.6.20. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço
- 8.6.21. 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
- 8.6.22. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas
- 8.6.23. 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
- 8.6.24. 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
- 8.6.25. O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital e impresso
- 8.6.26. 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
- 8.6.27. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação
- 8.6.28. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato
- 8.6.29. Sob nenhuma hipótese serão disponibilizadas salas extras para escritórios ou depósito suplementar dentro das unidades educacionais

8.6.30. 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]:

8.6.31. Especificações técnica dos gêneros alimentícios está detalhada em **APENDICE V.** |

Materiais a serem disponibilizados

- a) Conforme **APENDICE VI** deste Termo de Referência.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

8.7. A demanda do órgão tem como base as seguintes características: conforme **TABELA do item 2.2.** de itens e quantitativos.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)[A32]

8.8. 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[A33]

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

Elaboração dos Cardápios

8.10. Os cardápios elaborados pela CONTRATADA, deverão ser encaminhados para verificação do nutricionista da Secretaria Municipal de Educação com 60 dias de antecedência para assegurar se está em conformidade com o estabelecido em edital.

9. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO – Art. 6º, XXIII, “f”[CdM34]**

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 CONTRATANTE, 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 **APÊNDICES deste Termo de Referência** fazendo cumprir a lei e as disposições do 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, na lei Federal nº 14.133/2021 e posteriores alterações e nos Decretos Municipais que regulamentam a matéria.

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”

Do Recebimento

10.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **NO PRAZO DE 05 (CINCO) DIAS** pelo fiscal do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021). [A35]

10.2. 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.

10.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal 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 em consonância com o estipulado no termo de referência, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

10.3.1. 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;

10.4. O Contratado fica obrigado, **NO PRAZO DE ATÉ 05 (CINCO) 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.

10.5. 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)

10.6. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A36]

10.7. 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.

10.8. 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 [PS37] termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

10.8.1. 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;

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

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

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

10.9. 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.

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

10.11. 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

10.12. 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.

10.13. 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.

10.14. 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 a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

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

10.16. 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.

10.17. 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.

10.18. 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.

10.19. 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.

10.20. 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.

10.21. Eventual atraso no pagamento à CONTRATADA por culpa exclusiva da Administração implicará na correção do valor nominal pelo **IPCA-E[CdM38]**, a contar do dia em que se daria o pagamento até a efetiva data da quitação.

Forma de pagamento

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

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

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

10.24.1. **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.[MM39]**

10.25. 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[CdM40]

10.26. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento

Cessão de crédito[MM41]

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

11. INFRAÇÕES, MULTAS E SANÇÕES

11.1. As infrações, multas e sanções aos licitantes e à futura CONTRATADA aquelas previstas na Lei nº14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 12.061, de 2023, que fará parte integrante do edital e do contrato ou instrumento equivalente.

12. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO

12.1. Conforme Artigo 9 do Decreto Municipal 12.054 de 22 de dezembro de 2023, não há a necessidade de classificar o Termo de Referência nos termos da Lei 12.527, pois o mesmo deve ser amplamente divulgado e não possui informações consideradas de caráter sigiloso ou pessoal.

Sumaré, 13 de dezembro de 2024.

FABIO MARTINS GUTIERREZ
MATRÍCULA 2090-2

APENDICES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

APENDICE I - Memorial de Cálculo;
APENDICE II- Relação das Unidades Educacionais com localizações e número de educandos;
APENDICE III- Relação de Cardápios;
APENDICE IV - Planilha de Proposta – Gêneros Alimentícios
APENDICE V - Especificações técnicas dos gêneros alimentícios;
APENDICE VI - Relação de equipamentos e utensílios;
APENDICE VII - Planilha de Composição de Custos;
APENDICE VII - Modelo impresso de Solicitação de Merenda.
APENDICE VIII- Estudo Técnico Preliminar

TERMO DE APROVAÇÃO DE TR

Em atendimento ao artigo 10, do Decreto Municipal n. 12.054/ 2023, aprovo este Termo de Referência.
Sumaré, 13 de dezembro de 2024.

LUCAS SANTIAGO DOS SANTOS
Superintendente Administrativo de Programas e Projetos
Responsável pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

APENDICE – I - MEMORIAL DE CÁLCULO**PROCESSO DLC N. 35002/ 2024**

OBJETO: Contratação de serviços de empresa especializada 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 apêndices deste termo de referência, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR GLOBAL**REGIME DE EXECUÇÃO:** PARCELADO**JULGAMENTO:** MENOR VALOR GLOBAL**QUANTIDADE ESTIMADA:** CONFORME PLANILHA ABAIXO.

VALOR ESTIMADO: R\$ 34.950.257,57 (TRINTA E QUATRO MILHÕES, NOVECENTOS E CINQUENTA MIL, DUZENTOS E CINQUENTA E SETE REAIS E CINQUENTA E SETE CENTAVOS),

ENQUADRAMENTO LEGAL: Lei Federal n. 14133/ 2021, procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.

1- ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO e QUANTIDADE ESTIMADA

A quantidade foi estimada levando em consideração o quantitativo do último contrato n. 107/2024, segue o contrato anexo.

Os valores foram obtidos através do último Contrato n. 107/ 2024, celebrado em 05/03/2024 para fornecimento do objeto em tela.

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200	5,70	979.260,00
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200	1,89	6.048,00
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200	2,15	470.420,00
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200	1,99	3.210.268,00
		refeição	8784	200	2,21	3.882.528,00
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200	1,99	434.218,00
		almoço	1099	200	2,20	483.560,00
		lanche	1093	200	1,88	410.968,00
		jantar	184	200	2,20	80.960,00
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200	2,28	10.568.256,00
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200	2,45	1.395.030,00
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200	2,13	307.998,00
		refeição	603	200	2,34	282.204,00

Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200	2,18	37.496,00
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200	2,15	2.536.570,00
		almoço	5470	200	2,91	3.183.540,00
		lanche	5627	200	1,93	2.172.022,00
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200	2,17	1.198.708,00
		almoço	3184	200	3,24	2.063.232,00
		lanche	3133	200	1,99	1.246.934,00
TOTAL			75796			34.950.257,57

2- DOCUMENTOS DE SUPORTE

Contrato n. 107/ 2024

3- PARAMETRO UTILIZADO NA OBTENÇÃO DE PREÇOS

O parâmetro utilizado na cotação de preços foi o menor valor global, uma vez que, inicialmente, dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

Além disso, segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos. Por fim, a fragmentação dos contratos também pode impactar negativamente a gestão integrada da alimentação escolar, dificultando o acompanhamento e a supervisão dos processos.

O objeto não é divisível, sendo a responsabilidade da terceirização por uma única empresa vencedora. Desta forma, a Secretaria de Educação e seus agentes conseguem atuar diretamente em uma fiscalização única e muito mais próxima da empresa contratada.

Sumaré, 13/12/2024

Assinatura: _____

Nome: Fabio Martins Gutierrez

Matrícula n. 12.090-2

APENDICE II - Relação das Unidades Educacionais com localizações e número de educandos

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM LOCALIZAÇÕES E NUMERO DE EDUCANDOS

Unidades 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		1130
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	0		1184
36	EMEF PROFª NILZA THOMAZINI	0	0	456	533	40		1029
37	EMEF RAMONA CANHETE PINTO	0	0	418	0	0		418
38	EMEFR D. AUGUSTA RAVAGNANI BASSO	0	38	95	0	0		133
39	EMEFR Mª AP J.SEGURA	0	24	114	0	0		138
40	EM Dirce AP. Menuzzo Ricato	0	0	430	0	0		430
41	EM Jeany Lemos Gonçalves Rodrigues	0	0	265	0	0		265
	TOTAL DE ALUNOS POR MODALIDADE	687	5935	12417	1796	148	944	21947

Unidades Escolares Rede Estadual de Ensino de Sumaré- SP
Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

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 NEGRI 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 SANTARROSSA 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 ANTENOR 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

Obs.: Os números de alunos e unidades descritos estão sujeitos a alterações.

ENDEREÇOS - UNIDADES ESCOLARES

Escolas Municipais de Ensino Fundamental

Unidade Escolar: **EM CAIC André De Nadai**

Endereço: Rua: Félix Gomes Santos, 700- Jardim Santa Carolina

Telefone: (19) 3864- 2581/ 3838 2652

Unidade Escolar: **EM José de Anchieta**

Endereço: Rua: Geraldo de Souza, 700- Jardim Santa Carolina

Telefone: (19) 3873 2605/ 3873 1574

Unidade Escolar: **EMEF Antonieta Cia Viel**

Endereço: Rua: Alice Menuzzo Pancotti, 90 – Parque Virgílio Viel

Telefone: (19) 3873 3638

Unidade Escolar: **EMEF Antônio Palioto**

Endereço: Rua: Domingos F. Nogueira, 85 – Jardim São Carlos

Telefone: (19) 3883 7251/ 3873 9704

Unidade Escolar: **EMEF Profa. Nilza Thomazini**

Endereço: Rua Geraldo G. Lima, s/n – Parque Residencial Regina

Telefone: (19) 3864 1021

Unidade Escolar: **EMEF Profa. Anália de Oliveira Nascimento**

Endereço: Rua Maria C. Rocha Ferraz, 565 – Jardim Bom Retiro

Telefone: (19) 3854 5994

Unidade Escolar: **EMEF Profa. Eliana Michin Vaughan**

Endereço: Rua Vinte e Um, 35 – Jardim Nova Terra

Telefone: (19) 3864 0835

Unidade Escolar: **EMEF Profa. Flora Ferreira Gomes**

Endereço: Rua: Alípio Cassiano Dutra, 545- Ângelo Tomazin

Telefone: (19) 3922 6020

Unidade Escolar: **EMEF Profa. Neuza de Souza Campos**

Endereço: Rua das Rosas, sem número – Parque Rosa e Silva

Telefone: (19) 3873 5250

Unidade Escolar: **EMEF Ramona Canhete Pinto**

Endereço: Av. Pirelli, sem número- Jardim São Gerônimo

Telefone: (19) 3838 0602

Unidade Escolar: **EMEF Maria Aparecida de Jesus Segura**

Endereço: Rua Um, 30 – Assentamento Sumaré II

Telefone: (19) 3873 02 85

Unidade Escolar: **EMEF Dona Augusta Ravagnani Basso**

Endereço: Rua Aldebaram, 35 – Bairro Cruzeiro

Telefone: (19) 3828 6830

Unidade Escolar: **EMEF Oswaldo Roncolatto**

Endereço: Rua Antônio Neves de Souza- Residencial Maria Luiza



Telefone: (19) 3838 46 30

Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Unidade Escolar: **EM Dirce Ap. Menuzzo Ricato**

Endereço: Rua Silvano Santos do Nascimento, 90, Jd das Estâncias

Telefone: (19) 3873 5067

Unidade Escolar: **EM Jeany Lemos Gonçalves Rodrigues**

Endereço: Rua Maria Augusta Lopes Pinto, 1090, Resd. Santa Joana

Telefone: (19) 3883 7100

Escola Municipal de Ensino Médio

Unidade Escolar: **EM Dr. Leandro Franceschini**

Endereço: Rua Geraldo de Souza, 157 – Jardim Carlos Basso

Telefone: (19) 3873 2605 / 3873 1574

Escolas Municipais de Ensino Infantil

Unidade Escolar: **EM Arco Íris**

Endereço: Av. José Ferreira Gomes, 658 – Vila Menuzo

Telefone: (19) 3873 7454

Unidade Escolar: **EM Borboletinha Azul**

Endereço: Rua Visconde de Rio Branco, 120 – Jardim João Paulo II

Telefone: (19) 3873 7736

Unidade Escolar: **EM CAIC André De Nadai**

Endereço: Rua Félix Gomes dos Santos, 800 – Jardim Santa Carolina

Telefone: (19) 3854 3722

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

Unidade Escolar: **EM Parque Residencial Regina**

Endereço: Rua São Francisco de Assis, 222- Parque Residencial Regina

Telefone: (19)3854 3253

Unidade Escolar: **EM Oswaldo Roncolato**

Endereço: Rua Antônio Neves de Souza – Residencial Maria Luiza

Telefone: (19) 3828 6830

Unidade Escolar: **EM Jardim Bom Retiro**

Endereço: Rua Maria Conceição R. Ferraz- Jardim Bom Retiro

Telefone: (19) 3864 2052

Unidade Escolar: **EM Santo Thomazim**

Endereço: Av. Rebouças, 3940 - Jardim Paulista

Telefone: (19) 3873- 9198

Unidade Escolar: **EM Jardim De Nadai**

Endereço: Rua Ezequiel T. Mendonça

Telefone: (19) 3854 3400

Unidade Escolar: **EM Jardim Lúcia**

Endereço: Av. Emílio Bosco, 685- Jardim Lúcia (Matão)

Telefone: (19) 3864 2577

Unidade Escolar: **EM Jardim Maria Antônia**



Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Endereço: Rua Hum, sem número – Jardim Maria Antônia

Telefone: (19) 3854 3254

Unidade Escolar: **EM Martha Smolli Domingos**

Endereço: Rua Eucaliptos, 151 – Jardim Basilicata

Telefone: (19) 3873 4402

Unidade Escolar: **EM Lasquinha de Gente**

Endereço: Av. Pirelli, 65 – Jardim São Gerônimo

Telefone: (19) 3854 3232

Unidade Escolar: **EM O Mundo Alegre das Crianças e Extensão**

Endereço: Rua Germano Yassen, 280- Parque Euclides Miranda

Telefone: (19) 3873 7941

Unidade Escolar: **EM Jd. Paulistano (Extensão EM O Mundo Alegre da Criança)**

Endereço: Rua Geraldo Preto, nº 469- Jardim Paulistano

Telefone: (19) 3873 7941 (EM O Mundo Alegre da Criança)

Unidade Escolar: **EM Palhacinho Dengoso**

Endereço: Rua Santa Catarina, 200 – Nova Veneza

Telefone: (19) 3854 3100

Unidade Escolar: **EM Parque Bandeirantes II**

Endereço: Rua Jozias Macedo Neves, s/n - Parque Bandeirantes

Telefone: (19) 3864 2054

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

Unidade Escolar: **EM Parque das Nações**

Endereço: Rua Arnaldo da Silveira, 290 – Parque das Nações

Telefone: (19) 3864 2053

Unidade Escolar: **EM O Reino da Garotada**

Endereço: Praça Atílio Foffano, sem número – Vila Santana

Telefone: (19) 3873 4181

Unidade Escolar: **EM Sabidinho**

Endereço: Av. Rebouças, 2871 – Vila Yolanda Costa Silva

Telefone: (19) 3828 1600

Unidade Escolar: **EM Jardim São Judas Tadeu**

Endereço: Rua: Gumercindo Couto, 370 – Jardim São Judas Tadeu

Telefone: (19) 3864 1560

Unidade Escolar: **EM Xodó da Titia**

Endereço: Rua Dr. Honório Fabri, 442

Telefone: (19) 3873 3020

Unidade Escolar: **EM Alfredo de Castro Donaire**

Endereço: Rua São Timóteo, sem número – Parque General

Telefone: (19) 3838 5414

Unidade Escolar: **EM Alcione Aparecida Fernandes Pereira**

Endereço: Rua Áureo Laurindo da Silva nº 107, Jardim dos Ipês

Telefone: (19) 3832-8924

Unidade Escolar: **EM Magdalena Maria Vedovatto Calegari**

Endereço: Rua Paulo Francisco Ferraz, nº 70 Jardim Recanto dos Sonhos

Telefone: (19) 3838-5781

Unidade Escolar: **EM Maria Luisa Cia Medeiros**

Endereço: Rua Deolinda Basso, nº 07, Portal Bordon

Telefone: (19) 3828-8333

Unidade Escolar: **EM Visconde de Sabugosa**

Endereço: Rua Aguaí, 251 - Parque Nova Veneza

Telefone: (19) 3873-7861 / 3873-0546

Entidades

Unidade Escolar: **APAE Sumaré**

Endereço: Rua Salvador Lombarbi, 630 – Vila Zilda Natel

Telefone: (19) 3873 2045 ou 3873 1025

Unidade Escolar: **Creche Pio XII**

Endereço: Rua Tiradentes, 217 – Jardim São Paulo

Telefone: (19) 3873 2234

Unidade Escolar: **CIRASE**-Centro Integrado de Recursos de Aprendizagem e Saúde Escolar

Endereço: Av. Rebouças, 3263 – Jardim Carlos Basso

Telefone: (19) 3873 7183

Unidade Escolar: **Sociedade Pestalozzi de Sumaré**

Endereço: Rua Francisco Manoel Souza, 880



Telefone: (19) 3873 6085

Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Unidade Escolar: **Instituto Bem Querer**

Endereço: Rua Três, nº 40- Jardim Nova Esperança

Telefone: (19) 3832-5523

Escolas Estaduais- Período Parcial

Unidade Escolar: **EE Ângelo Campo Dall'Orto**

Endereço: Av. São Paulo, 446 – Nova Veneza

Telefone: (19) 3864 -1023/ 3854- 3871

Unidade Escolar: **EE Antônio do Valle Sobrinho**

Endereço: Rua Virgínio Basso, 614 – Jardim Campo Bello

Telefone: (19) 3873- 1464/ 3873 7577

Unidade Escolar: **EE Sônia Maria Baptista**

Endereço: Rua Adélia Belonci Tomazim, 222 – Jd. Amélia

Telefone: (19) 3832- 2212/ 3832 2344

Unidade Escolar: **EE Jeny Bonadia Rodrigues Santarossa**

Endereço: Rua Maria Conceição R. Ferraz, 409 – Jardim Bom Retiro

Telefone: (19) 3864 1320/ 3854 3877

Unidade Escolar: **EE Ondina Pinto Rodrigues**

Endereço: Rua Maria Bosco, 362 – Jardim Morumbi (Matão)

Telefone: (19) 3864- 2007 / 3854-0325

Unidade Escolar: **EE Profa. Ivani Ap. Queiroz Peres**

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare



Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Endereço: Rua Presidente Marechal Floriano Peixoto

Telefone: (19) 3873 4944

Unidade Escolar: **EE Marinalva Gimenes Colossal Cunha**

Endereço: Rua Antônio Menuzzo, sem número- Parque Jatobá

Telefone: (19) 3873 4944

Unidade Escolar: **EE Profa. Alice Antenor de Souza**

Endereço: Rua das Crianças, 95 – Jardim Picerno II

Telefone: (19) 3873 1883 / 3873 6309

Unidade Escolar: **EE Prof. Luiz Henrique de Marchi**

Endereço: Rua: Guido Segalho, 250- Jardim São Judas Tadeu

Telefone: (19) 3864 10 34/ 3854 0332

Unidade Escolar: **EE Prof. Vito Carmini Cerbasi**

Endereço: Rua Waldemar Prado, 82 – Jardim Santa Madalena

Telefone: (19) 3873 1859 / 3873 7774

Unidade Escolar: **EE Profa. Bélgica Alleoni Borges**

Endereço: Rua Manoel Luiciana, 34 – Jardim Primavera

Telefone: (19) 3873 – 3942/ 3873 – 7219

Unidade Escolar: **EE Profa. Cecília de Negri**

Endereço: Rua: Francisco F. Pimenta, 28- Jardim São Francisco

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare



Telefone: (19) 3864 1022

Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Unidade Escolar: **EE Profa. Elysabeth de Mello Rodrigues**

Endereço: Rua: Presidente de Moraes, 01- Parque Euclides Miranda

Telefone: (19) 3873 - 3206

Unidade Escolar: **EE Profa. Leonilda de Rossi Barriquelo**

Endereço: Rua: Sete, 222- Jardim Mineápolis

Telefone: (19) 3864- 3191

Unidade Escolar: **EE Prof. Maria Cheila Alves**

Endereço: Rua: Aldo de O. Miller, 393 – Parque das Nações

Telefone: (19) 3864- 1028

Unidade Escolar: **EE Profa. Maria de Lourdes Martins**

Endereço: Rua: Osvaldo Vacari, 777 – Jardim Maria Antonia

Telefone: (19) 3864 -2081

Unidade Escolar: **EE Profa. Maria Rosa Carolina Santos**

Endereço: Av. da Amizade, 4050- Parque Silva Azevedo

Telefone: (19) 3873 1911

Unidade Escolar: **EE Profa. Marianina de Rosis Moraes**

Endereço: Rua: Dois, S/N Parque Florely

Telefone: (19) 3864 2005

Unidade Escolar: **EE Profa. Wanda Felix de Andrade**

Endereço: Rua: Nelson Setti, 70 – Parque Bandeirantes

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare



Telefone: (19) 3864 2006

Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Unidade Escolar: **EE Profa. Zoraide Proença Kaysel**

Endereço: Rua: Doze, 199 – Jardim Manchester

Unidade Escolar: **EE Savino Campigli**

Endereço: Rua: Sebastião José Teixeira, 6- Jardim Dall'Orto

Telefone: (19) 3854 3888

Unidade Escolar: **EE Solange Maura Albino**

Endereço: Rua: Lourdes Xavier Oliveira, 40 – Jardim Minesota

Telefone: (19) 3854 3886

Unidade Escolar: **EE Cândido José Martinez**

Endereço: Rua Regente Feijó, nº 13 – Bairro João Paulo II

Telefone: (19) 3873 3946 / 3873 3096

Escolas Estaduais – Período Integral

Unidade Escolar: **EETI Profa. Ana Lúcia Pierini**

Endereço: Rua Genésio G. do Nascimento, 74- Parque Santo Antônio

Telefone: (19) 3838 2015

Unidade Escolar: **EETI Profa. Leila Maria Mara Avelino**

Endereço: Rua: Genésio G. do Nascimento, 74- Parque Santo Antônio

Telefone: (19) 3838- 3269

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

Unidade Escolar: **EE Vereador Euclides Miranda**

Endereço: Rua: Ernesto Peggion, 27 – Vila Yolanda Costa e Silva

Telefone: (19) 3873 2464

Unidade Escolar: **EE Dom Jayme de Barros da Câmara**

Endereço: Av. José Mancini- Jardim São Carlos

Telefone: (19) 3873 14 72/ 3873 3426

Unidade Escolar: **EE Jardim das Orquídeas**

Endereço: Rua Alberto Redaelli, s/ n , Jardim das Orquídeas

Unidade Escolar: **EE Prefeito José Miranda (Integral em 2 turnos)**

Endereço: Rua Alair, 578 – Parque Bandeirantes

Telefone: (19) 3864- 9685 / 3854 3777

Unidade Escolar: **EE Prof. André Rodrigues Alkimim**

Endereço: Rua Dom Barreto, 1158- Centro

Telefone: (19) 3873- 2261 / 3873 50 23

Unidade Escolar: **EE Prof. Rubens Oscar Guelli**

Endereço: Rua Marcelo C. Menezes, 415- Jardim Santiago

Telefone: (19) 3864-2008/ 3854 3790

Unidade Escolar: **EE Wadih Jorge Maluf**

Endereço: Rua Seis, 238 – Jardim Santa Clara

Telefone: (19) 3864 1137/ 3854 3881

Unidade Escolar: **EE João Franceschini (Integral em 2 turnos)**

Endereço: Rua Carlos Hoffman, 161- Jardim São Paulo

Telefone: (19) 3873 2786/ 3873 2796

Unidade Escolar: **EE Profa. Maria Ivone Martins Rosa (Integral em 2 turnos)**

Endereço: Rua Luciano Ramos Ayala, 589- Jardim De Nadai

Telefone: (19) 3922 8105

Unidade Escolar: **EE Residencial Bordon (Integral em 2 turnos)**

Endereço: Rua Deolinda Basso, S/N

Telefone: (19) 3803- 5610/ 3803- 5611

Unidade Escolar: **EE Luiz Campo Dall’Orto Sobrinho**

Endereço: Goranésia, 299 – Jardim Dall’Orto

Telefone: (19) 3864- 1020/ 3854 – 3854- 3880

Unidade Escolar: **EE Manoel Abaladejo Fernandes (Integral em 2 turnos)**

Endereço: Minasa, 1320 – Bairro Matão

Telefone: (19) 3864- 2080 / 3854 3880

APENDICE- 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
Bolo individual	40g

Fruta	Per capita
Banana	1 unid
Maçã	1 unid

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

CARDÁPIO MODELO 2		ALIMENTOS SUBSTITUTOS	
MERENDA SECA - UTILIZADA EM CASOS DE CONTINGÊNCIA			
Segunda-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com margarina	Acompanhamento	Per capita
		Pão com margarina	50gr
		Pão com requeijão	50gr
Terça-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com requeijão	Bolo Individual	~~40gr~~
		Biscoito doce	30gr
		Bolo	40gr
Quarta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e bolo		
		Bebida	Per capita
		Leite com chocolate 50%	200 ml
Quinta-feira	Suco e pão com margarina	Suco concentrado	200 ml
Sexta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e biscoito doce		
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 (cenoura/beterraba/batata)	4	50g
Bolo individual	4	40g
Bolo fatiado	4	40g

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

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

CARDÁPIO MODELO 4			ALIMENTOS SUBSTITUTOS		
ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO INFANTIL - PERÍODO PARCELO (MÊS DE 1 ANO)			DESEJUM		
	DESEJUM	REFEIÇÃO	Acompanhamento	Incidência	Per capita
Segunda-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão com margarina	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta	Pão sem margarina	2	50g
			Pão com margarina	2	50g
			Pão de casaca (canjica / batatada / batata)	2	50g
			Bolo individual	4	40g
			Bolo fatiado	8	30g
Terça-feira	Leite com fruta e aveia	Arroz, feijão, frango com legumes e salada			
Quarta-feira	Leite com chocolate 50% cacau e pão de sal-amendoim	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes e fruta	Bebida	Incidência	Per capita
			Leite com chocolate 50% Cacau	12	150 ml
			Leite com fruta e aveia	8	150 ml
			Legume	8	150 ml
Quinta-feira	Soprito, bolo individual	Arroz e feijoadinha (feijão preto e pernil) e couve refogada			
Sexta-feira	Leite com chocolate 50% cacau, bolo fatiado	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta			
REFEIÇÃO			Proteína	Incidência	Per capita
Acompanhament o	Incidência	Per capita	Frango sem osso	8	30g
Arroz	18	30g	Carne bovina	8	30g
Macarrão	8	30g	Carne suína	3	30g
Polenta	3	30g	Peixe	3	30g
Feijão	18	30g	Ovo in natura	2	50 g
Feijão preto	2	30g	Salada	Incidência	Per capita
Legumes para carne	20	30g	Crua	8	30g
			Coxida	8	30g
Sobremesa			Temperos	Incidência	Per capita
Frutas	12	3 unidades (100 gr)	Cebola	20	4g
			Alho	20	1g
			Colorau	0,4 g	1g
			temperos (pimenta, salsa, cebolinha, etc)	20	0,4 g
			Óleo	20	4 ml

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

CARDÁPIO MODELO 5			
ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO INFANTIL INTEGRAL - CRECHE 1 a 3 anos			
	DESEJUM	ALMOÇO/JANTAR	LANCHE
Segunda-feira	Leite com fruta e batata doce	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta	Leite com fruta e pão caseiro
Terça-feira	Leite com fruta e ovos mexidos	Arroz, feijão, frango com legumes, salada e fruta	Torta de Frango e suco de fruta natural
Quarta-feira	Creme de abacate	Arroz, feijão, carne bovina com legumes, salada e fruta	Suco de fruta natural e ovos mexidos
Quinta-feira	Mingau de aveia com banana	Arroz e feijoadinha (feijão preto e pernil) e couve refogada	Leite com fruta e bolo de banana com canela
Sexta-feira	Leite com fruta e pão caseiro	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes e fruta	Salada de frutas com aveia

ALIMENTOS SUBSTITUTOS		
LANCHE		
Acompanhamento	Incidência	Per capita
Bolo	4	40 gr
Salada de fruta	4	20 gr
Ovos mexidos	4	25 gr
Pão caseiro (canjica, batatada, batata)	4	30g
Torta de legumes com carne ou frango	4	30 gr
Bebida	Incidência	Per capita
leite com fruta	8	150 ml
Suco de fruta natural	8	150 ml
Sobremesa	Incidência	Per capita
Frutas	12	3 unidades (100 gr)

ALIMENTOS SUBSTITUTOS		
DESEJUM		
Acompanhamento	Incidência	Per capita
Pão caseiro (canjica, inhame, batatada)	8	80 g
Tubérculos (Batata doce/mandioca/inhame)	4	80 g
Ovos mexidos	8	25 g
Preparações com fruta (mingau, creme)	8	150 g
Bebida	Incidência	Per capita
Leite com fruta	12	150 ml

REFEIÇÃO (ALMOÇO/JANTAR)		
Proteína	Incidência	Per capita
Frango sem osso	8	30g
Carne bovina	8	30g
Carne suína	3	30g
Peixe	3	30g
Ovo in natura	2	50 g
Salada	Incidência	Per capita
Crua	8	30g
Coxida	8	30g

Acompanhamento	Incidência	Per capita
Arroz	18	40g
Macarrão	8	40g
Polenta	3	30g
Feijão	18	30g
Feijão preto	2	30g
Legumes para carne	20	20g

Temperos	Incidência	Per capita
Cebola	20	4g
Alho	20	1g
colorau	0,4 g	1g
temperos (pimenta, salsa, cebolinha, etc)	20	0,4 g
Óleo	20	4 ml

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

CARDÁPIO MODELO 6

ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO FUNDAMENTAL PERÍODO PARCIAL

REFEIÇÃO

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 iscas com legumes e fruta
Quinta-feira	Arroz e feijoadinha (feijão preto e pernil) e couve refogada
Sexta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta
Sobremesa	Per capita
Frutas	1 unid (100 gr)

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

Proteína	Inc
Frango sem osso	
Carne bovina	
Carne suína	
Peixe	
ovo in natura	
Salada	Inc
Crua	
Cozida	
Acompanhamento	Inc
Arroz	
Macarrão	
Polenta	
Feijão	
Feijão preto	
Legumes para carne	
Temperos	Inc
Cebola	
Alho	
colorau	
temperos (orégano, salsa, cebolinha, etc)	
Óleo	

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

CARDÁPIO MODELO 7		ALIMENTOS SUBSTITUTOS		
ALIMENTAÇÃO PARA ENSINO MÉDIO E EJA NOTURNO				
REFEIÇÃO				
Segunda-feira	Macarrão ao molho de carne moída com legumes, feijão, salada e fruta	Proteína	Incidência	Per capita
		Frango sem osso	8	60 g
		Carne bovina	5	60 g
		Carne suína	3	60g
		Peixe	1	60 g
		ovo in natura	2	75 g
Terça-feira	Arroz, feijão, frango com legumes e salada	Salada	Incidência	Per capita
		Crua	8	40g
		Cozida	8	40g
Quarta-feira	Arroz, feijão, carne em iscas com legumes e fruta	Acompanhamento	Incidência	Per capita
		Arroz	15	70g
		Macarrão	4	70g
		Polenta	1	30g
		Feijão	18	40g
		Feijão preto	2	40g
		Legumes para carne	20	20g
Quinta-feira	Arroz e feijoadinha (feijão preto e pernil) e couve refogada	Temperos	Incidência	Per capita
		Cebola	20	4g
		Alho	20	1g
		colorau	q.s.p	1g
		temperos (orégano, salsa, cebolinha, etc)	20	q.s.p
		Óleo	20	8 ml
Sexta-feira	Arroz, feijão, carne em cubos com legumes, salada e fruta	Sobremesa	Incidência	Per capita
		Frutas	12	1 unid (100 g)

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

CARDÁPIO MODELO 8

ALIMENTAÇÃO PARA ENTIDADES

DESJEJUM		REFEIÇÃO
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 iscas com legumes e fruta
Quinta-feira	Iogurte, biscoito salgado	Arroz e feijoadinha (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)

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

ALIMENTOS SUBSTITUTOS

DESJEJUM

Acompanhamento	Incidência
Pão com margarina	
Pão com requeijão	
Pão de tubérculos (cenoura/beterraba/batata)	
Biscoito salgado ou doce	
Bolo fatiado	

Bebida	Incidência
Leite com chocolate 50 % Cacau	
Leite com fruta e aveia	
Iogurte	

REFEIÇÃO

Proteína	Incidência
Frango sem osso	
Carne bovina	
Peixe	
Carne suína	
ovo in natura	

Salada	Incidência
Crua	
Cozida	

Temperos	Incidência
Cebola	
Alho	
colorau	
temperos (orégano, salsa, cebolinha, etc)	
Óleo	

ALIMENTOS SUBSTITUTOS		
DESLIUME		
Desempenhamento	Incidência	Por capita
Mão com margarina	0	mlg
Mão com açúcar(ão)	0	mlg
Mão de tubulação (pomara/tortorolo/velata)	0	mlg
Melancia congelada no dia	0	mlg
Mão frito	0	mlg

Bebida	Incidência	Por capita
Café com chocolate 50 M. Cerveja	12	200 ml
Café com leite e leite	0	200 ml
Refrigerante	0	200 ml

Mareșel		
Proteina	Aciditatea	Per capite
Frango mare sau	8	10kg
Carne bovine	6	10kg
Carne calfa	8	10kg
Porcu	1	10kg
Carne de miel	7	10 g
Salata	Aciditatea	Per capite
Cruci	14	10kg
Cartofi	8	10kg

Acrescentamento	Indicador	Por capita
Área	13	70g
Infraestrutura	0	70g
Mercado	0	70g
Tráfego	10	70g
Tratamento	0	70g
Logística para o carro	20	20 g

Subsistence	Incidence	Per capita
Protein	10	1 pound (1500 g)

LANEIN		
Acampamento	Incidência	Per capita
Pré e pós transmissão (vacinas) (vacinas)	0	0,0 g
Medicamentos (vacinas) (vacinas)	0	0,0 g
Outros (vacinas) (vacinas)	0	0,0 g
Torta de trigo ou carne	0	0g
Bebida	Incidência	Per capita
Leite não esterilizado 100 ml	0	0,00 ml
Suco esterilizado	0	0,00 ml
Ingente	0	0,00 ml

Temporero	Indicadora	Por capita
Externa	232	8g
Alta	220	7g
Interna	10-10	7g
Temperero (Externa, Alta, Interna, etc.)	232	10-10
Otro	240	10-10

Problemas relacionados com a estrutura familiar e as dificuldades com o convívio com os pais.

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



Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

[illegible]

APENDICE- IV – Planilha de Proposta – Gêneros Alimentícios;

PLANILHA DE PROPOSTA – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

DESCRIÇÃO	UN DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
ABACATE FORTUNA	KG	
ALHO TRITURADO	KG	
ABACAXI PÉROLA	KG	
ABÓBORA MORANGA	KG	
ABÓBORA PAULISTA	KG	
ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	
ACELGA	KG	
AÇÚCAR CRISTAL	KG	
ALFACE CRESPA	KG	
ALHO	KG	
ALMEIRÃO	KG	
AMIDO DE MILHO	KG	
ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1	KG	
AVEIA	KG	
BANANA NANICA	KG	
BATATA BENEFICIADA COMUM MONALISA	KG	
BATATA DOCE ROSADA	KG	
BETERRABA	KG	

BISCOITO DOCE	KG	
BISCOITO SALGADO	KG	
CARÁ	KG	
CARNE BOVINA CUBOS / ISCAS	KG	
CARNE BOVINA MOÍDA	KG	
CEBOLA	KG	
CEBOLINHA	KG	
CENOURA	KG	
CHICÓRIA	KG	
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	KG	
CHUCHU	KG	
COLORÍFICO	KG	
COUVE MANTEIGA	KG	
ESCAROLA	KG	
ESPINAFRE	KG	
EXTRATO DE TOMATE	KG	
FARINHA DE MANDIOCA	KG	
FARINHA DE MILHO AMARELA	KG	
FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL	KG	
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	KG	
FEIJÃO PRETO	KG	
FERMENTO EM PÓ	KG	
FERMENTO BIOLÓGICO	KG	
CAÇÃO	KG	
FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR	KG	
FÓRMULA INFANTIL	KG	

FRANGO - FILÉ DE PEITO SASSAMI	KG	
FRANGO-FILÉ DE COXA E SOBRECOXA S/PELE	KG	
FUBÁ	KG	
GRÃO DE BICO	KG	
INHAME	KG	
IOGURTE	L	
LARANJA LIMA	KG	
LARANJA PERA	KG	
LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	
LEITE EM PO INTEGRAL - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS MINERAIS E FERRO	KG	
LEITE FLUIDO UHT	L	
LENTILHA	KG	
LIMÃO TAITI EXTRA	KG	
LINGUIÇA MISTA	KG	
MAÇA GALA	KG	
MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA	KG	
MACARRÃO PARAFUSO	KG	
MACARRÃO SOPA	KG	
MAMÃO FORMOSA EXTRA	KG	
MANDIOCA GRAÚDA	KG	
MARACUJÁ AZEDO EXTRA	KG	
MARGARINA	KG	
MELANCIA	KG	
MELÃO AMARELO	KG	

MEXERICA PONKAN	KG	
MILHO PARA CANJICA	KG	
ÓLEO DE SOJA	L	
ORÉGANO	KG	
OVO IN NATURA	KG	
PÃO DE LEITE	KG	
PÃO DE CENOURA	KG	
PÃO INTEGRAL	KG	
PEPINO COMUM	KG	
PESCADO - CAÇÃO	KG	
CARNE SUÍNA - PERNIL	KG	
QUEIJO MUSSARELA	KG	
REPOLHO BRANCO	KG	
REQUEIJÃO	KG	
SAL	KG	
SALSICHA	KG	
SOJA-PROTEÍNA TEXTURIZADA	KG	
SUCO DE LARANJA	L	
SUCO DE UVA	L	
SUCO INTEGRAL	L	
TOMATE MADURO	KG	
TOMATE SALADA	KG	
TRIGO PARA KIBE	KG	
VINAGRE	L	

APENDICE V - Especificações técnicas dos gêneros alimentícios;

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 rolado 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 ao Código Sanitário do Decreto n. 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 (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".

2.4 Características Físicas E Químicas

Umidade Acidez em ml Amido Protídios Lípidios Resíduo:

Mandioca 14,0 2,0 mínimos 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 2x10/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 tornar 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 ao Código Sanitário do Decreto n. 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 contém 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 ao Código Sanitário do Decreto n. 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 moído. As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera-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. IOGURTE

6.1. Descrição do Objeto

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade.

6.2. Classificação do Produto

Mistura para preparo de bebida láctea iogurte é um produto constituído por leite em pó, açúcar, e outras substâncias.

6.3. Características do Produto

As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Deverá ter a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias: min 363 Kcal	Lipídeos: min 2,0 g
Carboidratos: min 77 g	Umidade máxima: 2,0 %
Proteínas: min 7,8 g	

6.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 79 e o CVS-6/99.**

7. FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR

7.1. Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua classificação.

7.2. Classificação

Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos.

7.3 Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

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

8. AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL

8.1. Descrição do Objeto

Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados.

8.2. Designação

O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

8.3. Classificação

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal: contendo no mínimo :99,3% de sacarose.
- b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.

8.4. Características Gerais

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

9. CHOCOLATE EM PÓ 50%

9.1. Descrição do Objeto

Deverá ter no mínimo de 50% de cacau.

9.2. Características do Produto

Composição: cacau em pó, açúcar e estabilizante A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do

produto e número de registro. A rotulagem deverá ser indelével. Fabricado de acordo com a legislação.

10. MARGARINA VEGETAL

10.1 Descrição do Objeto

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições.

- O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

10.2. Classificação do Produto

Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

10.3. Características do Produto

Os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressaltando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50).

Os óleos e as gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade:

10.3.1. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

10.3.2. Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,

10.3.3. Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

10.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

11. EXTRATO DE TOMATE (SEM CORANTES)

11.1. Extrato de tomate é o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (*Lycopersicum esculentum* L.).

11.2 Classificação do produto: Simples concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18 % p/p.

11.3. Características do produto: O produto deve ser obtido de tomates maduros e sãos, e limpos por processo tecnológico adequado. Estar isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O extrato de tomate não pode conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio

11.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

12. SAL REFINADO

12.1. Descrição do Objeto

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado “sal” seguido de sua classificação.

12.2. Classificação do Produto

Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n. 20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira n. ° 60 (0,25 mm de abertura).

12.3. Características do Produto

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

12.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 71 e o CVS-6/99.

13. VINAGRE DE VINHO

13.1. Descrição do Objeto

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado “vinagre “seguido do nome do vegetal de origem.

13.2. Características do Produto

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (NTA 72). Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácido orgânicos estranhos, nem ácidos - minerais livres.

13.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 72 e o CVS-6/99.

14. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

14.1. Descrição do Objeto

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum Vulgare*, beneficiado. O produto será designado, simplesmente, por “farinha” ou “farinha de trigo”.

14.2. Classificação

Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%.

14.3. Características

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada nem rançosa.

14.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 35 e o CVS-6/99.

15. FERMENTO EM PÓ

15.1 Descrição do Produto

Destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura 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. O produto será designado “Fermento Químico”.

15.2 Características do Produto

Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.

15.3 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 80 e o CVS-6/99.

16. ERVILHAS EM CONSERVA

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

17. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

17.1. Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições:

20.1.1. O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

- O uso do vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos.

17.2. Classificação do Produto

Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.

17.3. Características do Produto

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressaltando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50).

Os óleos obedecerão aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis:

17.3.1. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

17.3.2. Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,

17.3.3. Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

17.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

18. FEIJÃO CARIOCA

18.1. Descrição do Objeto

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

18.2. Características do Produto

As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

18.3. Classificação do Produto

Classe cores anão carioquinha tipo I

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

19. MACARRÃO

19.1. Descrição do Objeto

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da **farinha de trigo com água**, adicionada ou não de outras substâncias permitidas. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas “massas alimentícias mistas” e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

19.2. Classificação

A massa alimentícia deverá ser massa seca curta - quando submetida a processo de secagem, sob o formato concha ou parafuso.

19.3. Características

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas “massas com ovos”. Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I de vitamina A por quilo.

19.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99.

20. AMIDO DE MILHO

20.1. Descrição do Produto

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). O produto será designado “amido”, seguido do nome do vegetal de origem.

20.2. Classificação do Produto

Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.)

20.3. Características do Produto

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.

20.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 37 e o CVS-6/99.

21. PEITO DE FRANGO DESOSSADO/SASSAMI

21.1. Descrição do Objeto

Carne de frango, limpa, em pedaços sem ossos, sem pele, manipuladas em condições higiênicas adequada, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de menos 18 graus centígrados ou inferior— com tolerância até menos 12°C (CVS-6/99) e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.

21.2. Características do Produto

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-las ou encobrir alguma alteração.

21.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

22. SALSICHA TIPO HOT-DOG CONGELADA

22.1. Descrição do Objeto

Carnes preparadas embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.

22.2. Classificação

Salsicha - É o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos. A salsicha de acordo com o processo de preparação, poderá ser classificada em tipos.

22.3. Características do Produto

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua

composição, tendões, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. O chouriço, a linguiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

22.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 5 e o CVS-6/99.

23. PÃO DE LEITE

23.1 Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura (hidrogenada ou banha) contendo reforçador, açúcar, sal, anti-mofo e leite. Conter 50 gramas para as refeições de desjejum e 60 gramas para outras finalidades.

23.2 Composição: Farinha de pré mistura, açúcar, fermento, água, conservante e propionato de cálcio.

23.3 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

24. PÃO CASEIRO DE TUBÉRCULOS OU LEGUMES

24.1 Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias

24.2 Produto à base de farinha de trigo, fermento, sal refinado, água, óleo vegetal, leite e tubérculos ou legumes (beterraba, batata, cenoura, inhame, mandioquinha, etc)

24.3 O pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O pão deve ser macio e novo.

24.4 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

25 FERMENTO BIOLÓGICO SECO

25.1. É um aditivo alimentar composto por leveduras, fungos e enzimas, que é obtido a partir da secagem do fermento biológico fresco. É mais concentrado e tem uma textura grossa e cor bege, podendo ser encontrado em latas ou sacos plásticos de 100g.

25.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

26. LEITE EM PÓ INTEGRAL

26.1. Leite de vaca integral desidratado não modificado, por processos tecnológicos adequados.

26.2 Características do Produto

O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias - primas sãs, limpas, isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias	min 494 Kcal	Vitamina B12	1,2 mcg
Lactose	min 38g	Vitamina B2	1,8 mg
Proteínas	min 27g	Vitamina C	67,0 mg
Lipídeos	min 26 g	Vitamina B1	1,6 mg
Sais Minerais	min 6 g	Vitamina A	3.000 UI
Umidade	máx 3%	Vitamina D	225 UI
Cálcio	546 mg	Vitamina B6	23 mg
Zinco	9,0 mg	Vitamina H	0,17 mg
Sódio	220 mg	Vitamina PP	20,0 mg
Iodo	0,17 mg	Magnésio	56,4 mg
Ferro	15,6 mg	Fósforo	450 mg
Potássio	720 mg	Ácido fólico	0,25 mg

26.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, e o CVS-6/99.

27. RAÍZES E TUBÉRCULOS

27.1. Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

27.2. Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são 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 de 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.

27.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 15 e o CVS-6/99.

28. LEGUMES

28.1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

28.2. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são 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

28.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99.

29. VERDURAS

29.1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.

29.2. Características Gerais

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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.

29.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99.

30. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

30.1. Definição

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são:

- a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) ser limpo, sem ter sido lavado;
- c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;
- e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;
- g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 a 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo);
- h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

- 1- Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- 2- Mumificação (ovo seco);
- 3 - Podridão (vermelha, negra ou branca);
- 4 - Presença de fungos: interna ou externamente
- 5 - Cor, sabor ou odor anormais;
- 6 - Ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- 7 - Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- 8 - Quando contenham substâncias tóxicas.

31. FRUTAS

31.1. Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “in natura”.

31.2. Características Gerais

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 pedúnculo, 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.

31.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99.

32. FUBÁ

32.1. Descrição do Produto

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

32.2. Característica do Produto

Produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L), desgerminado ou não.

32.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

33 - PEIXE CAÇÃO

33.1. Descrição: formato do corpo alongado; focinho pontudo; nadadeira caudal apresenta o lobo superior maior que o inferior. A coloração cinza claro ou cinza chumbo, clareando em direção ao ventre. Alcança mais de 1,5m de comprimento total e 40kg.

33.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

34 – CARNE SUÍNA

34.1. Descrição do Objeto

Pernil desossado sem pele, nervos ou gordura aparente.

34.2. Características do Produto

A carne suína deverá apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

34.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

35. FEIJÃO PRETO

35.1- Feijão preto carioca tipo 1, grãos inteiros, íntegros, sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies.

35.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n. 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá fornecer:

1- Fichas técnicas dos produtos que serão fornecidos na alimentação escolar;



Secretaria Municipal de Administração

Divisão de Licitações e Compras

Rua João Jacob Rohwedder, 41, Vila Santana, Sumaré-SP

Tel.: (19) 3399-5300 - e-mail: licitacao@sumare.sp.gov.br

2- Receituário Padrão conforme as descrições deste edital;

3 – Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

APENDICE VI - Relação de equipamentos e utensílios;**RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS**
UNIDADES CONSUMIDORAS, UNIFORMES, EPIs, GÁS GLP E FILTRO
PARA ÁGUA

Os equipamentos e utensílios deverão ser dimensionados, distribuídos e repostos de acordo com as necessidades das cozinhas produtoras de refeições de merenda escolar.

1- RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS**1.1- Fogão**

Fogão com 04 a 06 queimadores, equipamento com capacidade suficiente para atender à necessidade por período diária da execução dos cardápios. As chamas deverão estar sempre reguladas, o equipamento não deverá apresentar queimadores que lance queimem excessivamente o fundo das panelas deixando manchas escuras. Deverá ser livre de ferrugem, corrosões e outras avarias.

1.2- Refrigerador

Podendo ser de dois tipos de acordo com a necessidade da produção de merenda escolar:

Tipo industrial

Com 2 ou 4 portas com capacidade em litros suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada para cada Unidade e conforme a necessidade de itens constantes no cardápio que necessitem de refrigeração. Os equipamentos devem se manter livres de ferrugem corrosões e com temperatura regulada sem formação excessiva de gelo. E também deve apresentar:

- Pés com rodízio;
- Dreno para limpeza;

- Puxadores ergonômicos, portas com trincos e dobradiças.

Refrigerador vertical.

Os refrigeradores verticais deverão ter sua capacidade em litros de acordo com a política de abastecimento adotada para cada unidade e de acordo com a necessidade de itens executados do cardápio que necessite de refrigeração. Deverão se apresentar livres de ferrugem, corrosões, avarias na pintura e na cor branca e ter duas portas. Também deverá conter:

- Prateleiras removíveis;
- Freezer;
- Lâmpada interna refrigerador

1.3- Freezer

Os freezers deverão ter capacidade suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada em cada Unidade. Deverão estar livres de ferrugem, pintura descascada, com temperatura sempre regulada sem formação excessiva de gelo, sem outras avarias. Poderão ser horizontais com uma ou duas portas ou verticais. Deverão também apresentar:

- Pés com rodízio e puxadores ergonômicos;
- Dupla função (refrigerador e congelador);
- Dreno frontal;
- Resistência a corrosão e impactos;
- Voltagem de acordo com as instalações da unidade produtora de refeições de merenda;
- Prateleiras removíveis e de fácil higienização;
- Tampa balanceada;
- Gabinete interno de chapa de aço.

1.4- Liquidificador

O liquidificador deverá ter sua capacidade em litros de acordo com a necessidade para execução dos cardápios de merenda. Deverá ter o copo, tampa e motor em inox, ser livre de ferrugens, corrosões, ruídos excessivos e estranhos ao equipamento. Voltagem de acordo com as instalações de cada unidade produtora de merenda escolar.

2- RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

2.1- Concha

Concha em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.2- Escumadeira

Escumadeira em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.3- Colher de sopa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.4- Garfo

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.5- Faca

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.6- Colher de sobremesa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2-7 Colher curva à direita para destro

Descrição: Colher curvada com cabo engrossado, projetada para oferecer maior controle e estabilidade ao comer, especialmente desenvolvida para crianças com necessidades especiais atendidas pelo PNAE.

Características:

Material: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Design: Curvatura específica para destros, facilitando o movimento natural da mão e proporcionando uma experiência de uso confortável e segura.

Ergonomia: Cabo engrossado e emborrachado, anatômico e com ampla aderência, ideal para pessoas com aderência reduzida, tremores ou perda de força nas mãos.

Dimensões: Tamanho adequado para permitir uma pegada firme e confortável, ajudando na alimentação de forma independente.

Higiene: Pode ser lavada em máquina de lavar louças, com superfícies lisas que evitam o acúmulo de resíduos.

Resistência: Desenvolvida para suportar o uso diário, mantendo sua eficácia e conforto para crianças com dificuldades motoras.

Quantidade mínima: 28 unidades.

2.8- Colher curva à esquerda para canhoto

Descrição: Colher curvada com cabo engrossado, projetada para oferecer maior controle e estabilidade ao comer, especialmente desenvolvida para crianças canhotas com necessidades especiais atendidas pelo PNAE.

Características:

Material: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Design: Curvatura específica para canhotos, facilitando o movimento natural da mão e proporcionando uma experiência de uso confortável e segura.

Ergonomia: Cabo engrossado e emborrachado, anatômico e com ampla aderência, ideal para pessoas com aderência reduzida, tremores ou perda de força nas mãos.

Dimensões: Tamanho adequado para permitir uma pegada firme e confortável, ajudando na alimentação de forma independente.

Higiene: Pode ser lavada em máquina de lavar louças, com superfícies lisas que evitam o acúmulo de resíduos.

Resistência: Desenvolvida para suportar o uso diário, mantendo sua eficácia e conforto para crianças com dificuldades motoras.

Quantidade mínima: 28 unidades

2.9 Colher de cabo longo para crianças acima de 5 anos

Descrição: Colher com cabo longo, projetada especialmente para atender às necessidades de crianças especiais acima de 5 anos, proporcionando maior facilidade e controle durante as refeições, promovendo a autonomia alimentar e uma experiência de alimentação segura e confortável.

Características:

Material: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza, adequada para o uso diário em diversas refeições.

Design: Ponta arredondada e suave, ideal para crianças, facilitando o consumo de alimentos sólidos e líquidos sem risco de machucados.

Ergonomia: Cabo longo e anatômico, projetado para se adaptar confortavelmente às mãos de crianças com diferentes níveis de habilidade motora, proporcionando uma pegada segura e antideslizante.

Apoio Adicional: Pode incluir recursos como textura emborrachada no cabo ou apoio lateral para maior estabilidade, ajudando crianças com dificuldades de coordenação motora a manusear o utensílio com mais facilidade.

Dimensões: Tamanho adequado para mãos infantis, oferecendo extensão suficiente para alcançar facilmente pratos e tigelas, promovendo maior autonomia na alimentação.

Higiene: Superfície lisa e não porosa que facilita a higienização, podendo ser lavada em máquina de lavar louças sem perder suas propriedades.

- Segurança: Desenvolvida com materiais seguros e livres de substâncias tóxicas, garantindo o uso seguro por crianças especiais.

Quantidade mínima: 56 unidades.

2.10- Caneca

Caneca com alça em polipropileno, inquebrável, indeformável e atóxica, com capacidade para 300 ml, na cor azul escuro, formato cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa, com espessura: 3,0 mm, diâmetro: 80 mm aproximadamente e resistente a temperatura de 130° c

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização de pratos.

2.11- Prato

Prato fundo em vidro temperado com formato redondo e espessura resistente à temperatura de 100° C.

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários de distribuição das refeições, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.12- Descascador de legumes manual

Em inox, com mecanismo seletor das lâminas para determinar o tipo de corte escolhido, de fácil e limpeza, com cabo revestido em silicone, antideslizante e seguro.

2.13- Acendedor de fogão a gás

Acendedor de fogão automático composto por base de plástico, lançador de metal e gás butano.

2.14- Ralador

2.15- Caçarolas

Tipo hotel, em alumínio com orla de alumínio, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.16- Caldeirões

Tipo hotel, em alumínio com orla de alumínio, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.17- Assadeira

Tipo hotel, em alumínio com alça de alumínio, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.18- Cortador de Legumes

Em tamanho, quantidades e modelo (tripé ou de bancada/mesa) de modo a atender as necessidades da execução dos cardápios nas escolas. Com corpo, cabo, basculante confeccionado em alumínio fundido, com pintura eletrostática. Colunas em tubo de aço, facas em aço inox.

2.19- Facas para corte

Facas com lâminas em aço inoxidável, com cabo anatômico em polipropileno branco e em tamanhos e quantidades de acordo com a necessidade para execução dos cardápios.

2.20- Placas de corte

Em polietileno, antibacterianas, retangulares, de fácil higienização e em tamanhos e quantidade de modo a atender as necessidades de produção de cardápios.

2.21- Caixas plásticas

Caixas tipo monobloco, na cor branca, com tampa, fabricada com plástico atóxico.

2.22- Canecão Tipo Hotel

Tipo hotel, em alumínio com pegador anatômico, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.23- Pá para caldeirão.

Pá confeccionada inteira em polietileno, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.24- Panelas de pressão

Panelas de pressão em alumínio polido e sistema de segurança aprovado pelo IMETRO, em quantidade suficiente, de acordo com a necessidade de produção das unidades.

2.25- Termômetro digital para equipamentos

2.26 – Forno elétrico

3- RELAÇÃO DE UNIFORMES E EPIS

3.1- Uniformes

3.1.1- Calça Branca em Sarja, com elástico no cócs.

3.1.2- Camiseta em algodão branca com ou sem logotipo da empresa **OU** Jaleco branco sem bolsos, manga curta, com ou sem logotipo da empresa.

3.1.4- Touca capilar, protetora (tipo redinha) na cor branca, com acabamento circular cobrindo a extremidade do produto em elástico branco. Confeccionada com tecido 100% sintético de poliamida.

3.1.5- Touca branca de pano.

3.1.6- Avental de pano.

3.2 EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

3.2.1- Sapato fechado, sem cadarço, antiderrapante, impermeável, na cor branca.

3.2.2- Bota branca tipo sete léguas, na cor branca

3.2.3- Luvas Térmicas

3.2.4- Luvas de borracha

3.2.5- Avental de PVC

4-GÁS GLP

A empresa vencedora deverá fornecer serviços de abastecimento e manutenção de gás GLP para as unidades produtoras de merenda, executado por empresas habilitadas, em conformidade com as legislações vigentes (NBR 15.526/NBR 13013:2013/NBR 15.358:2014).

Os serviços de instalação de gás de cozinha deverão ser realizados por profissionais técnicos devidamente habilitados ou especializados, sob responsabilidade da CONTRATANTE, incluindo substituição de tubulação devido ao desgaste por tempo de uso.

5- FILTROS DE ÁGUA

A empresa contratada será responsável pela instalação e manutenção de filtro de água para as cozinhas produtoras de merenda, assim como a troca refil sempre que necessário.

APENDICE VI - Relação de equipamentos e utensílios;**RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS**
UNIDADES CONSUMIDORAS, UNIFORMES, EPIs, GÁS GLP E FILTRO
PARA ÁGUA

Os equipamentos e utensílios deverão ser dimensionados, distribuídos e repostos de acordo com as necessidades das cozinhas produtoras de refeições de merenda escolar.

4- RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS**1.5- Fogão**

Fogão com 04 a 06 queimadores, equipamento com capacidade suficiente para atender à necessidade por período diária da execução dos cardápios. As chamas deverão estar sempre reguladas, o equipamento não deverá apresentar queimadores que lance queimem excessivamente o fundo das panelas deixando manchas escuras. Deverá ser livre de ferrugem, corrosões e outras avarias.

1.6- Refrigerador

Podendo ser de dois tipos de acordo com a necessidade da produção de merenda escolar:

Tipo industrial

Com 2 ou 4 portas com capacidade em litros suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada para cada Unidade e conforme a necessidade de itens constantes no cardápio que necessitem de refrigeração. Os equipamentos devem se manter livres de ferrugem corrosões e com temperatura regulada sem formação excessiva de gelo. E também deve apresentar:

- Pés com rodízio;
- Dreno para limpeza;

- Puxadores ergonômicos, portas com trincos e dobradiças.

Refrigerador vertical.

Os refrigeradores verticais deverão ter sua capacidade em litros de acordo com a política de abastecimento adotada para cada unidade e de acordo com a necessidade de itens executados do cardápio que necessite de refrigeração. Deverão se apresentar livres de ferrugem, corrosões, avarias na pintura e na cor branca e ter duas portas. Também deverá conter:

- Prateleiras removíveis;
- Freezer;
- Lâmpada interna refrigerador

1.7- Freezer

Os freezers deverão ter capacidade suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada em cada Unidade. Deverão estar livres de ferrugem, pintura descascada, com temperatura sempre regulada sem formação excessiva de gelo, sem outras avarias. Poderão ser horizontais com uma ou duas portas ou verticais. Deverão também apresentar:

- Pés com rodízio e puxadores ergonômicos;
- Dupla função (refrigerador e congelador);
- Dreno frontal;
- Resistência a corrosão e impactos;
- Voltagem de acordo com as instalações da unidade produtora de refeições de merenda;
- Prateleiras removíveis e de fácil higienização;
- Tampa balanceada;
- Gabinete interno de chapa de aço.

1.8- Liquidificador

O liquidificador deverá ter sua capacidade em litros de acordo com a necessidade para execução dos cardápios de merenda. Deverá ter o copo, tampa e motor em inox, ser livre de ferrugens, corrosões, ruídos excessivos e estranhos ao equipamento. Voltagem de acordo com as instalações de cada unidade produtora de merenda escolar.

5- **RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS**

2.1- Concha

Concha em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.2- Escumadeira

Escumadeira em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.3- Colher de sopa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.4- Garfo

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.5- Faca

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.6- Colher de sobremesa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2-7 Colher curva à direita para destro

Descrição: Colher curvada com cabo engrossado, projetada para oferecer maior controle e estabilidade ao comer, especialmente desenvolvida para crianças com necessidades especiais atendidas pelo PNAE.

Características:

Material: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Design: Curvatura específica para destros, facilitando o movimento natural da mão e proporcionando uma experiência de uso confortável e segura.

Ergonomia: Cabo engrossado e emborrachado, anatômico e com ampla aderência, ideal para pessoas com aderência reduzida, tremores ou perda de força nas mãos.

Dimensões: Tamanho adequado para permitir uma pegada firme e confortável, ajudando na alimentação de forma independente.

Higiene: Pode ser lavada em máquina de lavar louças, com superfícies lisas que evitam o acúmulo de resíduos.

Resistência: Desenvolvida para suportar o uso diário, mantendo sua eficácia e conforto para crianças com dificuldades motoras.

Quantidade mínima: 28 unidades.

2.8- Colher curva à esquerda para canhoto

Descrição: Colher curvada com cabo engrossado, projetada para oferecer maior controle e estabilidade ao comer, especialmente desenvolvida para crianças canhotas com necessidades especiais atendidas pelo PNAE.

Características:

Material: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Design: Curvatura específica para canhotos, facilitando o movimento natural da mão e proporcionando uma experiência de uso confortável e segura.

Ergonomia: Cabo engrossado e emborrachado, anatômico e com ampla aderência, ideal para pessoas com aderência reduzida, tremores ou perda de força nas mãos.

Dimensões: Tamanho adequado para permitir uma pegada firme e confortável, ajudando na alimentação de forma independente.

Higiene: Pode ser lavada em máquina de lavar louças, com superfícies lisas que evitam o acúmulo de resíduos.

Resistência: Desenvolvida para suportar o uso diário, mantendo sua eficácia e conforto para crianças com dificuldades motoras.

Quantidade mínima: 28 unidades

2.9 Colher de cabo longo para crianças acima de 5 anos

Descrição: Colher com cabo longo, projetada especialmente para atender às necessidades de crianças especiais acima de 5 anos, proporcionando maior facilidade e controle durante as refeições, promovendo a autonomia alimentar e uma experiência de alimentação segura e confortável.

Características:

Material: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza, adequada para o uso diário em diversas refeições.

Design: Ponta arredondada e suave, ideal para crianças, facilitando o consumo de alimentos sólidos e líquidos sem risco de machucados.

Ergonomia: Cabo longo e anatômico, projetado para se adaptar confortavelmente às mãos de crianças com diferentes níveis de habilidade motora, proporcionando uma pegada segura e antideslizante.

Apoio Adicional: Pode incluir recursos como textura emborrachada no cabo ou apoio lateral para maior estabilidade, ajudando crianças com dificuldades de coordenação motora a manusear o utensílio com mais facilidade.

Dimensões: Tamanho adequado para mãos infantis, oferecendo extensão suficiente para alcançar facilmente pratos e tigelas, promovendo maior autonomia na alimentação.

Higiene: Superfície lisa e não porosa que facilita a higienização, podendo ser lavada em máquina de lavar louças sem perder suas propriedades.

- Segurança: Desenvolvida com materiais seguros e livres de substâncias tóxicas, garantindo o uso seguro por crianças especiais.

Quantidade mínima: 56 unidades.

2.10- Caneca

Caneca com alça em polipropileno, inquebrável, indeformável e atóxica, com capacidade para 300 ml, na cor azul escuro, formato cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa, com espessura: 3,0 mm, diâmetro: 80 mm aproximadamente e resistente a temperatura de 130° c

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização de pratos.

2.11- Prato

Prato fundo em vidro temperado com formato redondo e espessura resistente à temperatura de 100° C.

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários de distribuição das refeições, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.12- Descascador de legumes manual

Em inox, com mecanismo seletor das lâminas para determinar o tipo de corte escolhido, de fácil e limpeza, com cabo revestido em silicone, antideslizante e seguro.

2.13- Acendedor de fogão a gás

Acendedor de fogão automático composto por base de plástico, lançador de metal e gás butano.

2.14- Ralador

2.15- Caçarolas

Tipo hotel, em alumínio com orla de alumínio, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.16- Caldeirões

Tipo hotel, em alumínio com orla de alumínio, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.17- Assadeira

Tipo hotel, em alumínio com alça de alumínio, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.18- Cortador de Legumes

Em tamanho, quantidades e modelo (tripé ou de bancada/mesa) de modo a atender as necessidades da execução dos cardápios nas escolas. Com corpo, cabo, basculante confeccionado em alumínio fundido, com pintura eletrostática. Colunas em tubo de aço, facas em aço inox.

2.19- Facas para corte

Facas com lâminas em aço inoxidável, com cabo anatômico em polipropileno branco e em tamanhos e quantidades de acordo com a necessidade para execução dos cardápios.

2.20- Placas de corte

Em polietileno, antibacterianas, retangulares, de fácil higienização e em tamanhos e quantidade de modo a atender as necessidades de produção de cardápios.

2.21- Caixas plásticas

Caixas tipo monobloco, na cor branca, com tampa, fabricada com plástico atóxico.

2.22- Canecão Tipo Hotel

Tipo hotel, em alumínio com pegador anatômico, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.23- Pá para caldeirão.

Pá confeccionada inteira em polietileno, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.24- Panelas de pressão

Panelas de pressão em alumínio polido e sistema de segurança aprovado pelo IMETRO, em quantidade suficiente, de acordo com a necessidade de produção das unidades.

2.25- Termômetro digital para equipamentos

2.26 – Forno elétrico

6- RELAÇÃO DE UNIFORMES E EPIS

3.1- Uniformes

3.1.1- Calça Branca em Sarja, com elástico no cócs.

3.1.2- Camiseta em algodão branca com ou sem logotipo da empresa **OU** Jaleco branco sem bolsos, manga curta, com ou sem logotipo da empresa.

3.1.4- Touca capilar, protetora (tipo redinha) na cor branca, com acabamento circular cobrindo a extremidade do produto em elástico branco. Confeccionada com tecido 100% sintético de poliamida.

3.1.5- Touca branca de pano.

3.1.6- Avental de pano.

3.2 EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

3.2.1- Sapato fechado, sem cadarço, antiderrapante, impermeável, na cor branca.

3.2.2- Bota branca tipo sete léguas, na cor branca

3.2.3- Luvas Térmicas

3.2.4- Luvas de borracha

3.2.5- Avental de PVC

4-GÁS GLP

A empresa vencedora deverá fornecer serviços de abastecimento e manutenção de gás GLP para as unidades produtoras de merenda, executado por empresas habilitadas, em conformidade com as legislações vigentes (NBR 15.526/NBR 13013:2013/NBR 15.358:2014).

Os serviços de instalação de gás de cozinha deverão ser realizados por profissionais técnicos devidamente habilitados ou especializados, sob responsabilidade da CONTRATANTE, incluindo substituição de tubulação devido ao desgaste por tempo de uso.

5- FILTROS DE ÁGUA

A empresa contratada será responsável pela instalação e manutenção de filtro de água para as cozinhas produtoras de merenda, assim como a troca refil sempre que necessário.

APENDICE VII - Planilha de Composição de Custos;

Planilha de Composição de Custo		- Data Base		
QUANTIDADE DE MERENDA DO CARDÁPIO	DIARIA		ANUAL	
Materia Prima	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
Generos Alimentícios				
Consumo de Gás GLP				
Materiais de Limpeza e Descartáveis				
Sub Total Materia Prima				
Despesas com Folha de Pagamento	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
Remuneração				
Salário				
Adicional de Insalubridade				
Adicional Noturno				
Horas extras				
Outros (especificar)				
Encargos Sociais				
INSS - Contribuição empresa				
SESI ou SESC				
SENAI ou SENAC				
INCRA				
Salário educação				
FGTS				
Seguro acidente do trabalho / SAT / INSS				
SEBRAE				
Benefícios				
Cesta Básica				
Assistência Médica				
Assistência Odontológica				
Vale transporte				
Uniforme				
Seguro de vida em grupo				
Outros (especificar)				

Provisões				
Férias				
Auxílio doença				
Licença paternidade / maternidade				
Acidente do trabalho				
Aviso prévio				
13º salário				
Outros (especificar)				
Sub Total Despesas Trabalhistas				
Diversos	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
Armazenagem				
Logística				
Equipamentos e Utensilos				
Manutenção dos equipamentos utilizados				
Treinamento e/ou reciclagem de pessoal				
Outros (especificar)				
Outros (especificar)				
Outros (especificar)				
Outros (especificar)				
Sub Total Diversos				
SUB TOTAL				

Impostos	%	Custo Unitário	Custo Mês	Custo Ano
PIS				
COFINS				
ICMS				
ISS				
CSLL				
IRPJ				
Sub Total Impostos				
BDI				

TOTAL DE VENDA				
-----------------------	--	--	--	--

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200		
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200		
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200		
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200		
		refeição	8784	200		
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200		
		almoço	1099	200		
		lanche	1093	200		
		jantar	184	200		
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200		
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200		
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200		
		refeição	603	200		
Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200		
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200		
		almoço	5470	200		
		lanche	5627	200		
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200		
		almoço	3184	200		
		lanche	3133	200		
TOTAL			75796			

APENDICE VIII - Modelo impresso de Solicitação de Merenda.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SUMARÉ	
Escola :	_____
Tipo de cardápio _____	
Dia _____ / _____	
Quantidade de Merenda do Cardápio	_____
Visto : _____	
<i>Responsável pela solicitação</i>	

APENDICE VIII- Estudo Técnico Preliminar

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A alimentação escolar é um serviço essencial que transcende o caráter meramente nutricional, desempenhando um papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos, além de contribuir para a promoção da equidade social e da regularidade na frequência escolar.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. 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.

1.5. Diante de todo o exposto, é imprescindível que a referida contratação ocorra antes do vencimento do Contrato n. 107/2024, que se dará em 04/02/2025 para garantir a continuidade dos serviços.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. De acordo com o art. 18 da Lei 14.133/2021, a fase preparatória de uma licitação deve estar em consonância com o planejamento anual de contratações e com as diretrizes orçamentárias vigentes. É imprescindível considerar fatores técnicos, mercadológicos e de gestão que possam influenciar o processo de contratação. Assim, a identificação detalhada e objetiva do problema é crucial para fundamentar a destinação dos recursos públicos.

2.2. Esclarecemos que no exercício de 2023 não existia comando legal para elaboração do Plano de Contratação anual – PCA. Tal obrigatoriedade se deu com a publicação do Decreto Municipal n. 12.069 em 22 de dezembro de 2023.

2.3. O artigo 7º do referido decreto dispõem que 30 de junho de cada exercício, cada secretaria e as entidades elaborarão o respectivo plano com base nos documentos produzidos na forma do artigo 5º, que conterá todas as contratações que se pretende realizar no exercício subsequente.

2.4. Desta forma, uma vez que, não existia a obrigatoriedade legal de realizar a elaboração do Plano de Contratação Anual em 2023, não existe a possibilidade de previsão dessa contratação no referido plano para o exercício de 2024.

2.5. Contudo, a referida contratação foi incluída no Plano Anual de Contratação para o exercício de 2025, estando dessa forma alinhado com o planejamento da administração, e encontra-se disponível na Lei Orçamentária Anual.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os requisitos da contratação serão pormenorizados em tópico específico do Termo de Referência.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. O Quantitativo foi estimado para o período de 12 (doze) meses o fornecimento de 75.796 refeições diárias, estimando 15.159.200 refeições no ano, contemplando assim o atendimento de 50 mil alunos durante um período de 200 dias letivos, com base nas quantidades atuais contratadas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MED.	QTDE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ANUAL
1	Fornecimento de alimentação escolar, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP.	MES	12		

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR MÉDIO UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200		
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200		
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200		
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200		
		refeição	8784	200		
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200		
		almoço	1099	200		
		lanche	1093	200		
		jantar	184	200		
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200		
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200		
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200		
		refeição	603	200		
Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200		
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200		
		almoço	5470	200		
		lanche	5627	200		
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200		
		almoço	3184	200		
		lanche	3133	200		
TOTAL ESTIMADO			75796	15.159.200		

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**5.1. Solução 1: Gestão centralizada**

5.2. A entidade executora adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e pode haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento.

5.3. Para essa solução são necessários:

- Mão de obra própria por meio de concurso público específico para os cargos de merendeira, nutricionista, administrativo e ajudante geral;
- Processos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e gás liquefeito de petróleo;
- Estoque central de alimentos com câmara fria e estoque de alimentos nas unidades escolares;
- Veículos para transporte de alimentos;
- Serviços de manutenção de equipamentos de linha branca, dedetização e desratização periódicas, manutenção e limpeza de caixas d'água.

5.4. Solução 2: Gestão terceirizada

5.5. A entidade executora adquire refeições mediante terceirização de serviço, por meio da contratação de empresa especializada que forneça essas refeições aos estudantes das escolas da educação básica pública.

5.6. Para essa solução são necessários:

- Mão de obra própria por meio de concurso público para o cargo de nutricionista (supervisão);
- Processo licitatório para aquisição de gêneros da agricultura familiar somente e
- Serviços de manutenção de limpeza de caixas d'água, dedetização e desratização periódicas. Ficando o restante a cargo da terceirizada.

5.7. A Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, realizado por meio da execução operacional das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos não alimentares, logística, supervisão, mão de obra e treinamento, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e a higienização e conservação das áreas envolvidas é a solução mais plausível, visto que eximiria a Prefeitura das responsabilidades diretas extremamente necessárias ao bom funcionamento da alimentação escolar dentro das Unidades Escolares Municipais, como manutenção e adequação do espaço das cozinhas e estoque, tanto central quanto das escolas; contratação em quantidade adequada, exames médicos e treinamento periódico de funcionários; abertura de processos licitatórios para aquisição de insumos, utensílios e equipamentos; contratação de serviços de manutenção de equipamentos e dedetização e desratização.

5.8. O município de Sumaré é um dos pioneiros na terceirização de alimentação escolar, sendo a merenda terceirizada desde o ano de 2002. Desta forma, desde então, a Secretaria de Educação, juntamente com as empresas contratadas veem implantando melhorias nas qualidades das merendas escolares, bem como sempre atendendo as exigências do FNDE e resoluções vigentes.

5.9. Além disso, outros municípios da região como Hortolândia, Indaiatuba, Campinas e até mesmo o município de São Paulo, aderiram há anos a terceirização da alimentação escolar. Desta forma, consideramos o projeto da terceirização mais viável para a continuidade da alimentação escolar do Município.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MED.	QTDE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ANUAL
1	contratação de serviços comuns de empresa especializada visando a seleção de proposta para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluído o pré-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	MES	12	R\$ 2.912.521,46	R\$ 34.950.257,57

	preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos deste Termo de referência e edital licitatório, para atender ao PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP.					
TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR MÉDIO UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200	5,70	979.260,00
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200	1,89	6.048,00
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200	2,15	470.420,00
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200	1,99	3.210.268,00
		refeição	8784	200	2,21	3.882.528,00
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200	1,99	434.218,00
		almoço	1099	200	2,20	483.560,00
		lanche	1093	200	1,88	410.968,00
		jantar	184	200	2,20	80.960,00
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200	2,28	10.568.256,00
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200	2,45	1.395.030,00
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200	2,13	307.998,00
		refeição	603	200	2,34	282.204,00
Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200	2,18	37.496,00
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200	2,15	2.536.570,00
		almoço	5470	200	2,91	3.183.540,00
		lanche	5627	200	1,93	2.172.022,00
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200	2,17	1.198.708,00
		almoço	3184	200	3,24	2.063.232,00
		lanche	3133	200	1,99	1.246.934,00
TOTAL ESTIMADO			75796			34.950.257,57

6.1. A estimativa preços foi realizada com base no último contrato 107/2024, realizado para o referido objeto.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

7.1. À solução encontrada para tal estudo é a continuidade da terceirização da merenda escolar do município, que compreende o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluído o pré-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 o Termo de Referência, para atender ao PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município

de Sumaré/SP, mantendo sempre a qualidade necessária para o atendimento dos alunos da rede pública, bem como o controle rigoroso dos procedimentos de preparo e manutenção.

7.2. O início da execução do objeto deve ocorrer em até 05 (CINCO) DIAS UTEIS da emissão da ordem de serviço. Os serviços serão executados durante os dias letivos de cada unidade escolar, de segunda a sexta-feira, conforme relação das unidades escolares que irá constar em anexo específico do termo de referência.

7.3. Caso não seja possível a prestação do serviço na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas COM PELO MENOS 03 (TRÊS) DIAS DE ANTECEDÊNCIA para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.4. 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)

7.5. O regime de execução dos serviços objeto da licitação será na modalidade de MENOR PREÇO UNITÁRIO por merenda do cardápio solicitada indicado na proposta da licitante vencedora.

7.6. Fica a critério da Contratante a escolha das merendas dos cardápios solicitados, dentro dos cardápios que serão estabelecidos.

7.6.1. Os cardápios elaborados pela CONTRATADA, deverão ser encaminhados para verificação do nutricionista da Secretaria Municipal de Educação com 30 dias de antecedência para assegurar se está em conformidade com o estabelecido em edital.

7.7. Os quantitativos estimados de alunos estarão relacionados no Termo de Referência.

7.8. As faturas deverão ser emitidas semanalmente.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. Inicialmente, dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

8.2. Além disso, segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos.

8.3. Por fim, a fragmentação dos contratos também pode impactar negativamente a gestão integrada da alimentação escolar, dificultando o acompanhamento e a supervisão dos processos.

8.4. O objeto não é divisível, sendo a responsabilidade da terceirização por uma única empresa vencedora. Desta forma, a Secretaria de Educação e seus agentes conseguem atuar diretamente em uma fiscalização única e muito mais próxima da empresa contratada.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Pretendemos com essa contratação suprir a necessidade da continuidade da alimentação escolar do município, garantindo quem no retorno das aulas, os alunos possam se alimentar de forma adequada, garantindo assim, o direito à alimentação e ao atendimento das diretrizes do FNDE.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Será providenciado que a referida contratação ocorra dentro dos parâmetros da lei de licitação, sendo desta forma, realizada a contratação de empresa que atenda todos os requisitos fiscais e técnicos e que tenha o menor valor global.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Se faz necessária a contratação interdependente para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar, visto que o repasse do Governo Federal ao Município serve somente para a aquisição de insumos, sendo indispensável à complementação das refeições servidas pela empresa terceirizada com produtos oriundos da Agricultura Familiar adquiridos via processo.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. É sempre exigido em nossos contratos que as empresas vencedoras atentam todas as resoluções vigentes quanto às normas sanitárias e ambientais. Isso inclui a gestão adequada dos resíduos gerados no preparo e distribuição das refeições, a implementação de práticas que reduzam o desperdício de alimentos e o uso responsável de recursos como água e energia.

12.2. Além disso, busca-se priorizar fornecedores que adotem iniciativas sustentáveis, processos que diminuam a emissão de poluentes e a valorização de cadeias produtivas locais. Essas ações são fundamentais para mitigar os impactos ambientais, promovendo uma operação que respeite o meio ambiente e contribua para o desenvolvimento sustentável.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. A contratação é totalmente viável, considerando que este município já proporciona alimentações escolares na forma terceirizada desde o ano 2002. Assim, temos total conhecimento e capacidade de dar a devida continuidade nos serviços de alimentação escolar.

13.2. A celebração desse contrato para manter o fornecimento de alimentação escolar é medida necessária e prudente, garantindo a continuidade de um serviço público essencial e resguardando tanto os interesses dos estudantes quanto a autonomia administrativa da nova, garantindo assim a continuidade dos serviços de alimentação escolar do município.

14. CLASSIFICAÇÃO DOS DADOS

14.1. Conforme Artigo 11 do Decreto Municipal nº 12.053 de 22 de dezembro de 2023, não há a necessidade de classificar o Estudo Técnico Preliminar nos termos da Lei 12.527, pois o mesmo deve ser amplamente divulgado e não possui informações consideradas de caráter sigiloso ou pessoal.

Sumaré, 13 de dezembro de 2024.

FABIO MARTINS GUTIERREZ

Matrícula 12090-2

Gerente

Aprovado

LUCAS SANTIAGO DOS SANTOS

Superintendente Administrativo de Programas e Projetos

Responsável pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial

Pregão Presencial nº 019/2024

Processo Administrativo nº 35002/ 2024

Objeto: Contratação de serviços de empresa especializada 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 termo de referência, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP.

Tipo: MENOR PREÇO GLOBAL

DADOS LICITANTE:

Razão Social:
Nome Fantasia:
CNPJ:
Endereço completo:
E-mail:
Telefone:

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome Representante Legal:
Cargo:
CPF: RG:
Endereço Residencial completo:
E-mail particular:
E-mail pessoal institucional:
Telefone:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL ANUAL R\$
1	Contratação de serviços de empresa especializada 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 termo de referência, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP	Serviço	12		
Valor global :R\$ (valor por extenso)					

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200		
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200		
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200		
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200		
		refeição	8784	200		
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200		
		almoço	1099	200		
		lanche	1093	200		
		jantar	184	200		
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200		
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200		
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200		

		refeição	603	200		
Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200		
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200		
		almoço	5470	200		
		lanche	5627	200		
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200		
		almoço	3184	200		
		lanche	3133	200		
TOTAL			75796			

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 corridos a contar do recebimento da ordem de serviço pela Contratada.

O preço ofertado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.

Se vencedora, apresentará no prazo de dois dias úteis proposta atualizada com os preços obtidos durante a sessão de pregão.

....., .. de de 2024

(Nome e assinatura do representante legal da licitante)

ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2024

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

(Processo Administrativo nº 3)

**CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE SUMARÉ-SP E A EMPRESA
....., POR INTERMÉDIO DA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

O **MUNICÍPIO DE SUMARÉ**, entidade de direito público interno, com sede na Rua Dom Barreto, nº 1.303 – Centro, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob o nº 45.787.660/0001-00, neste ato representado pelo (a) SECRETÁRIO (A) MUNICIPAL DE, SR. (A), matrícula funcional nº, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado, a empresa, com sede na, no Município de, inscrita no CNPJ sob o nº, neste ato representado por seu (cargo), Sr. (a), doravante denominada **CONTRATADA**, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, [A1] tendo em vista o que consta no Processo administrativo nº 10598/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente **do Pregão Eletrônico nº/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 contratação de serviços de empresa especializada 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, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no município de Sumaré/SP.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MEDIDA	QTDE.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL ANUAL R\$
1	Contratação de serviços de empresa especializada 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 termo de referência, para atender ao programa de	Serviço	12		

	merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Sumaré/SP				
--	---	--	--	--	--

Valor global :R\$ (valor por extenso)

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE EFEIÇÃO	QUANTIDADE E REFEIÇÃO POR DIA	DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO POR MERENDA (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Cardápio 1	passeios e desfile cívico	lanche	859	200		
Cardápio 2	contingência	lanche	16	200		
Cardápio 3	desjejum	desjejum	1094	200		
Cardápio 4	pré escola	desjejum	8066	200		
		refeição	8784	200		
Cardápio 5	creche 1 a 3 anos	desjejum	1091	200		
		almoço	1099	200		
		lanche	1093	200		
		jantar	184	200		
Cardápio 6	Fundamental período parcial	refeição	23176	200		
Cardápio 7	ensino médio e Eja	refeição	2847	200		
Cardápio 8	entidades	desjejum	723	200		
		refeição	603	200		
Cardápio 9	Atendimento	lanche	86	200		
Cardápio 10	fundamental periodo integral	desjejum	5899	200		
		almoço	5470	200		
		lanche	5627	200		
Cardápio 11	médio período integral	desjejum	2762	200		
		almoço	3184	200		
		lanche	3133	200		
TOTAL			75796			

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência;
- 1.3.2 O Edital da Licitação;
- 1.3.3 A Proposta do contratado;

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 *O prazo de vigência da contratação é de 01 (UM) ano contados de sua publicação no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

2.1.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado[A2], atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*
- b) Sejam juntadas informações sobre a execução do contrato, de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;*
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

2.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.5 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1.1 O regime de execução dos serviços objeto da licitação será na modalidade de **MENOR PREÇO GLOBAL** por merenda do cardápio solicitada indicado na proposta da licitante vencedora.

3.1.2 Entende-se por merenda do cardápio solicitado, aquela cuja solicitação, formulada por representante legal da CONTRATANTE, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

3.1.3 Fica a critério da Contratante a escolha das merendas dos cardápios solicitados, dentro dos estabelecidos no **APENDICE III**.

3.1.4 Os quantitativos estimados de alunos estão relacionados no **APENDICE II** deste Termo de referência.

As faturas deverão ser emitidas semanalmente.

4 CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 *É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:[A3]*

4.1.1 É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação,

4.1.2 Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

4.1.3 A subcontratação fica limitada aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, nutricionista e manutenção dos equipamentos, distribuição, fornecimento de pães e bolos.

4.1.4 *Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.*[A4]

4.2 A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.3 O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5 CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1 *O valor total da contratação é de R\$..... (.....)*[A5], observada a tabela 1.2 deste instrumento.

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6 CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

1.0. O pagamento será efetuado em *até 28 (vinte e oito) dias* [A6] a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, devidamente atestada pela fiscalização e pelo gestor do contrato, através de ordem bancária creditada em conta corrente indicada pela contratada.

6.1.1 A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal Eletrônica – NF em conformidade com o estabelecido pelo Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, exceto para os segmentos constantes no Protocolo ICMS 191, de 30 de novembro de 2010.

6.2 Na ausência de indicação de índice de correção monetária específico no Termo de Referência, 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.

6.3 Demais questões relativas aos critérios e condições de pagamento deverão observar o quanto disposto no Termo de Referência (art. 6º, XXIII, “g” da Lei nº14.133, de 2021), observado o disposto no Decreto Municipal nº 12.065, de 2023.

6.4 **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**[A7]

6.5 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

6.6 *Após o interregno de um ano, mediante solicitação da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-E no caso de não constar índice específico no Termo de Referência, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade*[A8]

6.6.1 *Eventual formalização de aditamento de prazo do contrato sem prévia solicitação de reajuste pela contratada, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito.*

6.7 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.8 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.9 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

6.10 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.11 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.12 O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

7 CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV^[A9])

7.1 São obrigações do Contratante:

7.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

7.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

7.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.9 Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado, quando for o caso;

7.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.11 A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. ^[A10]

7.12 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período. ^[A11]

7.13 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. ^[A12]

7.14 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.15 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8 CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)[A13][A14]

8.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.2 Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

8.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A15]

8.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.8 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.9 Entregar ao responsável pela fiscalização do contrato a nota fiscal ou instrumento de cobrança juntamente com os documentos complementares indicados no Termo de Referência. [A16]

8.10 [A17]Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.11 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

8.12 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

8.13 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

8.14 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

8.15 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

8.16 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

8.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.18 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

8.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.20 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.21 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.22 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.23 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

8.24 **Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;**

8.25 **Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.**

8.26 **Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.**

8.27 **Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem [A18]permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.**

8.28 Prestar o serviço no prazo, no local e nas condições estipuladas no Termo de Referência;

9 CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD^[A19]

9.1 *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*

9.2 *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*

- 9.3 *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*
- 9.4 *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.*
- 9.5 *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*
- 9.6 *É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20]*
- 9.7 *O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*
- 9.8 *O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21]*
- 9.9 *O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*
- 9.10 *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*
- 9.10.1 *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*
- 9.11 *O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*
- 9.12 *Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional. [A22]*

10 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou pela fiança bancária, ou ainda, título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023) em valor correspondente a 1% (UM por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.

10.1 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

10.1.1 A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

10.1.2 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 10.9 deste contrato.

10.2 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da

execução ou o adimplemento pela Administração. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

10.2.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.2.2 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

10.2.3 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

10.3 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.10, observada a legislação que rege a matéria.

10.4 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante em conta específica de banco devidamente autorizado a operar no País pelo Banco Central do Brasil, com correção monetária.

10.5 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

10.6 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

10.7 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

10.8 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.

10.9 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.10 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.11 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022 ou outra que venha a substituí-la.

10.12 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

10.13 A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

10.14 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

10.15 O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

10.16 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência

11 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 12.061, de 2023, o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa, na forma e critérios estabelecidos no Decreto Municipal nº 12.061, de 2023, sendo:

1. Moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15% (quinze por cento) do valor da contratação;

2. *Moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento) do valor da contratação, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

a. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021. [A23]

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de, no mínimo, 15% e, no máximo, 30% do valor do contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de, no mínimo, 15% e, no máximo, 30% do valor do contrato.

5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de, no mínimo, 15% e, no máximo, 30% do valor do contrato.

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de, no mínimo, 0,5% e, no máximo, 15% do valor do contrato.

7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de no mínimo 0,5% e no máximo de 15% do valor do Contrato. Designação formaldo Pregoeiro e da equipe de apoio,

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.6 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.7 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.8 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.9 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.10 O Contratante, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)[A24]

12.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.1 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.[A25]

12.2.2 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A26]

12.3 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.1.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.1.3 Indenizações e multas.

12.5 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Sumaré deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1 [.02.007.01/0012.0306.0001/ 1002/3339030/ 022000

13.1.2] . 02.007.01/0012.0306.0001/ 1002/3339030/ 0520000

13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A27]

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 Aplicam-se a este contrato as normas da Lei Federal nº14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis, e nos casos em que a legislação for omissa, observar-se-ão, também, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A28]

15.2 Nos termos do Comunicado GP nº03/2024 do TCESP, até a presente data foram editados os seguintes regulamentos para implementação da Lei nº14.133, de 2021, que podem ser consultados no sítio eletrônico www.sumare.sp.gov.br: Decreto Municipal nº12.052, de 2023, Decreto Municipal nº12.053, de 2023, Decreto Municipal nº12.054, de 2023, Decreto Municipal nº12.055, de 2023, Decreto Municipal nº12.056, de 2023, Decreto Municipal nº12.057, de 2023, Decreto Municipal nº12.058, de 2023, Decreto Municipal nº12.059, de 2023, Decreto Municipal nº12.060, de 2023, Decreto Municipal nº12.061, de 2023, Decreto Municipal nº12.063, de 2023, Decreto Municipal nº12.064, de 2023, Decreto Municipal nº12.065, de 2023, Decreto Municipal nº12.066, de 2023, Decreto Municipal nº12.069, de 2023, Decreto Municipal nº12.070, de 2023, Decreto Municipal nº12.084, de 2024, Decreto Municipal nº12.085, de 2024 e Decreto Municipal nº12.086, de 2024.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

17. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça da Comarca de Sumaré-SP para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Sumaré, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO[A29]

ANEXO IV – Termo de Ciência e Notificação

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE SUMARÉ

CONTRATADA:

PREGÃO Nº 019/2024

CONTRATO Nº

OBJETO: contratação de serviços de empresa especializada 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, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no município de Sumaré/SP.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Sumaré,

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Luiz Alfredo Castro Ruzza Dalben

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 396.110.888-92

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo detentor:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela detentora:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DO DETENTOR:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ANEXO V – Documentos a Disposição do Tribunal

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SUMARÉ

CNPJ Nº: 45.787.660/0001-00

CONTRATADO:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº:

DATA DA ASSINATURA:

OBJETO: contratação de serviços de empresa especializada 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, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no município de Sumaré/SP.

VIGÊNCIA: 01 (UM) ANO

VALOR ANUAL: R\$

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

Sumaré,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
E-mail: XXXXXXXX@sumare.sp.gov.br

ANEXO VI – Declaração Unificada

Licitação nº 021/2024

Processo Administrativo nº 35002/ 2024

Pregão Eletrônico nº 019/2024

A empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, com o endereço eletrônico _____, situada no Estado de _____, através do seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de participação da PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2024, DECLARA sob as penalidades cabíveis, que:

I – para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal).

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

II – não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

III – cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

IV – tem conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

V – 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/SP;

VI – 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 Federal 14133/2021;

VII – que as propostas econômicas apresentadas 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;

IX – conhecimento acerca da disposição contida no artigo 155, VIII da Lei 14.133/2021, quanto a apresentação de declaração falsa.

_____ / _____, _____ de _____ de 2024.

(Nome e assinatura do representante legal da licitante)

Prefeitura Municipal de Sumaré

Rua Dom Barreto, 1303 - Centro - Sumaré-SP - CEP.: 13170-001

Tel.: 19 3399.5100 - www.sumare.sp.gov.br

facebook.com/prefeituramunicipaldesumare

ANEXO VII – Declaração de enquadramento ME/EPP/MEI

Licitação nº 021/2024

Processo Administrativo nº 35002/ 2024

Pregão Eletrônico nº 019/2024

A empresa, inscrita no CNPJ sob o N.º....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º..... e do CPF n.º....., DECLARA sob as penas da Lei:

a) que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar federal nº 123 de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação, observado o disposto no art. 4º, § 1º, da Lei federal nº 14.133, de 2021;

b) que em observância do **limite de R\$ 4.800.000,00** na licitação, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei federal nº 14.133, de 2021.

....., ... de de 2024.

(Nome e assinatura do representante legal da licitante)