

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL: 47/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 98/2024

DATA DA REALIZAÇÃO: 20/12/2024

HORÁRIO: 10h00min.

Local: Setor Municipal de Licitação, localizado na Prefeitura Municipal, situado na Praça São João, nº 117, Centro, na cidade de Monte Aprazível (SP).

O MUNICÍPIO DE MONTE APRAZÍVEL, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 53.221.701/0001-17, localizado na Praça São João, nº 117, Centro, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possa interessar, a abertura de procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo "Menor Preço" **GLOBAL**, de acordo com o que determina a Lei Federal nº 14.133/2021 e a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações a ser regida pelos mencionados diplomas legais e pelas cláusulas e condições que seguem:

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

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço discorrido acima, na Sessão Pública de processamento deste Pregão Presencial, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do citado Pregão será realizada no Setor de Licitação localizado na Praça São João, nº 117, Centro, na cidade de Monte Aprazível, Estado de São Paulo, **iniciando-se às 10h00min do dia 20 de dezembro de 2024** e será conduzido pelo Pregoeiro Senhor **Diego Santos Rossini** e sua equipe de apoio Senhores **Moacir Cavaleiro Junior, Marcio Eduardo Rodrigues** e **Silvio Carlos Martin Parra** designados pelo decreto **143 de 23/09/2022**.

1 – DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, pelo sistema ponto a ponto, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação, conforme termo de referência e estudo técnico preliminar.

1.2. As empresas participantes deverão cotar a totalidade dos ITENS da qual pretende participar, e para estes haverá etapas de lances.

1.3. As licitantes somente serão selecionadas para ir à etapa de lances, se cotarem os ITENS de acordo com as especificações mínimas deste Edital.

1.4. Deverão ser respeitadas a numeração dos ITENS, as quantidades, unidades e especificações mínimas, bem como deverá ser indicada as marcas dos objetos relacionados, quando for o caso.

1.5. Os objetos desta licitação deverão atender os padrões de qualidade e normas brasileiras vigentes.

1.6. AS EMPRESAS DEVERÃO INFORMAR, PREFERENCIALMENTE NA PROPOSTA, UM E-MAIL QUE SERÁ UTILIZADO PELO MUNICÍPIO DE MONTE APRAZÍVEL PARA INTIMÁ-LA DE TODOS OS ATOS RELACIONADOS A ESTE PROCEDIMENTO BEM COMO A EXECUÇÃO CONTRATUAL, NO CASO DA VENCEDORA.

2 - DA CONSULTA, ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÕES

2.1. O Edital de Pregão Presencial e seus anexos poderão ser adquiridos pelos interessados através de download no site da Prefeitura (www.monteprazivel.sp.gov.br).



2.2. Os licitantes poderão solicitar esclarecimentos aos termos deste Edital junto ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Monte Aprazível, até 03 (três) dias úteis antes da data designada para o recebimento das propostas, através do e-mail: diego@monteaprazivel.sp.gov.br e licitacao@monteaprazivel.sp.gov.br

2.2.1. Não serão prestados esclarecimentos via telefone. Somente deverão ser consideradas as informações prestadas por escrito pela Prefeitura Municipal de Monte Aprazível.

2.2.2. No caso de ausência de solicitação, pelos licitantes, de esclarecimentos adicionais aos ora fornecidos, pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientemente claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, qualquer reclamação.

2.3. As impugnações aos termos deste Edital poderão ser interpostas por qualquer cidadão, devendo ser protocolada até 03 (três) dias úteis antes da data designada para o recebimento das propostas, mediante petição a ser encaminhada no e-mail: diego@monteaprazivel.sp.gov.br e licitacao@monteaprazivel.sp.gov.br.

2.4. A petição deverá ser assinada pelo cidadão ou pelo licitante, acompanhada de cópia de seu documento de identificação e CPF, ou pelo representante legal do licitante, com indicação de sua razão social, número do CNPJ e endereço, número do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal (contrato social, se sócio, contrato social e procuração, se procurador, somente procuração, se pública).

2.5. Serão consideradas **INTEMPESTIVAS** impugnações endereçadas por outras formas ou por outros endereços eletrônicos, que por essa razão não sejam recebidas pelo Pregoeiro no prazo estabelecido.

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

2.7. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.8. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas, conforme art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

2.8.1. A decisão do Pregoeiro será publicada no Diário Oficial do Município de Monte Aprazível (https://imprensaoficialmunicipal.com.br/monte_aprazivel).

2.8.2. Se houver alteração na data da licitação a mesma será publicada no diário oficial e no site da Prefeitura.

3 - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1. A Prefeitura Municipal de Monte Aprazível, Estado de São Paulo, através de seu Departamento de Licitações, torna público para conhecimento dos interessados que se encontra aberto a Licitação, modalidade **Pregão Presencial, do tipo "Menor Preço"** regido pela Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006 e demais normas regulamentares aplicáveis, cuja abertura de sessão e o credenciamento, dar-se-ão nas datas e horários aprazados neste Edital Completo.

3.2 - A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Monte Aprazível/SP, no endereço Praça São João, 117, Centro, Monte Aprazível/SP, e será conduzida pelo pregoeiro Senhor Diego Santos Rossini com o auxílio da Equipe de Apoio Senhores Moacir Cavaleiro Junior, Marcio Eduardo Rodrigues e Silvio Carlos Martin Parra, designados nos autos do processo em epígrafe.

3.3 - Os envelopes contendo a proposta, os envelopes contendo os documentos de habilitação e os documentos de credenciamento serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do pregão presencial, até a data de realização e horário aprazados, improrrogável.

3.4 - Serão recebidos os envelopes encaminhados por via postal, desde que entregues no Departamento de Licitações, até a data e horário aprazados para realização da sessão pública, obedecidos os termos e condições deste edital. O Departamento de Licitações não será responsável pelo extravio ou abertura de envelopes, que não seja procedida pelo mesmo, quando entregues via postal ou por correspondente particular.

3.5 - Todas e quaisquer remessas que se derem via postal deverão ser feitas através de Aviso de Recebimento ou outro meio que reste comprovado, de forma inequívoca, o a identificação do recebimento por pessoal do Departamento de Licitações para efeito de quaisquer manifestações a respeito da entrega da proposta, observadas em qualquer caso as disposições referentes à data e horário de realização da sessão.

3.6 - A ausência de representante legal em face de remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão Presencial, assim como importará

na preclusão do direito de ofertar lances e negociar preços, bem como na decadência de manifestações, incorrendo na aceitação tácita de todas as decisões tomadas na sessão respectiva.

3.7 - Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público que impeça a realização deste evento na data marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independente de nova comunicação, no mesmo horário.

3.8 - A sessão pública será única, porém, poderá, **a critério exclusivo do pregoeiro**, ser declarada suspensa ou prorrogada nas seguintes condições:

3.8.1 – **Suspensa** - para intervalo de almoço e caso, observado pelo pregoeiro, possa estender-se após o horário referente à **condição Prorrogada** de que trata o **Item 3.8.2**, terá sua continuidade em data e hora determinada exclusivamente pelo pregoeiro, expressa em ata assinada pelos presentes, ficando desde imediato intimados todos os participantes ao prosseguimento da sessão na data e horário, aprazados;

3.8.2 - **Prorrogada** – caso estenda-se após o horário de encerramento do expediente poderá ser ter sua continuidade prorrogada em até 02 (duas) horas. Eventual insuficiência de prazo na condição prorrogada, adotar-se-á a condição da suspensão de que trata o **Item 3.8.1**.

3.9 - Na reabertura de sessão, acontecendo a ausência de participante classificado para os lances verbais, não caracteriza sua desclassificação em lances efetivamente já ofertados.

4 - DO CREDENCIAMENTO

4.1 - Para manifestação na sessão pública do processamento do Pregão Presencial, será necessário o credenciamento do representante da proponente.

4.2 - O credenciamento dos licitantes presentes terá início no dia e horário em epígrafe (**20 de dezembro de 2024, as 10h00min**).

4.3 - Os envelopes de proposta e de habilitação e os documentos para credenciamento serão recebidos até o início do credenciamento (**20 de dezembro de 2024, as 10h00min**).

4.4 - Uma vez declarada aberta a sessão, com o início dos credenciamentos, não serão admitidos ou aceitos retardatários.

4.5 - O período de credenciamento terá duração por quanto tempo for necessariamente dispensado.

4.6 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

4.6.1 - Tratando-se do representante legal:

4.6.1.1 - O estatuto social, ou contrato social, ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.6.2 - Tratando-se de procurador:

4.6.2.1 - Procuração, por instrumento público ou particular, da qual constem **poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame**. OU o modelo do CARTA DE CREDENCIAMENTO, devendo, qualquer uma delas, ser apresentada com reconhecimento de firma do outorgante.

4.6.2.1.1. - A procuração apresentada deverá constar a outorga permissionária quanto à possibilidade de refazer a proposta de preços através de lances.

4.6.2.1.2 - Estatuto Social, ou Contrato Social, ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações do mandante da outorga.

4.6.3 - Tanto o representante legal quanto o procurador deverão:

4.6.3.1 - Identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto;

4.6.3.2 - Apresentar o ANEXO III - DECLARAÇÃO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (MODELO);

4.6.3.3 - Comprovar a qualidade de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte por Declaração (ANEXO VIII), acompanhada de Certidão Simplificada, emitida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo – JUCESP, sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, <https://www.jucesponline.sp.gov.br/Pesquisa.aspx?IDProduto=4>.

4.7 - A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma.

4.8 - Apresentada a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, e constatada, na fase de habilitação documental, a Inabilitação de Documentação, será imediatamente desclassificado o proponente em questão, incorrendo nas sanções previstas na Lei Federal 14.133/2021. Justifica-se tal sanção pelo fato da declarante movimentar-se durante todas as fases do processo, DECLARANDO-SE INICIALMENTE HÁBIL EM SUA DOCUMENTAÇÃO e ao final fazendo promover a possibilidade de frustração, ainda que parcial, dos objetivos da licitação.

4.8.1 - Excetua-se da condição acima tratada, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, em que serão observadas as condições estabelecidas pelo art. 43, §1º, da Lei 123/2006.

4.8.2 - A não regularização da documentação no prazo previsto de que trata o §1º do art. 43 da Lei Complementar 123/2006, implicará na decadência do direito à contratação sem prejuízo as sanções previstas na Lei Federal 14.133/2021.

4.9 - Será admitido apenas um representante credenciado para cada empresa licitante.

4.10 - O licitante que não apresentar quaisquer dos documentos para credenciamento, não será credenciado e, portanto, não participará dos demais atos do certame.

4.11 - A ausência do credenciado, em qualquer momento da sessão do Pregão Presencial, importará na preclusão do direito de ofertar lances verbais e de manifestar intenção de recorrer, assim como aceitação tácita das decisões tomadas a respeito da licitação.

4.12 - O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar os atos de representação ou em seu nome, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou renunciar ao direito de recurso, ficando, mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

4.13 - A procuração preferencialmente deverá outorgar poderes ao credenciado para que assine tanto a ATA DE SESSÃO PÚBLICA quanto CONTRATO ADMINISTRATIVO.

5 - DA PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar desta Licitação as empresas (pessoas jurídicas) legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame, com objeto social pertinente e compatível com o certame, e que atenderem às exigências deste edital e seus Anexos.

5.2. Admite-se a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio de empresas, observadas as disposições deste edital (e de suas partes integrantes) e da Lei, notadamente no tocante às regras do art.15 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021).

5.3. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o Município de Monte Aprazível, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

5.4. A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos e leis aplicáveis.

5.5. Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial, por qualquer processo de cópia simples, desde que devidamente LEGÍVEL, ressaltado o direito da comissão em solicitar o original para comparação.

5.6. Só terão direito de usar a palavra, rubricar as documentações, propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar as Atas os licitantes credenciados, o Pregoeiro e os membros da Equipe de Apoio.

5.7. Não poderão disputar esta licitação:

5.7.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando estes forem os elementos técnicos fundamentais de licitação que versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

5.7.2. 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

5.7.4. 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, devendo essa proibição constar expressamente do Edital de licitação;

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

5.7.6. 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.

5.8 O impedimento de que trata o **subitem 5.7.3.** 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.

5.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **subitens 5.3.1. e 5.3.2.** 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.

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

5.11. O disposto neste item não impede a licitação ou a contratação de obra ou 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.

5.12. No regime de aquisição e prestação de serviços associados não há impedimento que a licitação inclua como encargo do contratado a elaboração do anteprojeto ou do projeto básico, a depender do elemento instrutor técnico, além do executivo.

5.9. Para fins do disposto neste item, considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

5.10. O disposto no **subitem 5.9.** aplica-se aos agentes de contratação e aos membros da comissão de contratação.

5.11. 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.

5 - DA ENTREGA DAS DOCUMENTAÇÕES E PROPOSTAS

5.1 - A entrega dos documentos de credenciamento e os envelopes de proposta e de habilitação se dará em conjunto no dia e horário apazado, aceitando-se entrega via postal, desde que presentes até o horário e data apazadas. Uma vez declarada aberta a sessão de credenciamento, com o início dos credenciamentos, não serão admitidos ou aceitos retardatários.

5.2 - Os documentos entregues, via postal, seguirão as mesmas disposições ordenadas pelo presente edital.

5.3 - Os envelopes de proposta e de habilitação deverão estar lacrados e inviolados, podendo conter assinaturas de lacre, sendo que sua parte externa deverá conter as seguintes grafias:-

(para o envelope 01)

Prefeitura Municipal de Monte Aprazível - SP

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS

Pregão Presencial nº 47/2024 (Nome Da Empresa)

(CNPJ Da Empresa)

(e-mail da empresa)

(para o envelope 02)

Prefeitura Municipal de Monte Aprazível - SP

ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO

Pregão Presencial nº 47/2024

(Nome Da Empresa)

(CNPJ Da Empresa)

(e-mail da empresa)

6 - DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE PREÇOS

6.1 - Caberá à Comissão Julgadora classificar os proponentes por ordem numérica crescente, a partir daquela que apresentar proposta mais vantajosa, a qual será atribuído o primeiro lugar de acordo com o critério do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

7 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

7.1 - Os recursos financeiros serão atendidos pelo orçamento vigente, constantes da indicação Contábil, que é parte integrante deste edital, e por dotações futuras vigentes para exercícios posteriores, no caso de prorrogações contratuais.

7.2. Será utilizado a seguinte dotação Orçamentária:

02/06/03 - Ensino, Cultura, Esporte e Lazer

12.306.0010.2038.0000 - Manutenção Merenda Escolar - EF; 12.306.0010.2040.0000 - Manutenção Merenda Escolar Creche

3.3.90.39.99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

263; 277

8 - DO SUPORTE LEGAL

Este Processo Licitatório é regulado pelos seguintes dispositivos legais:-

Lei Federal nº 14.133/2021;

Lei Orgânica do Município;

Orçamento Vigente;

PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2024

Lei Complementar 123/2006.

9 - FORNECIMENTO DE ELEMENTOS

9.1 - O Departamento de Licitações fornecerá cópia do presente Edital e seus anexos, podendo ser retirados junto ao Departamento de Licitações, no endereço Praça São João, 117, Centro, mediante gravação em disco rígido removível (pen drive) fornecido pelo interessado.

9.2 - O edital e seus anexos também poderá ser obtido pelo sítio de internet no endereço www.monteprazivel.sp.gov.br, na sessão "LICITAÇÕES".

9.3 - Demais informações estão disponíveis pelo telefone (17) 3275-9500, ramais 9526 e 9566 .

10 - DAS PROPOSTAS (Envelope nº 01 – Proposta de Preços)

10.1 A proposta de preço deverá conter os seguintes dados:

a) Razão Social, endereço e CNPJ da proponente;

b) Número do Processo e do Pregão;

c) Descrição, de forma clara e completa, dos ITENS do objeto desta licitação e seu elemento, em conformidade com as especificações deste Edital;

d) Definição dos ITENS e seu elemento, constando a marca dos objetos, exceto no caso de itens que não possuem marca comercial.

e) Preço unitário e valor total dos ITENS em moeda corrente nacional, em algarismo e preferencialmente por extenso, apurado à data de sua apresentação, com inclusão de qualquer encargo financeiro e/ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: transporte (inclusive frete), seguro contra todos os riscos existentes, garantia e tributos de qualquer natureza, sendo que aqueles que não forem transcritos, serão considerados como já constantes;

f) Condições de pagamento: até 30 (trinta) dias após a entrega dos objetos desta licitação e, entrada da Nota Fiscal nesta municipalidade;

g) **As propostas deverão ser elaboradas:**

g.1.) Obrigatoriamente:- redigidas em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões e/ou entrelinhas e, ainda, ser datada, assinada e carimbada pelo representante legal da licitante ou por procurador legítimo e legalmente constituído;

g.2.) Preferencialmente: - em papéis timbrados da empresa e com suas páginas enumeradas sequencialmente;

10.2. Cada elemento desta licitação deverá conter apenas uma determinada marca, a qual será especificada e detalhada na proposta.

10.3 - A licitante deverá considerar como prazo 60 (sessenta) dias como validade da proposta.

10.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

10.4.1. contiver vícios insanáveis;

- 10.4.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Anexo I - Termo de Referência;
- 10.4.3. **apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;**
- 10.4.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.4.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 10.5. O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir do licitante que ela seja demonstrada.
- 10.6 Em sede de diligência somente é possível a aceitação de novos documentos quando:
- 10.6.1. necessários para complementar informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante e que se refiram a fato já existente à época da abertura do certame;
- 10.6.2. destinado à atualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas.
- 10.11. Serão, então, classificadas pelo Agente de Contratação a proposta de menor preço e as propostas sucessivas, em ordem crescente, chamando para a fase de lances aquelas com valor superior ao da primeira classificada **até o limite de 10% (dez por cento).**

11 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

11.1 - No horário e local indicados no preâmbulo iniciará a sessão de processamento do certame iniciando-se com a declaração, pelo pregoeiro das licitantes que eventualmente encaminharam os documentos via postal e com o credenciamento dos representantes presentes à sessão com vistas pelos proponentes.

10.2 - Abertos os envelopes proposta, o pregoeiro procederá à análise de seu conteúdo, verificando o atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas, cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados ou que tenha sido promovido modificações, supressões ou inclusões, capazes de modificar substancialmente o objeto do certame.

10.3 - As propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado procedendo-se às correções no caso de eventuais erros de acordo com as disposições específicas deste edital.

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

10.5 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances verbais, com observância dos seguintes critérios:

10.5.1 - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superior àquela, sendo que não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição anterior definida, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes, com vistas pelos proponentes.

10.5.2 - O pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances verbais de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

10.5.3 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

10.5.4 - Os lances verbais deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **2,00 %, (dois pontos percentuais)** aplicável inclusive em relação ao primeiro lance.

10.5.5 - O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário **do lote**.

10.5.6 - Obedecida a ordem sequencial, a desistência da oferta de lance por um dos concorrentes importará a preclusão de sua participação nas rodadas seguintes.

10.5.7 - A etapa de lances verbais somente se encerrará quando houver expressa desistência de sua formulação por todos os interessados selecionados.

10.5.8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas na etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

10.5.9 - Na hipótese de participação de licitante Microempresa - ME – ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006.

10.5.10 - O pregoeiro identificará os preços ofertados pela ME ou EPP participantes que sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores ao menor preço, desde que a primeira colocada não seja uma ME ou EPP.

10.5.11 - As propostas ou lances que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME ou EPP melhor classificado terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos – APÓS A FASE DE LANCES.

10.5.12 - Caso a ME ou EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME ou EPP participantes que se encontrem naquele intervalo de 05% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido.

10.5.13 - Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME ou EPP empatadas, no referido intervalo de 5% , será realizado sorteio para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta.

10.5.14 - Havendo êxito neste procedimento a ME ou EPP assumirá a condição de melhor classificada no certame para fins de negociação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME ou EPP, ou ainda não existindo participação de ME ou EPP prevalecerá a classificação inicial, para fins de negociação.

10.5.15 - Somente após o procedimento de desempate fictício, quando houver, e a classificação final dos licitantes daquele item, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.

10.5.16 - Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto na Lei Federal 14.133/2021.

10.5.17 - Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio em ato público.

10.5.18 - Apurada a proposta final de menor preço, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

10.5.19 - Após a negociação o pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

10.5.20 - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de sua compatibilidade com os preços da planilha básica de preços de acordo com aqueles praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto licitado.

10.5.21 - O pregoeiro poderá, a qualquer momento, solicitar às licitantes a composição de preços unitários de serviços e de materiais e equipamentos necessários à sua execução, bem como os demais esclarecimentos que entender necessários.

10.5.22 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, de acordo com o sistema de avaliação, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

10.5.23 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital o licitante será habilitado

e declarado vencedor do certame.

10.5.24 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

10.5.25 - No caso de inabilitação, o pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta examinando a proposta subsequente e assim sucessivamente na ordem de classificação.

10.5.26 - Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de certidões regulares.

10.5.27 - A prorrogação do prazo deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

10.5.28 - Da sessão pública do Pregão será lavrada a Ata de Registro de Preços, que mencionará todos os licitantes presentes, os lances finais oferecidos, bem como as demais ocorrências que interessarem ao julgamento, devendo a Ata ser assinada pelo pregoeiro e por todos os licitantes presentes.

11 - DOS RECURSOS E CONTRARRAZÕES

11.1. 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.

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

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

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.3. 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.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema, contendo razão social, CNPJ, endereço da empresa, rubricado em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, acompanhado de cópia do documento de identificação do signatário e comprovante do poder de representação legal.

11.4.1. O Pregoeiro e a Equipe de Apoio não se responsabilizarão por memoriais de recursos e contrarrazões endereçados por outras formas, e que, por isso, sejam intempestivos ou não sejam recebidos.

11.5. 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.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. 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.

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

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Decidido(s) o(s) recurso(s) e, constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

11.11. A decisão final acerca dos recursos interpostos será divulgada no site da Prefeitura (www.monteaprazivel.sp.gov.br) e no Diário Oficial do Município.

11.12. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos licitantes para defesa de seus interesses.

12 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1 - Considerada aceitável a oferta de menor preço e encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas o pregoeiro procederá à abertura do invólucro (Envelope nº 02) contendo os documentos de habilitação do licitante que finalizou com a melhor proposta (menor preço), para verificação do atendimento das condições fixadas no edital.

12.2 - A habilitação far-se-á com a verificação de regularidade dos documentos de habilitação e a comprovação de que atende às exigências do edital.

12.3 - Se a empresa licitante desatender as exigências do edital o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda este Edital.

12.4 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades dos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão Presencial, até a decisão sobre habilitação, inclusive mediante verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

12.5 - A verificação dos documentos emitidos pela Internet poderá ser certificada pelo pregoeiro e pelos membros da equipe de apoio, devendo ser anexados nos autos do processo de licitação os documentos possíveis de obtenção por meio eletrônico.

12.6 - A Administração não se responsabilizará por eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentado algum documento exigido para verificação, a empresa licitante será inabilitada.

12.7 - O pregoeiro poderá solicitar aos licitantes quaisquer esclarecimentos que julgar necessários à correta avaliação da documentação apresentada, bem como realizar diligências com vistas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a posterior inclusão de documentos ou informações que deveriam ser apresentados no ato da sessão pública.

12.8 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a empresa licitante será habilitada e declarada vencedora, para que lhe seja adjudicado o objeto deste certame de licitação.

12.9 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, inclusive, os versos, caso haja conteúdo relevante.

12.10 - Não serão aceitas fotocópias efetuadas em aparelhos "fac-símile", bem como as ilegíveis.

12.11 - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação e credenciamento deverão estar no Nome, CNPJ e Endereço da mesma participante, na seguinte situação:

12.11.1 - Sendo, a participante, empresa **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

12.11.2 - Sendo, a participante, empresa **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial. Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.12 - Quanto aos documentos solicitados para habilitação que não contenham prazo de validade expressa,

deverão ser expedidos com data não superior a 03 (três) meses anteriores à data limite para o recebimento das propostas à presente licitação.

12.13 - Se houver impossibilidade de apresentação de qualquer documento por motivo de greve do órgão emissor, a empresa licitante deverá providenciar o protocolo de pedido de expedição ou apresentar declaração em papel timbrado, assinada por seu representante legal, de que não está em débito com o referido órgão e que, finda a greve, se compromete a apresentar o documento atualizado, para fins de direito, independentemente da fase em que se encontrar o processo de licitação, sujeitando-se, no caso de não apresentação ou falsidade de declaração, às penalidades legais.

12.14 - Os documentos de habilitação deverão ser apresentados preferencialmente na mesma ordem sequencial em que se dispõe neste edital, não caracterizando desclassificação pelo não cumprimento.

12.15 - Os documentos já apresentados no credenciamento estão dispensados de reapresentação na habilitação.

12.16 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) **Registro empresarial na Junta Comercial**, no caso de empresário individual, **Certificado da Condição do Microempreendedor Individual – CCMEI**;
- b) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) **Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores**, tratando-se de sociedade empresária;
- d) **Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária**, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) **Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira** no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.17. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);
- b) Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal**, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a **Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais)** e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual** expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, da sede ou do domicílio do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Municipal** da sede ou do domicílio do licitante relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - **CNDT** ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

12.18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de **falência e concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Certidão negativa de **recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.
- c) Comprovar possuir capital integralizado de no mínimo R\$ 665.568,00 que corresponde a 10% do valor estimado da contratação, que é de R\$ 6.655.685,60.
- d) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados

na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

d.1) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

d.2) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

e) A comprovação da boa situação financeira da empresa a que se refere a alínea "b" será avaliada de forma objetiva por **Demonstrativo de Índices Financeiros, em papel timbrado da empresa (2 últimos exercícios)**, assinado pelo contador responsável, devidamente identificado com o nome e CRC, extraídos do balanço apresentado, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os Índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula com arredondamento:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1,00$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,00$$

$$GE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}} \leq 0,50$$

12.19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Registro ou inscrição da licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição - CRN.

b) Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, registrado(s) junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas do local da prestação de serviços), emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação (preparo e distribuição de alimentação com fornecimento de todos os gêneros e outros insumos necessários, de forma descentralizada, nas unidades da contratante, elaboração de cardápios e a logística de distribuição destes gêneros e insumos, nos locais de consumo, bem como a disponibilização da mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo), que comprove ao menos 1 (um) ano consecutivo de experiência e, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições. Será admitido, o somatório de atestados para comprovação dos quantitativos, desde os atestados sejam concomitantes durante todo o período (1 ano).

c) Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN, acompanhado da comprovação de seu vínculo com a licitante.

c.1) A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços

d) Original ou cópia do Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, emitido pelo (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome do responsável técnico da licitante.

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

f) Declaração de que a empresa apresentará 01 (um) Manual de Boas Práticas, elaborado de acordo com a Portaria MS 1428/93 de 26/11/93 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA, para cada unidade educacional relacionadas no Anexo VII, antes da assinatura do contrato.

g) Declaração indicando possuir as instalações, aparelhamento e pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da presente licitação.

h) **Atestado de vistoria técnica firmado pelo representante legal da licitante e por preposto da Prefeitura, demonstrando ter efetuado a vistoria prévia nas unidades escolares.**

12.20 OUTRAS COMPROVAÇÕES (Anexo IV)

a) Declaração de que tende aos requisitos de habilitação;

b) Declaração de que 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;

c) Declaração de que inexistem quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

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

e) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

f) 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;

g) No caso de licitante organizado em cooperativa, deverá declarar ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;

h) No caso de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada deverá declarar, ainda, 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 n.º 14.133, de 2021;

i) Declaração de que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do objeto licitado, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

j) Declaração negativa de parentesco;

12.21. Os licitantes que não apresentarem todos os documentos acima exigidos, ou que os apresentarem incompletos, incorretos, serão considerados inabilitados.

12.22. Os documentos exigidos, quando não contiverem o prazo de validade expressamente determinado, não poderão ter suas datas de expedição anteriores a **mais de 90 (noventa) dias**, contados da data da abertura da sessão.

12.23. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em cópia simples, e serão recebidos pelo Pregoeiro/Equipe de Apoio, que se julgar necessário, verificará a sua autenticidade e veracidade. Caso for necessário, o Pregoeiro poderá solicitar o documento original, para que se verifique a autenticidade do mesmo.

12.24. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas somente será exigida para efeito de contratação, porém, **será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 12.16, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;**

12.24.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da

homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas;

12.24.2. A não regularização da documentação no prazo previsto na LC 123/06, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

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

12.26. 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.

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

12.27.1. 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

12.27.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.28. 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.

12.29. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

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

12.31. 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.

12.32. Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará aos demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais do licitante vencedor com o uso da opção disponibilizada no próprio sistema para tanto.

12.33. Do resultado do julgamento da habilitação caberá recurso na forma definida no presente Edital.

13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Inexistindo manifestação recursal ou decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito irá adjudicar o objeto ao licitante classificado em primeiro lugar e não havendo vícios, homologará o procedimento, nos termos do Artigo 71 da Lei Federal 14.133/2021.

13.2. Homologado o resultado classificatório pela autoridade competente, será publicado no Diário Oficial do Município.

14 - DO CONTRATO

14.1. Homologada a licitação, a Administração Pública convocará o licitante vencedor para assinar o Termo de Contrato (Anexo V), no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação da homologação do resultado da Licitação no Diário Oficial Eletrônico do Município e/ou por e-mail, podendo ser assinado pessoalmente no Departamento de Licitações ou Digitalmente, na forma eletrônica, com assinatura eletrônica válida.

Caso o licitante vencedor não assine dentro do prazo estabelecido, decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista na Lei.

14.1.1. O prazo concedido para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado, por igual período, quando solicitado durante o seu transcurso pelo licitante, e desde que haja motivo justo e devidamente **aceito pela Administração.**

14.2. Na assinatura do Contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a vigência do Contrato.

14.3. Se, por ocasião da formalização do Contrato, a documentação relativa à regularidade fiscal, social e trabalhista estiver com os prazos de validade vencidos, o Município verificará a situação por meio eletrônico hábil, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.3.1. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, comprovar a situação de regularidade mediante a apresentação da respectiva documentação, com prazos de validade em vigência, sob pena de decair do direito à contratação.

14.4. Na hipótese de o licitante vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocados os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o Contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital.

14.5. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, em sendo serviços e/ou fornecimentos contínuos, poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do artigo 107 da Lei Federal 14.133/2021.

15 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE:

15.1. Os pagamentos serão efetuados após o recebimento definitivo do objeto, mediante a apresentação da respectiva Nota fiscal, devidamente conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhada para tramitação do processo de instrução e liquidação junto ao Setor de Contabilidade, para posterior envio ao Setor de Tesouraria, que efetuará o pagamento no prazo de **até 30 (trinta) dias**, após a entrada da Nota no setor competente.

15.1.1. No valor da Nota Fiscal deverão estar inclusas 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.

15.2. Deverá constar no corpo da Nota Fiscal o número deste Pregão Presencial e o número do Processo Administrativo e descrição dos serviços/produtos para fins de pagamento. A sua não inclusão ocasionará a devolução da Nota Fiscal e o atraso em seu pagamento.

15.3. Fica a contratada obrigada a enviar juntamente com a Nota Fiscal as Certidões Negativas de Débito Federal (Constituição Federal art. 195, §3º - Decisão Plenária do TCU 1241/2002), FGTS (artigo 27, alínea "a" da Lei 8.036/90 - Decisão Plenária do TCU 795/1994 e 1241/2002) e Trabalhista (Lei 12.440/2011), sob pena de devolução da NF'e.

15.4. O pagamento será realizado, através de crédito em conta corrente, mediante emissão de Ordem Bancária - OB, para crédito em conta corrente da adjudicatária.

15.5. Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

15.6. A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações, devendo tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei Federal 8.666/93, Acórdão 2164/2015 - TCU, TJ-SP Apelação 1015473-88.2016.8.26.0344, STJ (REsp 910.802/RJ, 2ª T, rel. Eliana Calmon).

15.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma

da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “*pró-rata tempore*”, em relação ao atraso verificado.

15.8. No caso de eventual prorrogação do prazo de vigência contratual, o valor do contrato será reajustado de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apurado no período de 12 (doze) meses.

16 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATADA 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) deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.1.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

16.1.1.1. Advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.1.1.2. Multa:

16.1.1.2.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;

16.1.1.2.1.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza o CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei n. 14.133/2021.

16.1.1.2.2. compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

16.1.1.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.1.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

16.2. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

16.3. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

16.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada de

eventual garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.7. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 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.

16.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, 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.

16.10. A personalidade jurídica da CONTRATADA 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 a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

16.11. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

16.12. 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 Federal nº 14.133/2021.

17 - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s):

263; 277

02/06/03 - Ensino, Cultura, Esporte e Lazer

12.306.0010.2038.0000 - Manutenção Merenda Escolar - EF; 12.306.0010.2040.0000 - Manutenção Merenda Escolar Creche

3.3.90.39.99 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

17.2. Nenhum Contrato será celebrado sem a efetiva disponibilidade de recursos orçamentários para pagamento dos encargos dele decorrentes no exercício financeiro em curso.

18 - DOS PODERES DO PREGOEIRO

18.1 – O Pregoeiro, no decorrer do certame poderá:

18.1.1 – Advertir os licitantes.

18.1.2 – Estabelecer o tempo para o oferecimento dos lances verbais;

18.1.3 – Permitir a comunicação dos representantes dos licitantes com terceiros não presentes à sessão, através de telefone celular ou outros meios;

18.1.4 – Suspender a etapa de lances e/ou determinar a suspensão da sessão, designando nova data para continuação, a seu critério;

18.1.5 – O pregoeiro tem poder de polícia, durante a sessão.

18.1.6 - É facultado à Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

18.1.7. O pregoeiro, no julgamento das propostas e da habilitação, poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, com validade e eficácia, e acessível a todos os interessados.

19 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1. Serão gestores do (s) Contrato (s) Administrativo (s) oriundo deste certame os senhores Tiago Augusto Catan Pereira, Wellington Fernando Mestrinari Fernandes e Clóvis Estevam dos Santos, membros da Comissão de Gestão, Controle e Gerenciamento de Contratos.

19.1.1. São funções dos gestores:

i) Fiscalizar o cumprimento de contratos com fornecedores, envolvendo os contratos de compra, aluguéis, manutenções, serviços e todos os documentos relacionados;

ii) Fiscalizar o controle de vigências, reajustes e eventos, com ação proativa, informando os setores envolvidos todas as pendências e ocorrências;

iii) Opinar pela viabilidade administrativa pela criação de aditivos remetendo todas as informações para crivo jurídico e posterior despacho do executivo;

iv) Fiscalizar o cadastro dos contratos juntos aos sistemas informatizados disponibilizados pela administração e os obrigatórios por lei;

v) Fazer cumprir os cadastros de contratos no portal da transparência da prefeitura;

vi) Gerar agenda pró-ativa de ações relacionadas a remessa e recepção de contratos seja objetivando assinatura contratual ou qualquer similaridade.

19.2. Será Fiscal do Contrato o senhor (s)

19.2.1 São funções do fiscal:

i) Acompanhar a perfeita execução dos serviços ou a perfeita entrega dos objetos;

ii) Verificar as marcas entregues são condizentes as marcas oferecidas no certame licitatório;

iii) Adentrar aos locais de execução dos serviços para verificação dos afazeres;

iv) Discutir assunto técnico relacionado a execução contratual.

20 - DAS GARANTIAS DE EXECUÇÃO

20.1. Não serão exigidas a prestação de garantias ou seguros para a execução do objeto resultante desta licitação.

21 - DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

22 - DO REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

22.1. O regime de execução ou forma de fornecimento, bem como os critérios de recebimento e aceitação do objeto constam do Anexo I – Termo de Referência.

23 – DA VISITA TÉCNICA

23.1. A visita técnica deverá ser realizada a partir da publicação do edital, até o dia **19 de dezembro 2024, às 16 horas**, devendo ser feita pelo responsável da empresa, para maior visualização dos serviços à serem executados, devendo os interessados agendarem a visita com o Setor de Merenda Escolar e Nutricionista pelo telefone (17) 3275-9500, ramal 9561.

23.2. A visita técnica tem como objetivo verificar as condições locais, avaliar a quantidade e a natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da contratação, permitindo aos interessados colher as informações e subsídios que julgarem necessários para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à esta municipalidade nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. A ata da sessão pública será divulgada no Sistema Eletrônico.

24.2. 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.

24.3. A sessão que porventura extrapolar o horário de funcionamento da Prefeitura poderá ser suspensa e terá sua continuidade marcada para o dia útil subsequente.

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

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

24.6. 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.

24.7. 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.

24.8. 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 na Administração.

24.9. 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.

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

24.11. O Município de Monte Aprazível/SP reserva-se no direito de revogar, anular ou transferir a presente licitação, em caso de interesse público.

24.12. As questões resultantes deste Edital serão dirimidas no Foro da Comarca de Monte Aprazível, Estado de São Paulo, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou se torne.

24.12.1 Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro.

24.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Site Oficial do Município, acessado através do seguinte endereço eletrônico:

www.monteaprazivel.sp.gov.br.

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

24.14.1. Anexo I – Termo de Referência;

24.14.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

24.14.2. Anexo II – Modelo de Procuração;

24.14.3. Anexo III – Modelo de Proposta;

24.14.4. Anexo IV – Modelo de Declarações;

24.14.5. Anexo V – Minuta do Termo de Contrato e Termo de Ciência e Notificação.

24.15. Informações complementares julgadas necessárias deverão ser solicitadas pelo interessado na Prefeitura Municipal de Monte Aprazível – Setor de Licitações, com sede na Praça São João, 117, Centro, pelo telefone (17) 3275-9500 - ramais 9526 e 9566, no horário (das 9h00min às 16h00min, ou ainda, pelo e-mail: diego@monteaprazivel.sp.gov.br, licitacao@monteaprazivel.sp.gov.br.

Monte Aprazível - SP, 04 de dezembro de 2024.

Marcio Luiz Miguel
Prefeito Municipal

Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - FINALIDADE:

1.1. A finalidade deste Termo de Referência é preconizar as condições, independentemente de outras exigências integrantes deste procedimento, para ensejar a contratação pretendida e abaixo descrita.

2 - OBJETO:

2.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, pelo sistema ponto a ponto, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, insumos (material de limpeza, gás descartáveis etc.), serviços de logística, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, fornecimento de mão de obra especializada para o preparo das refeições, supervisão dos serviços, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de preparo e estoque, elaboração e atualização de Manual de Boas Práticas, desenvolvimento de cardápios, tudo em conformidade com este edital e anexos, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do Município.

Os alimentos deverão ser preparados ponto a ponto nas cozinhas das Unidades Escolares, relacionadas no Anexo V, no mesmo dia de seu consumo.

Quinzenalmente os Relatórios de visita técnica realizados pelas nutricionistas supervisoras deverão ser encaminhados à Nutricionista Responsável Técnica do Município.

Os Cardápios - conjunto de alimentos per capita servido aos educandos conforme modelos, definido no Anexo III, deverão ser elaborados pela nutricionista responsável técnica da empresa contratada e aprovados pela nutricionista responsável técnica do município, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

As preparações deverão ser elaboradas de acordo com as fichas técnicas de preparo (FTP) que deverão ser elaboradas pela empresa contratada e passada para as cozinheiras escolares em treinamento. Os valores de energia, macronutrientes e micronutrientes dos cardápios deverão estar de acordo com os valores de referência especificados na Resolução n. 20, de 02 de dezembro de 2020.

A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Escolares (Anexo V), de segunda a sexta-feira, obedecendo o calendário escolar do ano letivo.

Em caso de suspensão das atividades educacionais, não previstas no calendário escolar, a Contratada deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, pelo responsável pela Unidade Escolar.

A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido deverá respeitar os per capita definidos no Anexo II.

Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis.

Os locais da prestação de serviço deverão ser nas dependências das unidades escolares elencadas no

Anexo V. A critério da CONTRATANTE as Unidades Escolares, Anexo V, poderão ser acrescidas ou reduzidas. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão no que couber, rigorosamente, observar os demais dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura aplicáveis.

O objeto será executado conforme as atividades a serem desenvolvidas em cada unidade escolar. Algumas unidades, serão **SERVIÇO INTEGRAL** e outras serão apenas **FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS**.

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

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

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

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

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

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

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

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

As atividades da contratada, nestes casos, serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à **PARCELA (E) FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS**, constante da Proposta de Preços, conforme modelo apresentado no Anexo VI - Modelo de Proposta.

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

UNIDADES ESCOLARES	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
CEMEI Ena Peixoto Junqueira	95	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI Aurea Neves Rodrigues	101	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI Fernanda Landim Poloto	175	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI José Francisco Berardo	88	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
EM Dino Vascondio	34	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Maria Neves Soubhia	320	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
Projeto Recrearte	268	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.

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

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

As atividades da contratada nestes casos serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à



PARCELA (C) SERVIÇO INTEGRAL, constante da Proposta de Preços, conforme modelo apresentado no Anexo VI - Modelo de Proposta.

Tabela 2 - Unidades Escolares atendidas com SERVIÇO INTEGRAL:

UNIDADES ESCOLARES	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
CEMEI Esdier Beloque Eredes	203	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI Lizette Buissa	167	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
EE Capitão Porfírio de Alcântara Pimentel	751	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.
EM Cônego Altamiro de Assis Rodrigues	38	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Feliciano Sales Cunha	641	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.
EM José Agreli	280	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Leonardo Gomes	24	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Raul Vieira Luz	457	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
ETEC Monte Aprazível	501	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.

No decorrer da execução do Contrato, o número de atendimentos de SERVIÇO INTEGRAL e o número de atendimentos de FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS poderão ser alterados (ex. o que atualmente foi considerado SERVIÇO INTEGRAL passará a ser FORNECIMENTO e vice-versa) a critério da Prefeitura.

1. ESPECIFICIDADES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA DOS ALUNOS ATENDIDOS:

1.1. Crianças com até 1 ano de idade:

Para as crianças menores de 6 (seis) meses de idade, deverá ser fornecido apenas fórmula infantil nos horários de alimentação;

Para as crianças com idade entre 6 (seis) e 12 (doze) meses, além da alimentação complementar adequada, de acordo com a consistência, deverá ser fornecida a fórmula infantil, conforme modelo de cardápio (Anexo I).

1.2. Alimentação Especial

De acordo com a Resolução n. 06/2020 e Lei 12.928/2014, os cardápios devem ser adaptados, de acordo com as orientações médicas, para atender os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais (tais como: alergias e intolerâncias alimentares, diabetes, doença celíaca etc.). Serão mantidos os cardápios básicos para cada segmento, devendo-se substituir os alimentos contraindicados por alimentos permitidos de acordo com as patologias utilizando-se os mesmos per capita e incidências.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO II deste edital.

2.2. A CONTRATADA deverá iniciar os serviços objeto do presente Termo imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço da Assessoria Municipal de Educação.

2.3. A quantidade a ser fornecida deverá atender as Unidades Escolares compreendendo o total estimado de alimentação/ano, de acordo com os cardápios indicados abaixo, desenvolvendo variações de composição, a serem aplicadas conforme permitirem as safras dos insumos para garantir melhor qualidade dos produtos oferecidos.

ITEM	CARDÁPIO	“FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS”	“SERVIÇO INTEGRAL”
		QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)



1	BERÇARIO CRECHE - PARCIAL MANHÃ (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	65.000	25.000
2	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	6.000	200
3	BERÇARIO/CRECHE - DIÁRIA (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	57.000	13.000
4	CAFÉ DA MANHÃ - (EM, EMEB)	8.000	19.400
5	CAFÉ DA MANHÃ - (EE, ENTIDADES)	3.000	28.400
6	COLAÇÃO - (EM, EMEB)	27.000	60.000
7	COLAÇÃO - (EE, ENTIDADES)	0	49.000
8	ALMOÇO/JANTAR - (EM, EMEB)	38.000	90.600
9	ALMOÇO/JANTAR - (EE, ENTIDADES)	200	245.200
10	LANCHE DA TARDE - (EM EMEB)	13.000	39.600
11	LANCHE DA TARDE - (EE, ENTIDADES)	0	86.400
12	MERENDA NOITE	200	76.000
TOTAL GERAL		217.400	732.800

2.4. Em caso de prorrogação do contrato, as quantidades de alimentação/cardápios servidos poderão ser alteradas para mais ou para menos, em função do aumento ou diminuição de alunos no período, respeitado o disposto no Artigo 125 da Lei 14.133/21.

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

2.6. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

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

2.8. Os cardápios devem ser elaborados para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: Creches - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g), Vitaminas: A (ug) e C (mg), Minerais (mg): Ca, Fe – Pré escola, Ensino Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g). E atendendo as demais determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em sua Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

2.9. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

2.10. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Monte Aprazível (SP).

2.11. Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de

entrega, desde que, o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.

2.12. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário.

2.13. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos.

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

2.15. Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.

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

2.17. Apresentar 01 (um) Manual de Boas Práticas, elaborado de acordo com a Portaria MS 1428/93, de 26/11/93, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA, para cada unidade escolar.

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

2.19. Disponibilizar o número de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação, em cada unidade.

2.20. O pessoal contratado pela ganhadora do certame deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

2.21. Disponibilizar equipe técnica composta por supervisores para as unidades educacionais, obedecendo a Portaria do CRN-3 nº 306/2016, que estabelece em seu artigo 3º, a quantidade e carga semanal mínima de nutricionista (1) nutricionista com carga semanal mínima de 30 horas, para supervisionar até 10 escolas e, ainda, disponibilizar um Nutricionista Coordenador, carga semanal mínima de 30 horas.

2.22. Fornecer e manter as suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

2.23. Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013.

2.24. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica, e informar a Prefeitura.

2.25. Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Contratante nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.

Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA,

através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

2.26. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

2.27. Apresentar, mensalmente a Assessoria de Educação qualquer documento que comprove o vínculo profissional do pessoal envolvido na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

2.28. Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares necessários ao cumprimento do objeto licitado. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Contratante, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

2.29. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Contratante, por culpa ou dolo de seus empregados.

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

2.31. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da Contratante que forem substituídos deverão ser devolvidos no estado em que se encontrarem. Os equipamentos repostos pela licitante poderão ser por ela retirados ao final do contrato.

2.32. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.

2.33. Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, da cozinha das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e desinsetização.

2.34. Quanto a gêneros e insumos, assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

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

2.36. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições/lanches nas cozinhas das unidades educacionais. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização local, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.

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

Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, como dispõe a Constituição

Federal.

2.38. Cabe a contratante expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais.

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

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

2.41. Os valores despendidos pela CONTRATANTE na aquisição e fornecimentos dos produtos da Agricultura Familiar ao longo do mês serão por ela descontados da próxima medição quinzenal da CONTRATADA. Efetuar, às suas expensas, as adaptações e reparos necessários para que as edificações disponibilizadas para a execução do presente Termo atendam às condições funcionais sanitárias para tanto.

2.42. A CONTRATANTE, por meio da Assessoria de Educação, gestores e Comissão Fiscalizadora da Alimentação Escolar, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

2.43. 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.

2.44. 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.

2.45. 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 Termo. 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 14.133/21.

2.46. A fiscalização por parte da Assessoria de Educação não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

2.47. A CONTRATADA é responsável única e exclusiva, pela imperfeição, insegurança ou falta de solidez dos trabalhos executados, ainda que verificadas após sua aceitação pela PREFEITURA, sendo certo que nenhum pagamento desta isentará a CONTRATADA de tal responsabilidade civil. Caso as CONTRATADA deixem de prestar os serviços, por razões que der causa, fica a PREFEITURA no direito de contratar qualquer outra empresa, por conta exclusiva da CONTRATADA, ficando as mesmas obrigadas a cobrir despesas não só do objeto contratado, como outras decorrentes, em razão de sua inadimplência.

2.48. Da garantia prestada pela contratada como garantia da execução do contrato, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma seja parte, desde

que referente ao objeto da contratação.

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

2.50. O valor do contrato deverá ser distribuído prioritariamente nas fichas Recursos do PNAE e QSE.

2.51. O presente termo de referência é regido pelas normas da Lei 14.133/21.

2.52. A CONTRATADA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência.

2.53. A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

2.54. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo.

2.55. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais. Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestarem serviço.

2.56. Servir a cada aluno o "per capita" mínimo constante do ANEXO II, salvo em casos autorizadas pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

2.57. 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 enviadas para análises laboratoriais.



ANEXO I - TIPOS DE CARDÁPIOS

CEMEI – Diária Berçário (alunos – faixa etária de 7 a 12 meses)

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã (7h30)	Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)
Colação (9h30)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço (11h00)	Arroz, Feijão, Carne Desfiada com Legumes	Arroz, Feijão, Frango Assado com Legume, Salada	Arroz, Feijão, Carne Moída Refogada com Legumes	Arroz, Feijão, Omelete com Legumes, Salada	Arroz, Feijão, Frango Desfiado com Legumes
Lanche da tarde (13h30)	Fruta + Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Fruta + Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Fruta + Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Fruta + Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)	Fruta + Mamadeira (Fórmula infantil de segmento)
Jantar (16h00)	Arroz, Feijão, Frango Refogado com Legumes	Sopa de Fubá (fubá, carne moída, legume/verdura)	Sopa de Legumes (Macarrão, frango em cubos, Legumes)	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada	Sopa de Feijão (macarrão, feijão, carne em cubos, legumes)

Outras informações sobre o cardápio:

- Os sucos serão feitos apenas com frutas *in natura*.
- É proibido o uso de condimentos artificiais;
- É proibida a oferta de alimentos ultra processados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.
- Adaptar os cardápios para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais.
- Composição cardápio: *Almoço* – 1 tipo de carboidrato, 1 tipo de leguminosa, 1 tipo de proteína, 2 tipos de hortaliças. *Jantar*- 1 tipo de carboidrato, 1 tipo de leguminosa (2x semana), 1 tipo de proteína, 2 tipos de legumes.
- A consistência dos alimentos deve respeitar o desenvolvimento individual de cada criança.

CEMEI – Diária Creche (alunos – faixa etária de 1 a 5 anos) 1ª semana



Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã (7h30)	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Pão com Requeijão
Colação (9h30)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço (11h00)	Arroz, Feijão, Carne em Bife de Panela com Legumes, Salada Folhas	Arroz, Feijão, Frango Assado com Legumes, Salada Folhas	Arroz, Feijão, Carne Moída Refogada, Purê, Salada Folhas	Arroz, Feijão, Omelete Colorido, Salada Folhas	Arroz, Feijão, Frango ao Molho com Legumes, Salada Folhas
Lanche da tarde (13h30)	Leite com Cacau, Pão de queijo	Fruta, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Requeijão	Suco, Bolo	Fruta, Biscoito
Jantar (16h00)	Arroz, Feijão, Frango Refogado com Legumes	Sopa de Fubá (fubá, carne moída, legume/verdura)	Sopa de Legumes (Macarrão, frango em cubos, Legumes)	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada Folhas	Sopa de Feijão (macarrão, feijão, carne em cubos, legumes)

2ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã (7h30)	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Pão com Requeijão
Colação (9h30)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço (11h00)	Arroz, Feijão, Carne em Iscas Refogada, Salada de Folhas	Arroz, Feijão, Estrogonofe de Frango, Salada de Legumes	Arroz, Feijão, Carne Moída com Legumes, Salada de Folhas	Arroz, Feijão, Pernil com Legumes, Farofa Colorido	Arroz, Feijão, Frango ao Molho com Legumes, Salada de Folhas
Lanche da tarde (13h30)	Leite com Cacau, Pão de Cenoura com Manteiga	Fruta, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Muçarela	Frapê de Frutas, Biscoito	Leite com Cacau, Chipa



Jantar (16h00)	Arroz, Feijão, Escondidinho de Frango, Salada de Folhas	Sopa de Lentilha (macarrão, lentilha, carne moída e legumes)	Sopa de Legumes (macarrão, feijão, carne em cubos, legumes)	Arroz com Brócolis, Frango Dourado, Creme de Legume	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Folhas
-------------------	---	---	--	--	---

3ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã (7h30)	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Bolo
Colação (9h30)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço (11h00)	Arroz, Feijão, Carne em Cubos com Legumes, Salada de Folhas	Arroz, Feijão, Frango Assado com Legume, Salada de Folhas	Arroz, Feijão, Carne Moída ao Molho, Purê, Salada de Folhas	Arroz, Feijão, Frango ao Molho com Legumes, Salada de Folhas	Arroz, Feijão, Quibe Assado, Salada de Legumes
Lanche da tarde (13h30)	Leite com Cacau, Pão de queijo	Fruta, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Requeijão	Vitamina de Frutas, Biscoito	Suco, Pão com Manteiga
Jantar (16h00)	Canja (arroz, frango desfiado e legumes)	Risotinho de Carne Moída com Legumes, Feijão	Sopa de Feijão (macarrão, feijão, carne em cubos, legumes)	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Folhas	Sopa de Fubá (fubá, frango, Legumes/ folhas)

4ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã (7h30)	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Pão com Requeijão
Colação (9h30)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço (11h00)	Arroz, Feijoadinha (feijão preto,	Arroz, Feijão, Frango Dourado,	Arroz, Feijão, Carne Moída ao Molho	Arroz, Feijão, Fricassê de	Arroz, Feijão, Carne em Cubos



	pernil, carne em cubos), Farofa	Salada de Folhas	com Legumes, Salada de Folhas	Frango, Salada de Folhas	Cozida, Salada de Legumes
Lanche da tarde (13h30)	Suco, Pão com Manteiga	Fruta, Biscoito	Leite com Cacau, Chipa	Frapê de Frutas, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Requeijão
Jantar (16h00)	Arroz, Escondidinho de Frango, Salada de Folhas	Sopa de Feijão (macarrão, feijão, carne moída e legumes)	Galinhada (arroz, frango desfiado e legumes), Feijão, Salada de folhas	Nhoque ao Molho de Carne Moída, Salada de Folhas	Sopa de Legumes (macarrão, carne moída e legumes)

Outras informações sobre o cardápio:

- Os sucos serão feitos apenas com frutas in natura.
- É proibido o uso de condimentos artificiais;
- É proibida a oferta de alimentos ultra processados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.
- Adaptar os cardápios para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais.

Cardápios – Datas comemorativas:

PÁSCOA – Cachorro-quente, suco, ovo de Páscoa de no mínimo (250g).

SEMANA JUNINA – Cachorro-quente, pipoca salgada, pipoca doce, paçoca, amendoim, pé de moleque, bolo típico, biscoito de polvilho, doce de leite, chocolate quente, leite com chocolate.

DIA DO ESTUDANTE – Cachorro-quente, suco, picolé e bolo de chocolate.

SEMANA DA CRIANÇA – Cachorro-quente, hambúrguer, cafta, espeto de carne, bolo confeitado, suco e picolé.

ESCOLAS MUNICIPAIS (Ensino Fundamental I e Ensino Fundamental II), ESCOLAS ESTADUAIS (Ensino Fundamental II e Ensino Médio), ETEC (Ensino Médio e Ensino Profissionalizante) e PROJETO.

1ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
------------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------



Café da manhã	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Biscoito
Colação/ Lanche da tarde	Leite com Chocolate, Pão de Queijo	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	logurte de Morango, Fruta e Aveia	Leite com Cacau, Pão com Requeijão	Suco, Pão com Molho de Carne Moída
Almoço/ Jantar	Arroz, Feijão, Carne em Cubos com Legume, Salada Folhas, Suco	Arroz, Feijão, Frango Assado com Legume, Salada Folhas	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Folhas, Fruta	Arroz, Feijão, Pernil Suíno em Cubos com Legumes, Salada de Folhas, Suco	Galinhada (arroz, frango, legumes), Salada de Folhas, Fruta

2ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Biscoito
Colação/ Lanche da tarde	Fruta, Bolo	Frapê de Frutas, Biscoito	Leite com Cacau, Pão de Cenoura com Requeijão	Leite com Cacau, Cereal	Suco, Pão com Molho de Frango
Almoço/ Jantar	Arroz, Feijão, Carne em Iscas Acebolada, Salada Folhas, Suco	Arroz, Estrogonofe de Frango, Salada de Legumes	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Folhas, Fruta	Arroz, Feijão, Omelete de Assado com Queijo, Salada de Folhas, Suco	Arroz, Feijão, Carne em Cubos com Legumes, Salada de Folhas, Fruta

3ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com	Leite com Cacau, Biscoito



		Requeijão		Manteiga	
Colação/ Lanche da tarde	iogurte de Morango, Fruta	Leite com Cacau, Pão com Muçarela	Leite com Cacau, Chipa	Leite com Cacau, Pão com Requeijão	Suco, Pão com Molho de Carne Moída
Almoço/ Jantar	Arroz, Feijão, Bife de Panela, Salada de Folhas, Suco	Arroz, Frango Dourado, Creme Milho, Salada de Folhas, Fruta	Arroz, Feijão, Escondidinho de Carne Moída, Salada de Folhas	Macarrão ao Molho de Frango, Salada de Folhas, Fruta	Arroz, Feijão, Quibe Assado com Queijo, Salada de Folhas, Suco

4ª semana

Tipo De Refeição	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
Café da manhã	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com cacau, Pão com Requeijão	Leite com Cacau, Biscoito	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Leite com Cacau, Biscoito
Colação/ Lanche da tarde	Bebida Láctea de Morango, Biscoito	Leite com Cacau, Bolo	Leite com Cacau, Pão com Manteiga	Frapê de Frutas, Pão com Requeijão	Suco, Cachorro- Quente
Almoço/ Jantar	Arroz, Feijoadinha (feijão preto, pernil, carne em cubos), Farofa	Arroz, Feijão, Frango ao Molho com Legumes, Salada de Folhas, Suco	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Folhas, Fruta	Arroz, Carne Cremosa, Salada de Legumes, Suco	Arroz, Feijão, Frango Assado com Legumes, Salada de Folhas, Fruta

Outras informações sobre o cardápio:

- Adaptar os cardápios para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais.

Cardápios – Datas comemorativas:

PÁSCOA – Cachorro-quente, suco, ovo de Páscoa de no mínimo (250g).

SEMANA JUNINA – Cachorro-quente, pipoca salgada, pipoca doce, paçoca, amendoim, pé de moleque, bolo típico, biscoito de polvilho, doce de leite, chocolate quente, leite com chocolate.

DIA DO ESTUDANTE – Cachorro-quente, suco, picolé e bolo de chocolate.



SEMANA DA CRIANÇA – Cachorro-quente, hambúrguer, cafta, espeto de carne, bolo confeitado, suco e picolé.

ANEXO II – PER CAPTA PARA A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

CEMEI – Berçário (alunos – faixa etária de 7 a 12 meses)

ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz	20g
Carne bovina/ Carne suína/ frango	30g
Fórmula infantil de segmento	27g
Fruta	80g
Fruta para vitamina	15g
Fubá	10g
Legumes	20g
Leguminosas	15g
Leite em pó integral	26g
Macarrão p/ sopa	20g
Macarrão parafuso/ penne	20g
Ovo de galinha	1g
Verduras	10g

Frequência de Utilização	
Arroz	Almoço – 5x por semana Jantar – 2x por semana
Carne bovina/ Carne suína/ frango	1 tipo por refeição
Fruta	2 x ao dia
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Leguminosas	Almoço – 5x por semana Jantar – 2x por semana
Ovo de galinha	1x ao mês

PER CAPITAS – Cardápio Creche (faixa etária: 1 a 5 Anos)

ALIMENTO	QUANTIDADE
Açúcar	4g
Arroz	25g
Aveia em flocos	5g
Biscoitos diversos	25g



Biscoito de polvilho	20g
Bolo	40g
Carne bovina/ Carne suína/ frango	30g
Carne moída/ frango para macarronada/ risoto/ lanche	25g
Chocolate em pó	5g
Extrato de tomate	8g
Fruta	100g
Fruta para salada de frutas (cada tipo)	20g
Fruta para vitamina	15g
Fubá	10g
Legumes para carne	25g
Legumes para risoto/ macarronada/ farofa	10g
Legumes para salada	30g
Leguminosas	15g
Leite em pó integral	26g
Macarrão parafuso/ penne para macarronada	30g
Macarrão para sopa	20g
Massa nhoque	40g
Manteiga/ requeijão	8g
Milho/ ervilha	10g
Ovo de galinha	1g
Pão de queijo	25g
Pão francês/ pão de leite	30g
Queijo/ Presunto	15g
Verdura para salada	15g
Verdura para farofa/ lanche	10g
Alho	0,5g
Cebola	1g
Cheiro verde	0,2g
Óleo de soja	1ml
Sal refinado	0,7g
Vinagre	0,5ml

Frequência de Utilização	
Arroz	Almoço – Diário Jantar – 2x por semana
Bolo	Semanal
Carne bovina bife	Mensal
Carne bovina/ Carne suína/ frango	1 tipo por refeição
Fruta	Colaço: 5x por semana Lanche da tarde: mínimo 2x por semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Leguminosas	Almoço – Diário Jantar – 2x por semana
Ovo de galinha	Quinzenal
Pão de queijo/ chipa	Semanal



Peixe	Bimestral
Queijo	Mensal

PER CAPITAS – Café da Manhã – Ensino Fundamental I.

Café da Manhã – Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Profissionalizante/ Projeto.

ALIMENTO	Qtd - E. Fund I	Qtd -Fund II, E. Médio, E. Técnico, Projeto
Açúcar	5g	7g
Aveia	5g	7g
Biscoitos diversos	30g	40g
Biscoito de polvilho	25g	35g
Café em pó	2g	2g
Chocolate em pó	4g	5g
Fruta	120g	150g
Fruta para vitamina	30g	30g
Leite em pó	26g	29g
Manteiga/ requeijão	8g	10g
Pão francês/ pão de leite	50g	50g

PER CAPITAS – Colação e Lanche da Tarde – Ensino Fundamental I.

**Colação e Lanche da Tarde – Ensino Fundamental II, Ensino Médio, Ensino Técnico
Profissionalizante e Projeto.**

ALIMENTO	Qtd - E. Fund I	Qtd -Fund II, E. Médio, E. Técnico, Projeto
Açúcar	4g	7g
Aveia	5g	7g
Bebida láctea	180ml	200ml
Biscoitos diversos	30g	40g
Biscoito de polvilho	25g	35g
Bolo	60g	80g
Café em pó	2g	3g
Carne bovina/ carne suína/ frango/ salsicha para lanche	40g	50g
Cereal Matinal	30g	35g
Chocolate em pó	5g	5g
Fruta	120g	150g
Fruta para salada de frutas (cada tipo)	30g	35g
Fruta para vitamina	30g	30g
logurte de frutas	150ml	180ml
Leite em pó	26g	29g
Manteiga/ requeijão	8g	10g
Milho para pipoca	25g	30g



Ovo de galinha para lanche	1 unidade	1 unidade
Pão francês/ pão de leite/ pão de cenoura	50g	50g
Pão de queijo/ chipa	50g	75g
Queijo/ presunto	20g	20g
Suco de polpa (pronto)	180ml	200ml

Frequência de Utilização	
Bebida láctea	Mensal
Bolo	Quinzenal
Cereal	Mensal
Fruta	2x semana
logurte de frutas	Quinzenal
Lanche com proteína	1x semana
Leite em pó	Mínimo 2x por semana
Pão de queijo/ chipa	Quinzenal
Suco	Semanal

PER CAPITAS – Almoço/ Jantar – Ensino Fundamental I

Almoço/ Jantar – Ensino Fundamental II, Ensino Médio, Ensino Técnico Profissionalizante e Projeto.

ALIMENTO	Qtd - E. Fund I	Qtd -Fund II, E. Médio, E. Técnico, Projeto
Almôndega	50g	75g
Arroz	55g	60g
Arroz para risoto	50g	55g
Carne bovina cubos/ iscas/ moída	50g	70g
Carne moída para macarronada/risoto/ lanche	40g	60g
Extrato de tomate	10g	12g
Farinha de mandioca/ farinha de milho	25g	30g
File de Coxa sem osso e sem pele	60g	70g
Filé de peixe	60g	75g
Frango sem osso e sem pele	50g	70g
Frango sem osso e sem pele para macarronada/ risoto/ lanche	40g	60g
Fruta	120g	150g
Fubá para polenta	25g	30g
Hambúrguer	56g	56g
Legumes para carne	25g	30g
Legumes para risoto/	15g	20g



macarronada/ farofa		
Legumes para salada	35g	40g
Leguminosas	18g	20g
Macarrão parafuso/ penne para macarronada	50g	70g
Massa para Nhoque	50g	70g
Ovo	1 unidade	1,5 unidade
Pernil suíno cubos	60g	75g
Queijo/ presunto	15g	20g
Salsicha para lanche	40g	50g
Suco de polpa (pronto)	180ml	200ml
Trigo para quibe	15g	20g
Verdura para farofa/ lanche	10g	15g
Verdura para salada	25g	30g
Alho	1g	2g
Cebola	2g	3g
Cheiro verde	0,2g	0,5g
Óleo de soja	2ml	3ml
Sal refinado	1g	2g
Vinagre	0,6ml	1ml

Frequência de Utilização	
Arroz	4 a 5x por semana
Carne bovina bife	Mensal
Carne bovina/ Carne suína/ frango	1 tipo por refeição
Fruta	2x por semana
Suco	2x por semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Leguminosas	3x por semana

ANEXO III – ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS E PREPARADOS SOLÚVEIS:

CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes. Preparado com cacau em pó na proporção de 50%, açúcar e podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado no rótulo. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – Produto preparado com cacau em pó, o qual é obtido por



processo tecnológico adequado, podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado no rótulo.

AÇÚCARES

AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida da cana de açúcar. Teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p. Características organolépticas: Aspecto: cristal; Cor: branco translúcido, Cheiro: próprio, Sabor: doce. Composição obrigatória: açúcar.

LEITES E DERIVADOS

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS - Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente.

FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcido, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcido, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-

pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.

IOGURTE INTEGRAL SABORES: Composto por leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de morango, amido modificado, soro de leite em pó e fermento lácteo de 1ª qualidade, refrigerado, pronto para beber, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem garrafa pet de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, lote, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Apresentação: frasco contendo aproximadamente 900 gramas.

LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Em sua composição, o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. São aceitos como aditivos unicamente: a lecitina, e os antiulectantes silicatos de alumínio, cálcio, fosfato tricálcico, dióxido de silício, carbonato de cálcio e carbonato de magnésio. Produto quando reconstituído, conforme modo de preparo e rotulagem, deverá atingir os padrões de leite integral. Embalagem: sacos aluminizados. Prazo de validade, no mínimo 6 meses da data de entrega.

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

MANTEIGA COM SAL: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.

REQUEIJÃO CREMOSO: Mistura homogênea apresentando teor de matéria gorda mínima de 55% e umidade máxima de 65%, sem condimentos além de sal, isento de amido. Acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22,



de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Produzido com leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico e conservador Natamicina ou Sorbato de Potásio. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, lote, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Apresentação: pacote contendo aproximadamente 150 gramas.

PANIFICADOS E CEREAIS MATINAIS

BISCOITO DE POLVILHO: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com polvilho e outras substâncias alimentícias, tais como óleo vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter gorduras trans, glúten e lactose. Deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, conforme Decreto no. 12.486, de 20/10/1978.

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

BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER: Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal; água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

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

BOLO – SABORES DIVERSOS (CENOURA, FUBÁ, CHOCOLATE): Fabricado com matéria prima de 1ª qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos. Deve apresentar aspecto firme, ser produzido no dia do consumo e não pode apresentar casca tostada ou queimada, e com data de validade de no mínimo 03 dias. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo obrigatoriamente descrição (etiqueta) com no mínimo o peso do produto, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas.

CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR, COM FLOCOS DE MILHO: Produzidos a partir do grão de milho, o qual passa por um processo de moagem e extrusão. O milho utilizado para esse processamento deve ser limpo e germinado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de açúcar, glúten e lactose. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional. Data de validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.

PÃO DE CENOURA: Produzidos com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar invertido, cenoura em pó, sal, fosfato de cálcio, pirofosfato de ferro, sulfato de zinco, vitaminas A, B1, B2, B6, C e PP, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil-lactato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e ácido ascórbico, conservador: propionato de cálcio, aromatizante e beta caroteno. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade,

lote, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.

PÃO DE QUEIJO – CONGELADO (KG): Composto por água, polvilho azedo, fécula de mandioca, margarina, produto à base de queijo processado com gordura vegetal, queijo muçarela, amido modificado, leite em pó, queijo parmesão, ovo, sal, amido, aroma idêntico ao natural de queijo, Realçador de Sabor de Glutamato de Monossódico INS621, Corante Sintético Idêntico ao Natural Betacaroteno INS160a(I) e Acidulante de Ácido Cítrico INS330. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, validade e lote. Apresentação: pacote contendo no mínimo 1kg.

PÃO TIPO HOT DOG: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente, ou adicionadas, proteínas formadoras de glúten e água, podendo conter outros ingredientes permitidos, desde que declarados. Deverá apresentar formato alongado (*hot dog*). Isento de lactose, gorduras trans, farelos e corantes. Características sensoriais próprias. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Deve atender ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Prazo de validade de três dias, a contar da data de entrega.

FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, umidade máxima de 14%. Características organolépticas: Aspecto: pó fino, Cor: branca, Odor: próprio e Sabor: próprio. Composição obrigatória: amido de milho.

AVEIA EM FLOCOS – Produto instantâneo; em flocos finos; rica em fibras, vitaminas e minerais e umidade máxima de 15%. Características organolépticas: Aspecto: flocos, Cor: própria, Odor: próprio e Sabor: próprio.

FARINHA DE MANDIOCA: Produto obtido através das raízes da mandioca torrada e moída. Aspecto: flocos e homogêneo. Isenta de aditivos e gordura trans. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de



lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FARINHA DE MILHO: produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, devendo ser classificada como farinha simples. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Produto elaborado com grãos de trigo, com adição de ferro e ácido fólico. Para a produção devem ser utilizados grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Características organolépticas: Aspecto: pó fino, uniforme sem grumos e seco; Cor: branca; Odor: próprio e Sabor: próprio.

FLOCOS DE BATATA: Produto obtido a partir da desidratação de batatas sem pele. Os flocos são preparados a partir das batatas cortadas cozidas amassadas desidratadas e moídas. Os flocos de batatas quando reidratados devem ter a mesma textura da massa da batata fresca. Devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Características organolépticas: pó fino ou granulado, cor, cheiro e sabor próprio do ingrediente. Isento de glúten, lactose e proteínas do leite de vaca.

FERMENTO QUIMICO EM PÓ – Produto composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características organolépticas: Aspecto: pó; Cor: branca e Odor: próprio.

FUBÁ: Produto obtido da moagem do milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de aditivos e gordura trans, umidade máxima de 15%. Cor amarela; com aspecto cor, cheiro e



sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

MACARRÃO COM SÊMOLA - obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Não deverão ser utilizadas massas frescas, somente utilizarão massas secas, que foram submetidas ao processo de secagem. Poderão ser utilizados macarrão tipo "parafuso" e "penne". Para as sopas poderão utilizados macarrão tipo "ave Maria", "padre-nosso", argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho. Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

NHOQUE DE BATATA: Massa fresca composta por água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, flocos ou fécula de batata, sal, ovo, gordura vegetal, conservantes e aromatizantes. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, validade e lote. A massa deve estar fresca, isenta de sujidades, sem cor esverdeada com pontos brancos e cinza oriundos de fungos, sem perfurações oriundas de carunchos e outros insetos, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação: pacote contendo aproximadamente 500 gramas.

CEREAIS

ARROZ: cereal em grãos, beneficiado, obtido da espécie *Oryza sativa L.*, subgrupo polido, tipo 1, longo e fino ("agulhinha"), grãos inteiros. Teor de umidade máxima de 14%, isento de sujidades e materiais estranhos, mínimo de 80% de grãos inteiros. Livre de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Rendimento após cozimento de, no mínimo, 2,5 vezes mais o peso antes da cocção. Deverá atender os requisitos de identidade e qualidade, conforme Regulamento Técnico, estabelecidos na Instrução Normativa no. 06, de 16/09/2009, e alterações posteriores. Embalagem: acondicionado em sacos plásticos atóxico, deverá atender às normas de rotulagem geral,

nutricional e específicas, de acordo com Regulamento Técnico, quando necessário.

FEIJÃO CARIOCA: os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L.* Grupo 1, contendo, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho. Variedades: carioca, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprios.

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

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

ERVILHA: grãos provenientes da espécie *Pisum sativum L.* Produto submetido a tratamento térmico, sem adição de sal, açúcar e/ou vinagre. Tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. O pH deve estar adequado à composição e natureza do produto. Embalagem hermeticamente fechadas, preferencialmente latas.

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

Embalagem hermeticamente fechadas, preferencialmente latas.

MILHO PARA PIPOCA: Milho para preparo de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso.

TRIGO PARA QUIBE (TRIGUILHO): Grãos de trigo que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72mm). Cor marron/castanho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a IN no. 7, de 15/08/2001 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS

EXTRATO DE TOMATE: Concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, sãos, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em caixa cartonada, lata à vácuo ou vidro; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276, de 01/10/03 e suas alterações posteriores.

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

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

LOURO DESIDRATADO - Alimento constituído de folhas sãs, limpas e secas. Respeitar as especificações NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.



ORÉGANO - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características organolépticas: Aspecto: fragmentos da folha ovalada seca; Cor: verde pardacenta; Odor: próprio; Sabor: próprio.

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

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

ÓLEO DE SOJA: Óleo refinado obtido dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados., isento de ranço e substâncias estranhas; suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa no. 49 de 22/12/2006 e a Resolução RDC no. 481, de 15/03/2021 e suas alterações posteriores.

SUCOS

POLPA DE FRUTA – SOBORES DIVERSOS (KG): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso 1kg, data de fabricação e prazo de validade visíveis. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.

CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

ALMÔNDEGA DE CARNE DE AVES E CARNE BOVINA CONGELADA: Carne de aves, carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, sal, especiarias naturais, aromatizantes e antioxidantes. Todos os componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos deverão constar no rótulo. Produzido nos padrões estabelecidos pelo regulamento

de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termosoldado. Unidades de aproximadamente 20 a 25g.

CARNE BOVINA, PATINHO, ACÉM, PALETA MOÍDO, CONGELADO: Produto cárneo cru, extralimpo, sem aparas, sem osso, nervos, isento de aditivos, obtido a partir da moagem do patinho, e submetido ao processo de congelamento. Cor/ Sabor: característico. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração. Temperatura entre -12°C e -18°C. Deve estar de acordo com a Portaria SDA/MAPA no. 664, de 30/09/2022.

CARNE BOVINA, PATINHO, ACÉM, PALETA, MÚSCULO CUBOS / TIRAS, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes iscas ou cubos de patinho, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetido ao processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração. Características: não apresentar gelo entre os cortes, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

CARNE BOVINA, COXÃO MOLE, BIFE CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir de corte de bife, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetido ao processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração. Características: não apresentar gelo entre os cortes, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes em cubos de pernil, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetida a processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. O produto deve conter: consistência firme, não amolecida e odor característico. Características: não apresentar gelo entre os cortes, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes de frango, com consistência firme, cor característica (amarelo - rosado, sem escurecimentos e sem manchas), sem pele e desossados, submetido a processo de congelamento por meio de túnel de congelamento. Isento de condimentos e aditivos. Manipulado sob condições higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de, no mínimo, -12° C. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, de acordo com as especificações da NTA3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, TIPO SASSAME, CONGELADO: Produto cárneo cru, obtido a partir da parte interna do filé de peito de frango, sassame, congelado. Aspecto próprio firme, não amolecido e pegajoso, cor própria (rosado) sem manchas esverdeadas, sem pele e ossos, cheiro e sabor próprio, submetido a processo de congelamento. Produto proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves não podem conter temperos, aditivos, nem adição de sal. As aves devem ser entregues congeladas, no mínimo -12oC ou inferior. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. A rotulagem deve trazer a identificação do corte.



PEIXE CONGELADO - FILÉ DE TILÁPIA : Sem espinha e sem osso, produto não transgênico, limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerados, apresentando carne firme, elástica, cor branca rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, lote, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Apresentação: pacote contendo no mínimo 800 gramas.

SALSICHA: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado (cozimento). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação pútrida e nem machas esverdeadas ou pardas. Deverá ser embalado em saco plástico, polietileno, a vácuo, ter rotulagem específica e apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Validade mínima de noventa dias a partir da entrega. Deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade definidos na Instrução Normativa DAS no. 4, de 31/03/2000.

LEGUMES E VERDURAS

ABÓBORA (PAULISTA / CABOTIÃ/ MORANGA): Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos ferimentos, mofos, partes podres e manchadas.

ABOBRINHA (BRASILEIRA / ITALIANA/ PAULISTA): Extra, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos ferimentos, podridão, danos por praga, virose, mofos, murcho e passado.



ABÓBORA MORANGA/ CABOTIÁ: Extra, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos ferimentos, podridão, danos por praga, virose, mofos, murcho e passado.

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

ALFACE (CRESPA): Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes/roxas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras tais como: podridão, mancha na folha inteira, passado, murcho ou virose. Devem estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ALHO: Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos graves e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho, Portaria MAPA NO. 435 de 18/05/2022. Deverá ser entregue descascado. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.

ALHO PROCESSADO: produto obtido do processamento do alho branco, descascado e limpo, sem adição de sal e outros condimentos. Composição opcional: antioxidantes. Características organolépticas: Cor e odor: característico, sabor: próprio não ranço. Livre de

sujidades e parasitas. Embalagem: potes plásticos, com informações nutricionais, data de produção e validade.

ALMEIRÃO: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verde claro com margens verde mais escuro, justapostas, fechadas, bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

BATATA INGLESA: De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa ou dano por praga.

BATATA DOCE (AMARELA /BRANCA / ROXA): Apresentar tamanho médio, inteira, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvida. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol, fermento ou brotado.

BERINJELA: Variedade comum, apresentar tamanho médio, inteira, sem podridão ou ferimentos, não estar murcha ou passada, não apresentar dano por praga ou fermento ou deformação.

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

BRÓCOLIS: De 1ª qualidade, cabeça inteira, tamanho médio e uniforme, em perfeito estado de desenvolvimento e aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie, peça firmes e bem desenvolvidas, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. Deverá estar em perfeito estado para o consumo, com ausência de ferimentos e/ou defeitos,

podridão, amassados, rachaduras, injúrias por pagas e/ou doenças, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, terra, sujidades ou corpos estranhos.

CEBOLA: Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, defeitos graves e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca / amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola, Portaria MAPA no. 427 de 27/04/2022, e posteriores.

CENOURA: Apresentar tamanho médio, inteira, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvida. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho, ombro verde ou roxo e podridão.

CHEIRO VERDE: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço composto por cebolinha e salsinha.
CHUCHU: De primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Não serão aceitos podridão, aspecto murcho ou passado, deformação grave e ferimentos.

COUVE (MANTEIGA): Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde claro e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ESCAROLA: Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ESPINAFRE: Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

MANDIOCA DESCASCADA: Cortada, congelada; tamanho médio, sem sujidade, de primeira qualidade, sem parasitas e/ou larvas, armazenada e transportada em monobloco vazado limpo. Não poderá apresentar deformação grave, escurecimento ou estar passada.

MANDIOQUINHA: Apresentar tamanho médio, inteira, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvida. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, escurecimento, deformação grave e podridão.

MANDIOQUINHA (KG): De 1ª qualidade, com grau de maturação de aproximadamente 80%, tamanho pequeno e uniforme, tenra, em perfeito estado de desenvolvimento e aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie, fruto firme e bem desenvolvido, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. Deverá estar em perfeito estado para o consumo, com ausência de ferimentos e/ou defeitos, podridão, amassados, rachaduras, injúrias por pragas e/ou doenças, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, terra, sujidades ou corpos estranhos.

PEPINO: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho e podridão.

QUIABO: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, murcho, passado e podridão.

REPOLHO (BRANCO / ROXO): Apresentar tamanho médio, de primeira qualidade, bem desenvolvido, coloração e aroma próprios da espécie e variedade. Não estar murcho e nem



passado, acondicionado e transportado em monobloco vazado limpo. Sem ferimento, dano por praga e sem podridão.

RÚCULA: Apresentar ótima qualidade, sem defeitos, com folhas de coloração verde e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

TOMATE: Apresentar tamanho médio, inteiro, casca lisa, de primeira qualidade, bem desenvolvido. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos ferimentos, danos por praga, deformação grave, imaturo, queimado de sol grave e podridão.

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

FRUTAS

ABACATE: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho e maturação, fruto arredondado ou piriforme, casca de cor verde a marrom, polpa cremosa, adocicada, variando de cor verde oliva a creme. Não poderão apresentar dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, queimado de sol grave, podridão ou fruto passado.

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

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

LARANJA (PERA / LIMA): De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, dano por praga, fermento, podridão ou fruto imaturo.

MAÇÃ (GALA / FUJI): Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

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

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

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

TANGERINA (POKAN / MURCOTE): De primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.

ANEXO IV - RELAÇÃO DAS UNIDADES, TIPO DE ENSINO, NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS E TIPOS DE SERVIÇOS

FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS

ESCOLAS	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
CEMEI Ena Peixoto Junqueira	95	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI Aurea Neves Rodrigues	101	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI Fernanda Landim Poloto	175	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI José Francisco Berardo	88	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
EM Dino Vascondio	34	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Maria Neves Soubhia	320	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
Projeto Recrearte	268	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico



		Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.
--	--	--

SERVIÇO COMPLETO

ESCOLAS	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
CEMEI Esdier Beloque Eredes	203	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
CEMEI Lizette Buissa	167	Berçário/ Creche – Diária, Berçário/ Creche – Parcial Manhã, Berçário/ Creche – Parcial Tarde.
EE Capitão Porfírio de Alcântara Pimentel	751	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.
EM Cônego Altamiro de Assis Rodrigues	38	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Feliciano Sales Cunha	641	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.
EM José Agrelli	280	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Leonardo Gomes	24	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.
EM Raul Vieira Luz	457	Café da manhã Ensino Fundamental I, Colação Ensino Fundamental I, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental I, Lanche da Tarde Ensino Fundamental I.



ETEC Monte Aprazível	501	Café da manhã Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Colação Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Almoço/ Jantar Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto, Lanche da Tarde Ensino Fundamental II/ Ensino Médio/ Ensino Técnico Profissionalizante/Projeto.
----------------------	------------	--



ANEXO V - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ENDEREÇO

CEMEI Aurea Neves Rodrigues

Avenida Felix Buissa, nº 88 – São José.

CEMEI Ena Peixoto Junqueira

Rua Washington Luís, nº 41 – Nosso Teto.

CEMEI Esdier Beloque Eredes

Avenida São Paulo, nº 194 – Vila Aparecida.

CEMEI Fernanda Landim Poloto

Rua José Boaroli, nº 126 – Cristo Rei.

CEMEI José Francisco Berardo

Rua Policarbo Ramiro Coletti, nº 180 – Jardim do Lago.

CEMEI Lizette Buissa

Rua Washington Luís, nº 700 – Centro.

EE Capitão Porfírio de Alcântara Pimentel

Praça Dr. Calimério Bechelli, nº 230 – Centro.

EM Cônego Altamiro de Assis Rodrigues

Rua Pedro Alexandre da Silva, nº 172 – Centro – Distrito de Engenheiro Balduino.

EM Dino Vascondio

Rua Garcia, s/n – Centro – Distrito de Junqueira.

EM Feliciano Sales Cunha

Praça São João, nº 905 – Centro.

EM José Agreli

Avenida Felix Buissa, nº 905 – Dr. Jorge Carneiro de Campos.



EM Leonardo Gomes

Rua Treze de Maio, nº 261 – Centro – Distrito de Itaiúba.

EM Maria Neves Soubhia

Rua Sergipe, nº 325 – Vila Aparecida.

EM Raul Vieira Luz

Rua Alípio Bastos, nº 142 – Vila Araújo.

ETEC Monte Aprazível

Estrada do Bacuri, s/n – Zona Rural.

Projeto Recrearte

Rua Cuiabá, nº 06 – Nosso Teto.

3 - JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A terceirização da merenda escolar à luz da Lei nº 14.133/21 (nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos) pode ser justificada com base em diversos pontos, sempre destacando os benefícios que essa medida pode trazer para a administração pública, a eficiência dos serviços e o cumprimento das exigências legais. A seguir, apresento uma justificativa detalhada, alinhada com os dispositivos da referida lei:

1. Eficiência e especialização

A terceirização da merenda escolar pode ser justificada pela busca por eficiência e especialização no fornecimento de alimentos. Empresas especializadas na área de alimentação escolar possuem know-how, infraestrutura e equipe treinada para garantir a qualidade nutricional e a segurança alimentar, conforme as exigências dos órgãos reguladores (como a ANVISA e o FNDE). Isso pode resultar em um atendimento mais adequado, seguro e de qualidade, algo que a administração pública nem sempre consegue garantir com os recursos próprios.

A Lei 14.133/21, em seu artigo 6º, inciso VII, permite a contratação de serviços especializados quando houver a necessidade de uma competência que a administração pública não possui, ou quando for mais vantajoso em termos de custos e eficiência. A terceirização, nesse caso, pode garantir a execução de um serviço mais especializado, promovendo melhor qualidade da merenda escolar.

2. Redução de custos

A contratação de empresas especializadas pode resultar em uma redução de custos operacionais, uma vez que a terceirização permite o compartilhamento de recursos e a otimização de processos. A administração pública pode se beneficiar da economia de escala de empresas que já têm a estrutura necessária para fornecer a merenda escolar em grande quantidade, com custos menores devido à sua experiência e infraestrutura adequadas.

A Lei 14.133/21, no artigo 18, incentiva a análise de vantagens econômicas e competitividade durante o processo licitatório. O procedimento de licitação permite a comparação de preços e a escolha da proposta mais vantajosa, garantindo a eficiência no uso dos recursos públicos.

3. Agilidade na execução e atendimento a demandas emergenciais

A terceirização pode proporcionar agilidade na execução do serviço de fornecimento de merenda escolar, permitindo uma maior flexibilidade no atendimento de novas demandas, como a ampliação do número de alunos ou a adequação do cardápio de acordo com necessidades específicas, como intolerâncias alimentares ou dietas especiais. A Lei 14.133/21, no artigo 75, também prevê a possibilidade de ajustes contratuais em situações emergenciais ou imprevistas, o que facilita a adaptação do serviço conforme a demanda.

4. Compliance com normas sanitárias e nutricionais

A empresa terceirizada terá a responsabilidade de atender às normas sanitárias e nutricionais estabelecidas por órgãos como a ANVISA e o FNDE, sendo fiscalizada de forma mais eficaz, pois essas empresas têm o compromisso de seguir rigorosamente as regras para garantir a segurança alimentar. A administração pública pode delegar o controle e a fiscalização do cumprimento dessas normas, concentrando seus esforços em outras áreas, mas garantindo que a merenda escolar esteja conforme as exigências.

5. Apoio à transparência e controle

A Lei 14.133/21, em seu artigo 65, estabelece que os contratos administrativos devem ser acompanhados e fiscalizados de forma contínua. A terceirização permite que o poder público delegue essa função a empresas, mas com fiscalização rígida sobre o cumprimento dos padrões acordados. A licitação garante transparência e controle social sobre o processo de escolha da empresa, o que diminui o risco de fraudes e aumenta a prestação de contas à sociedade.

6. Possibilidade de otimização de recursos públicos

Por meio da terceirização, o município ou estado pode focar seus recursos na gestão e fiscalização, enquanto a empresa contratada gerencia diretamente a logística, aquisição e distribuição dos alimentos. A Lei 14.133/21, em seu artigo 18, permite a contratação de forma a garantir o melhor uso dos recursos públicos, buscando eficiência e uma gestão mais estratégica, sem sobrecarregar a administração pública com tarefas que podem ser executadas por especialistas.

Conclusão:



Portanto, a terceirização da merenda escolar, conforme os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/21, pode ser justificada como uma estratégia de otimização de recursos, especialização no serviço, garantia de qualidade e eficiência administrativa. A contratação de empresas especializadas viabiliza um serviço mais adequado, com cumprimento de normas e melhor controle sobre os processos, permitindo que a administração pública se concentre em suas atividades essenciais e na fiscalização efetiva dos contratos.

4 - DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DO OBJETO:

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.
1	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA
2	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES - INTEGRAL	245200	UND
3	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	38000	UNIDA
4	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB - INTEGRAL	90600	UND
5	BERÇÁRIO CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	65000	UNIDA
6	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - FORNECIMENTO E ORIENTAÇÃO TÉCNICA (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	57000	UNIDA
7	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - INTEGRAL (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	13000	SRV
8	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'SERVIÇO COMPLETO' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	25000	UNIDA
9	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	6000	UNIDA
10	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'SERVIÇO COMPLETO' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	200	UNIDA
11	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES - INTEGRAL	28400	UND
12	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	3000	UNIDA
13	CAFÉ DA MANHÃ EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	8000	UNIDA
14	CAFÉ DA MANHÃ EM/EMEB - INTEGRAL	19400	UND
15	COLAÇÃO EE/ENTIDADES "INTEGRAL"	49000	UND
16	COLAÇÃO EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	27000	UNIDA
17	COLAÇÃO EM/EMEB - INTEGRAL	60000	UND
18	LANCHE DA TARDE EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	13000	UNIDA
19	LANCHE DA TARDE EE/ENTIDADES - INTEGRAL	86400	UND
20	LANCHE DA TARDE EM/EMEB - INTEGRAL	39600	UND
21	MERENDA NOITE - INTEGRAL	76000	UND
22	MERENDA NOITE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES	200	UNIDA



TÉCNICAS'		
-----------	--	--

5 - FORMA DE FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.1. O objeto da licitação será recebido:

- a) **provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do produto com as exigências contratuais;
- b) **definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5.2. O objeto somente será recebido se não houver a constatação de qualquer irregularidade. Em havendo irregularidades o **CONTRATANTE** poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - a.1) na hipótese de substituição, a **CONTRATADA** deverá fazê-la em conformidade com a indicação do **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
 - b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - b.1) na hipótese de complementação, a **CONTRATADA** deverá fazê-la em conformidade com a indicação do **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

6 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

6.1. São obrigações do **CONTRATANTE** sem que a elas se limite:

- 6.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com o Contrato e seus anexos;
- 6.1.2. Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas na execução do objeto, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 6.1.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato/Ata e o cumprimento das obrigações pela **CONTRATADA**;
- 6.1.4. Efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA** dos valores correspondentes à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato/Ata;
- 6.1.5. Fornecer todos os documentos e informações necessárias ao cumprimento do Contrato;
- 6.1.6. Permitir o acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local determinado para a execução do objeto.

6.2. São obrigações da **CONTRATADA** sem que a elas se limite:

- 6.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e seus anexos, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 6.2.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 6.2.3. 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;



- 6.2.6. Não contratar, durante a vigência do Contrato/Ata, 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 14.133/2021;
- 6.2.7. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- 6.2.8. 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 objeto;
- 6.2.9. Atender às determinações regulares emitidas pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato;
- 6.2.10. Comunicar ao Fiscal do Contrato e/ou Gestor do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer irregularidades na execução do objeto;
- 6.2.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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 na contratação, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 6.2.12. Arcar com todas as despesas que influenciem nos custos, tais como: tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;
- 6.2.13. Atender toda a legislação (no âmbito federal, estadual e municipal), durante a execução do objeto do Contrato;
- 6.2.14. 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;
- 6.2.15. Em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitada pelo **CONTRATANTE** e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**;
- 6.2.16. Submeter previamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças na forma de entrega que fujam às especificações do Termo de Referência ou instrumento congêneres;
- 6.2.17. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega do objeto.

7 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE:

- 7.1. Os pagamentos serão efetuados após o recebimento definitivo do objeto, mediante a apresentação da respectiva Nota fiscal, devidamente conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhada para tramitação do processo de instrução e liquidação junto ao Setor de Contabilidade, para posterior envio ao Setor de Tesouraria, que efetuará o pagamento no prazo de **até 30 (trinta) dias**.
- 7.1.1. No valor da Nota Fiscal deverão estar inclusas 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.
- 7.2. Em conformidade com as instruções serão retidos na fonte os Impostos sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), bem assim os Impostos sobre a Renda da Pessoa Física (IRPF), em todos os pagamentos efetuados pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral,



conforme Instrução Normativa RFB 1234/2012, suas posteriores alterações ou outra norma que venha substituí-la.

7.2.1. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, conforme tabela de retenção constante na referida Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil.

7.2.2. O valor a ser deduzido deverá ser informado pela própria CONTRATADA mediante a aplicação, sobre o valor do documento fiscal, da alíquota respectiva à retenção efetuada.

7.2.3. Havendo erro ou falta de informação no documento fiscal ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento suspenso até que a contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo neste caso, qualquer ônus ao contratante. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

7.2.4. Nas notas fiscais, nas faturas, nos boletos bancários ou em quaisquer outros documentos de cobrança dos bens ou dos serviços que contenham código de barras, deverão ser informados o valor bruto do preço do bem fornecido ou do serviço prestado e o valor do IR a ser retido na operação, devendo o pagamento ser efetuado pelo valor líquido deduzido da respectiva retenção.

7.2.5. Os documentos fiscais emitidos em desacordo com o previsto neste item não impedirá que a autoridade fiscal do município efetue o lançamento do Imposto de Renda a ser retido na Fonte, com a alíquota correspondente.

7.2.6. Em caso de descumprimento do dever de retenção e destinação à Fazenda Pública Municipal, a Procuradoria Jurídica Municipal será imediatamente comunicada do fato, para adoção de medidas quanto à apuração de eventuais responsabilidades.

7.3. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao objeto do presente Termo.

7.4. **O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.**

7.5. O CONTRATANTE, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, cautelar ou definitivamente, do montante a pagar à CONTRATADA, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas.

7.6. **A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações, devendo tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei Federal 8.666/93, Acórdão 2164/2015 - TCU, TJ-SP Apelação 1015473-88.2016.8.26.0344, STJ (REsp 910.802/RJ, 2ª T, rel. Eliana Calmon).**

7.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

7.8. No caso de eventual prorrogação do prazo de vigência contratual, o valor do contrato será reajustado de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apurado no período de 12 (doze) meses.

8 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DO CONTRATO:

8.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, respeitando a vigência decenal, nos termos do artigo 107 da Lei Federal 14.133/2021.

8.2. Havendo necessidade de alteração do prazo vigência, será celebrado Termo Aditivo, observado o prazo máximo de vigência estabelecido pela Lei Federal nº 14.133/2021.



8.3. A prorrogação será precedida de justificativa e autorização da autoridade competente para a celebração do ajuste.

9 - DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO DA PROPOSTA:

9.1. Menor Preço Global

10 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a **CONTRATADA** 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) deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.1.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

10.1.1.1. Advertência, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

10.1.1.2. Multa:

10.1.1.2.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;

10.1.1.2.1.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza o **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei n. 14.133/2021.

10.1.1.2.2. compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

10.1.1.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

10.1.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

10.2. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE**.

10.3. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.



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

10.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à **CONTRATADA**, além da perda desse valor, a diferença será descontada de eventual garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

10.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 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.

10.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, 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.

10.10. A personalidade jurídica da **CONTRATADA** 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 a **CONTRATADA**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

10.11. O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

10.12. 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 Federal nº 14.133/2021.

11 - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA:

11.1. Nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão designados o Gestor e o Fiscal da Ata, que serão responsáveis por acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.



11.2. Serão gestores do (s) Ata (s) Administrativo (s) oriundo deste certame os senhores Tiago Augusto Catan Pereira, Wellington Fernando Mestrinari Fernandes e Clóvis Estevam dos Santos, membros da Comissão de Gestão, Controle e Gerenciamento de Atas.

11.2.1. São funções dos gestores:

- I) Fiscalizar o cumprimento de atas com fornecedores, envolvendo as atas de compra, alugueis, manutenções, serviços e todos os documentos relacionados;
- II) Fiscalizar o controle de vigências, reajustes e eventos, com ação proativa, informando os setores envolvidos todas as pendências e ocorrências;
- III) Opinar pela viabilidade administrativa pela criação de aditivos remetendo todas as informações para crivo jurídico e posterior despacho do executivo;
- IV) Fiscalizar o cadastro das atas juntos aos sistemas informatizados disponibilizados pela administração e os obrigatórios por lei;
- V) Fazer cumprir os cadastros de atas no portal da transparência da prefeitura;
- VI) Gerar agenda proativa de ações relacionadas a remessa e recepção de atas seja objetivando assinatura contratual ou qualquer similaridade.

11.3. Será Fiscal da ata a senhora Ana Izabel Ramos Miguel, assessora de educação.

11.4. A Ata 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.

11.5. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da ata, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.6. 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.

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

11.8. Após a assinatura da ata 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.



Fiscalização

11.9. A execução da ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) da ata, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

11.10. O fiscal técnico da ata acompanhará a execução da ata, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

11.10.1. O fiscal técnico da ata anotará no histórico de gerenciamento da ata todas as ocorrências relacionadas à execução da ata, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

11.10.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico da ata emitirá notificações para a correção da execução da ata, determinando prazo para a correção.

11.10.3. O fiscal técnico da ata informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

11.10.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata nas datas aprezadas, o fiscal técnico da ata comunicará o fato imediatamente ao gestor da ata.

11.10.5. O fiscal técnico da ata comunicará ao gestor da ata, em tempo hábil, o término da ata sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

Fiscalização Administrativa

11.12. O fiscal administrativo da ata verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário

11.12.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo da ata atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor da ata para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor da ata

11.13. O gestor da ata coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da ata contendo todos os registros formais da execução no histórico de



gerenciamento da ata, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações da ata para fins de atendimento da finalidade da administração.

11.13.1. O gestor da ata acompanhará os registros realizados pelos fiscais da ata, de todas as ocorrências relacionadas à execução da ata e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

11.13.2. O gestor da ata acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

11.13.3. O gestor da ata emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

11.13.4. O gestor da ata tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

11.13.5. O gestor da ata deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

11.13.6. O gestor da ata deverá enviar a documentação pertinente ao setor de atas para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da ata.

12 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

12.1. Os recursos orçamentários necessários à execução do objeto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias já consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

13.1. Caberá ao fiscal e/ou ao gestor do contrato decidir os casos omissos, relativos às especificações ou quaisquer documentos a que se refiram, direta ou indiretamente, à aquisição em questão.

**ANA IZABEL RAMOS MIGUEL
ASSESSORA DE EDUCAÇÃO**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo tratar da necessidade de contratação de empresa especializada para Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, pelo sistema ponto a ponto, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação.

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A terceirização da merenda escolar à luz da Lei nº 14.133/21 (nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos) pode ser justificada com base em diversos pontos, sempre destacando os benefícios que essa medida pode trazer para a administração pública, a eficiência dos serviços e o cumprimento das exigências legais. A seguir, apresento uma justificativa detalhada, alinhada com os dispositivos da referida lei:

1. Eficiência e especialização

A terceirização da merenda escolar pode ser justificada pela busca por eficiência e especialização no fornecimento de alimentos. Empresas especializadas na área de alimentação escolar possuem know-how, infraestrutura e equipe treinada para garantir a qualidade nutricional e a segurança alimentar, conforme as exigências dos órgãos reguladores (como a ANVISA e o FNDE). Isso pode resultar em um atendimento mais adequado, seguro e de qualidade, algo que a administração pública nem sempre consegue garantir com os recursos próprios.

A Lei 14.133/21, em seu artigo 6º, inciso VII, permite a contratação de serviços especializados quando houver a necessidade de uma competência que a administração pública não possui, ou quando for mais vantajoso em termos de custos e eficiência. A terceirização, nesse caso, pode garantir a execução de um serviço mais especializado, promovendo melhor qualidade da merenda escolar.

2. Redução de custos

A contratação de empresas especializadas pode resultar em uma redução de custos operacionais, uma vez que a terceirização permite o compartilhamento de recursos e a otimização de processos. A administração pública pode se beneficiar da economia de escala de empresas que já têm a estrutura necessária para fornecer a merenda escolar em grande quantidade, com custos menores devido à sua experiência e infraestrutura adequadas.

A Lei 14.133/21, no artigo 18, incentiva a análise de vantagens econômicas e competitividade durante o processo licitatório. O procedimento de licitação permite a comparação de preços e a escolha da proposta mais vantajosa, garantindo a eficiência no uso dos recursos públicos.

3. Agilidade na execução e atendimento a demandas emergenciais

A terceirização pode proporcionar agilidade na execução do serviço de fornecimento de merenda escolar, permitindo uma maior flexibilidade no atendimento de novas demandas,

como a ampliação do número de alunos ou a adequação do cardápio de acordo com necessidades específicas, como intolerâncias alimentares ou dietas especiais. A Lei 14.133/21, no artigo 75, também prevê a possibilidade de ajustes contratuais em situações emergenciais ou imprevistas, o que facilita a adaptação do serviço conforme a demanda.

4. Compliance com normas sanitárias e nutricionais

A empresa terceirizada terá a responsabilidade de atender às normas sanitárias e nutricionais estabelecidas por órgãos como a ANVISA e o FNDE, sendo fiscalizada de forma mais eficaz, pois essas empresas têm o compromisso de seguir rigorosamente as regras para garantir a segurança alimentar. A administração pública pode delegar o controle e a fiscalização do cumprimento dessas normas, concentrando seus esforços em outras áreas, mas garantindo que a merenda escolar esteja conforme as exigências.

5. Apoio à transparência e controle

A Lei 14.133/21, em seu artigo 65, estabelece que os contratos administrativos devem ser acompanhados e fiscalizados de forma contínua. A terceirização permite que o poder público delegue essa função a empresas, mas com fiscalização rígida sobre o cumprimento dos padrões acordados. A licitação garante transparência e controle social sobre o processo de escolha da empresa, o que diminui o risco de fraudes e aumenta a prestação de contas à sociedade.

6. Possibilidade de otimização de recursos públicos

Por meio da terceirização, o município ou estado pode focar seus recursos na gestão e fiscalização, enquanto a empresa contratada gerencia diretamente a logística, aquisição e distribuição dos alimentos. A Lei 14.133/21, em seu artigo 18, permite a contratação de forma a garantir o melhor uso dos recursos públicos, buscando eficiência e uma gestão mais estratégica, sem sobrecarregar a administração pública com tarefas que podem ser executadas por especialistas.

Conclusão:

Portanto, a terceirização da merenda escolar, conforme os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/21, pode ser justificada como uma estratégia de otimização de recursos, especialização no serviço, garantia de qualidade e eficiência administrativa. A contratação de empresas especializadas viabiliza um serviço mais adequado, com cumprimento de normas e melhor controle sobre os processos, permitindo que a administração pública se concentre em suas atividades essenciais e na fiscalização efetiva dos contratos.

2. ESTIMATIVA DA DEMANDA:

2.1. Os quantitativos estimados para esta contratação foram baseados no histórico das aquisições realizadas nos últimos 12 (doze) meses, bem como nas informações prestadas abaixo.

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.
------	----------------------	-----	-------



1	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA
2	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES - INTEGRAL	245200	UND
3	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	38000	UNIDA
4	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB - INTEGRAL	90600	UND
5	BERÇÁRIO CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	65000	UNIDA
6	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - FORNECIMENTO E ORIENTAÇÃO TÉCNICA (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	57000	UNIDA
7	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - INTEGRAL (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	13000	SRV
8	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'SERVIÇO COMPLETO' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	25000	UNIDA
9	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	6000	UNIDA
10	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'SERVIÇO COMPLETO' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	200	UNIDA
11	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES - INTEGRAL	28400	UND
12	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	3000	UNIDA
13	CAFÉ DA MANHÃ EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	8000	UNIDA
14	CAFÉ DA MANHÃ EM/EMEB - INTEGRAL	19400	UND
15	COLAÇÃO EE/ENTIDADES "INTEGRAL"	49000	UND
16	COLAÇÃO EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	27000	UNIDA
17	COLAÇÃO EM/EMEB - INTEGRAL	60000	UND
18	LANCHE DA TARDE EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	13000	UNIDA
19	LANCHE DA TARDE EE/ENTIDADES - INTEGRAL	86400	UND
20	LANCHE DA TARDE EM/EMEB - INTEGRAL	39600	UND
21	MERENDA NOITE - INTEGRAL	76000	UND
22	MERENDA NOITE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. O plano de contratação segue em fase de elaboração, o que justifica a sua ausência nesse momento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:



4.1. Amostra: A qualquer tempo, a administração poderá solicitar laudos técnicos acerca dos produtos que compõem este ETP.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Levando em consideração contrato recentemente encerrado nesta Prefeitura e outros contratos similares consultados nos portais de transparência de outros órgãos, além de pesquisa de preços junto a empresas do mesmo ramo de atividade, estimamos de forma preliminar que o preço da futura contratação será de:

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.	Valor Unit.
1	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA	5,37
2	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES INTEGRAL	245200	UND	7,45
3	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	38000	UNIDA	4,29
4	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB - INTEGRAL	90600	UND	6,78
5	BERÇÁRIO CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	65000	UNIDA	7,75
6	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - FORNECIMENTO E ORIENTAÇÃO TÉCNICA (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	57000	UNIDA	12,42
7	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - INTEGRAL (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	13000	SRV	20,25
8	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'SERVIÇO COMPLETO' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	25000	UNIDA	12,62
9	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	6000	UNIDA	5,39
10	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'SERVIÇO COMPLETO' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	200	UNIDA	8,10
11	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES - INTEGRAL	28400	UND	4,81
12	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES	3000	UNIDA	2,73



	TÉCNICAS'			
13	CAFÉ DA MANHÃ EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	8000	UNIDA	2,90
14	CAFE DA MANHA EM/EMEB - INTEGRAL	19400	UND	4,80
15	COLAÇÃO EE/ENTIDADES "INTEGRAL"	49000	UND	6,15
16	COLAÇÃO EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	27000	UNIDA	2,94
17	COLAÇÃO EM/EMEB - INTEGRAL	60000	UND	4,64
18	LANCHE DA TARDE EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	13000	UNIDA	3,33
19	LANCHE DA TARDE EE/ENTIDADES - INTEGRAL	86400	UND	5,48
20	LANCHE DA TARDE EM/EMEB - INTEGRAL	39600	UND	5,24
21	MERENDA NOITE - INTEGRAL	76000	UND	7,64
22	MERENDA NOITE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA	4,90

6. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.
1	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA
2	ALMOÇO/JANTAR EE/ENTIDADES - INTEGRAL	245200	UND
3	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	38000	UNIDA
4	ALMOÇO/JANTAR EM/EMEB - INTEGRAL	90600	UND
5	BERÇÁRIO CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	65000	UNIDA
6	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - FORNECIMENTO E ORIENTAÇÃO TÉCNICA (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	57000	UNIDA
7	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA - INTEGRAL (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)	13000	SRV
8	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL MANHÃ 'SERVIÇO COMPLETO' (CAFÉ DA MANHÃ, COLAÇÃO E ALMOÇO)	25000	UNIDA
9	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	6000	UNIDA
10	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE 'SERVIÇO COMPLETO' (LANCHE DA TARDE E JANTAR)	200	UNIDA
11	CAFE DA MANHA EE/ENTIDADES - INTEGRAL	28400	UND
12	CAFÉ DA MANHÃ EE/ENTIDADES 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	3000	UNIDA
13	CAFÉ DA MANHÃ EM/EMEB 'FORNECIMENTO E	8000	UNIDA



	ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'		
14	CAFE DA MANHA EM/EMEB - INTEGRAL	19400	UND
15	COLAÇÃO EE/ENTIDADES "INTEGRAL"	49000	UND
16	COLAÇÃO EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	27000	UNIDA
17	COLAÇÃO EM/EMEB - INTEGRAL	60000	UND
18	LANCHE DA TARDE EM/EMEB 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	13000	UNIDA
19	LANCHE DA TARDE EE/ENTIDADES - INTEGRAL	86400	UND
20	LANCHE DA TARDE EM/EMEB - INTEGRAL	39600	UND
21	MERENDA NOITE - INTEGRAL	76000	UND
22	MERENDA NOITE 'FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS'	200	UNIDA

Analisada licitação anterior realizada por este órgão e as realizadas recentemente com o mesmo escopo por outros órgãos públicos, após análise, verificou-se que o modelo até então adotado é o que mais se adequa às necessidades da Administração e com base na experiência pretérita positiva.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

7.1. O objeto da contratação não comporta parcelamento, considerando a sua característica e composição indivisível, pois são formados por atividades correlacionadas que estão relacionadas ou interconectadas de alguma maneira sendo que a execução ou o resultado de uma atividade pode influenciar ou depender da outra.

Além do mais, o objeto da contratação é perfeitamente prestado na íntegra por empresa de uma determinada área de atuação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Esta contratação destina-se a Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, pelo sistema ponto a ponto, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação.

-

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

9.1. Não serão necessárias providências administrativas prévias a contratação uma vez que o objeto não contempla atividades eminentemente intelectuais e com pequeno envolvimento



material, especialmente por parte da Administração.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

10.1. Não existe contratação correlata ao objeto a ser licitado.

Considerando que o objeto não comporta parcelamento, não há contratações correlatas e interdependentes a serem providenciadas.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

11.1. A contratação, objeto do presente estudo técnico preliminar está alinhado com o planejamento orçamentário anual. Disponibilidade orçamentária presente na Lei Orçamentária Anual.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:

12.1. Considerando o escopo da contratação, não se observa eventual impacto ambiental a ser mitigado durante a execução do contrato.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

13.1. O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item "**1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**" se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, **CONCLUÍMOS SER VIÁVEL** a contratação pretendida.

13.2. O objeto que se pretende executar é enquadrado como de natureza comum, devendo ser utilizada, obrigatoriamente, a modalidade Pregão, do tipo menor preço, conforme dispõe o inciso XLI, do artigo 6º, da Lei Federal nº 14.133/2021. No presente caso, indicamos pela realização do Pregão, em sua forma Presencial.

13.3. O presente ETP contemplou os elementos de caráter obrigatório e foi além dos constantes do parágrafo 1º da Lei Federal 14.133/2021, conforme § 2º do diploma legal. Os demais elementos constantes do referido dispositivo, não foram contemplados tendo em vista a ausência de complexidade técnica e operacional do objeto, ficando assim justificado.

14. RESPONSÁVEL(IS) PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

ANA IZABEL RAMOS MIGUEL

ASSESSORA DE EDUCAÇÃO



ANEXO II - MODELO DE PROCURAÇÃO

OUTORGANTE:, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de Cep:, neste ato representada pelo(a) (sócio/diretor), Sr. (a), (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, na cidade de, Estado de - Cep:

OUTORGADO(S): Sr. (a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de - Cep: PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representar a empresa no Pregão Presencial nº ____/20____, realizado pela Prefeitura Municipal de Monte Aprazível, podendo formular lances de preços e praticar todos os demais atos do certame.

...../....., de.....de 20....

Razão Social da Empresa
Nome do Outorgante
Cargo do Outorgante
N.º do CPF



ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Pregão: 47/2024

Processo Administrativo: 98/2024

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, pelo sistema ponto a ponto, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação

IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

Apresentamos a nossa **Proposta Comercial** para fornecimento do(s) item(ns) abaixo discriminado(s), que atendem a integralidade das especificações técnicas constante do **Anexo I – Termo de Referência**, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

ITEM	CARDÁPIO	PREÇOS UNITÁRIOS POR PARCELA (R\$)			SUBTOTAL "FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS"	SUBTOTAL "SERVIÇO INTEGRAL"		TOTAIS (R\$)	
		PARCELA (A)	PARCELA (B)	PARCELA A+B	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	Subtotal	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	Subtotal	
FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS	MÃO DE OBRA	PARCELA A+B	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS (R\$)		QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)		SERVIÇO INTEGRAL (R\$)	
Preços Unitários	Preços Unitários	Preços Unitários							
GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + MÃO DE OBRA INDIRETA (R\$)	MÃO DE OBRA DIRETA (R\$)	SERVIÇO INTEGRAL (R\$)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	FORNECIMENTO E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS (R\$)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	SERVIÇO INTEGRAL (R\$)			
(A)	(B)	(C) = (A) + (B)					(D)	(E) = (A) x (D)	(F)
1	BERÇARIO CRECHE - PARCIAL MANHÃ (CAFÉ DA MANHÃ,				65.000		25.000		(H) = (E) + (G)



	COLAÇÃO E ALMOÇO)								
2	BERÇÁRIO/CRECHE - PARCIAL TARDE (LANCHE DA TARDE E JANTAR)				6.000			200	
3	BERÇÁRIO/CRECHE - DIÁRIA (CAFÉ, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR)				57.000			13.000	
4	CAFÉ DA MANHÃ - (EM, EMEB)				8.000			19.400	
5	CAFÉ DA MANHÃ - (EE, ENTIDADES)				3.000			28.400	
6	COLAÇÃO - (EM, EMEB)				27.000			60.000	
7	COLAÇÃO - (EE, ENTIDADES)				0			49.000	
8	ALMOÇO/JANTAR - (EM, EMEB)				38.000			90.600	
9	ALMOÇO/JANTAR - (EE, ENTIDADES)				200			245.200	
10	LANCHE DA TARDE - (EM, EMEB)				13.000			39.600	
11	LANCHE DA TARDE - (EE, ENTIDADES)				0			86.400	
12	MERENDA NOITE				200			76.000	
TOTAL GERAL (R\$)					217.400			732.800	

No preço proposto acima estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA R\$ (valor por extenso).

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO: De acordo com o especificado no Anexo I – Termo de Referência, do Edital.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL: De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

OBS: A interposição de recurso suspende o prazo de validade da proposta até decisão.

Dados para crédito em conta corrente:

Banco: Agencia: Conta:

Dados do responsável para assinatura da Ata de Registro de Preços:



Nome:

Cargo:

CPF:

A empresa, por intermédio de seu representante legal abaixo identificado, para todos os efeitos legais e administrativos, sob as penas da lei, **DECLARA:**

1. Que se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo à Prefeitura ou à BLL responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha do Sistema, ainda que por terceiros.

...../....., de.....de 20....

Razão Social da Empresa

Nome do responsável/procurador

Cargo do responsável/procurador

N.º do CPF



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÕES NECESSÁRIAS

DECLARAÇÃO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE APRAZÍVEL - SP.

Ref.: Pregão Eletrônico nº 47/2024

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, sob as penas da Lei e para fins de participação no presente certame, que:

a) atende aos requisitos de habilitação;

b) 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;

c) inexistem quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

d) 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;

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

e) não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

f) 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;

g) cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, no caso de licitante organizado em cooperativa;



h) 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 n.º 14.133, de 2021, no caso de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada;

i) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do objeto licitado, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

Por ser verdade assina a presente.

...../....., de.....de 20....

Razão Social da Empresa

Nome do responsável/procurador

Cargo do responsável/procurador

Nº do CPF



ANEXO V - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO E TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATO ADMINISTRATIVO: XX/20

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PELO SISTEMA PONTO A PONTO, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO, REF: AO PREGÃO PREGÃO: 47/2024, PROCESSO ADMINISTRATIVO: 98//2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MONTE APRAZÍVEL, inscrito no **CNPJ/MF sob o nº 53.221.701/0001-17**, estabelecido à Praça São João, nº 117, centro, CEP 15150-000, na cidade de Monte Aprazível (SP), neste ato representado pelo Prefeito Senhor **MARCIO LUIZ MIGUEL**, brasileiro, casado, advogado, maior, capaz, portador do **RG nº 30.908.986-4 SSP/SP** e inscrito no **CPF/MF nº 279.915.868-47**, residente e domiciliado na Avenida Antonio Canheo, 821, Jardim Recanto das Águas, na cidade de Monte Aprazível – SP, CEP 15150-000.

CONTRATADA:, portadora do CNPJ nº, e Inscrição Estadual nº, estabelecida na rua, nº, na cidade de, representada pelo Proprietário/Sócio Proprietário/Diretor Sr(a)., portador do RG nº e do CPF nº, com endereço na rua, nº, na cidade de

Tendo em vista a homologação do resultado da Licitação na Modalidade Pregão Eletrônico nº 47/2024, referente ao Processo Administrativo nº 98/2024, pelo Senhor Prefeito, têm entre si, justa e acordada a aceitação do presente contrato mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1. O presente contrato tem por objeto Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar, pelo sistema ponto a ponto, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação, conforme especificações constantes no de edital de licitação Pregão Eletrônico nº 47/2024, Processo Administrativo nº 98/2024 e também na proposta apresentada pela empresa CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA DA VINCULAÇÃO AOS TERMOS DO EDITAL E À PROPOSTA



2.1. Os termos deste instrumento de Contrato se vinculam aos ditames do Edital do Pregão Presencial nº 47/2024, Termo de referência, estudo técnico preliminar e a Proposta da CONTRATADA, independentemente de transcrição ou anexação.

CLÁUSULA TERCEIRA DO REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, ACEITAÇÃO DO OBJETO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

3.1. O regime de execução ou forma de fornecimento, bem como os critérios de recebimento e aceitação do objeto constam do Anexo I – Termo de Referência, da qual faz parte integrante deste instrumento.

3.2. Serão gestores do (s) Contrato (s) Administrativo (s) oriundo deste certame os senhores Tiago Augusto Catan Pereira, Wellington Fernando Mestrinari Fernandes e Clóvis Estevam dos Santos, membros da Comissão de Gestão, Controle e Gerenciamento de Contratos.

3.2.1. São funções dos gestores:

- i) Fiscalizar o cumprimento de contratos com fornecedores, envolvendo os contratos de compra, alugueis, manutenções, serviços e todos os documentos relacionados;
- ii) Fiscalizar o controle de vigências, reajustes e eventos, com ação proativa, informando os setores envolvidos todas as pendências e ocorrências;
- iii) Opinar pela viabilidade administrativa pela criação de aditivos remetendo todas as informações para crivo jurídico e posterior despacho do executivo;
- iv) Fiscalizar o cadastro dos contratos juntos aos sistemas informatizados disponibilizados pela administração e os obrigatórios por lei;
- v) Fazer cumprir os cadastros de contratos no portal da transparência da prefeitura;
- vi) Gerar agenda proativa de ações relacionadas a remessa e recepção de contratos seja objetivando assinatura contratual ou qualquer similaridade.

3.3. Será Fiscal do Contrato a senhora Ana Izabel Ramos Miguel, assessora de educação.

3.3.1 São funções do fiscal:

- i) Acompanhar a perfeita execução dos serviços ou a perfeita entrega dos objetos;
- ii) Verificar as marcas entregues são condizentes as marcas oferecidas no certame licitatório;
- iii) Adentrar aos locais de execução dos serviços para verificação dos afazeres;
- iv) Discutir assunto técnico relacionado a execução contratual.



CLÁUSULA QUARTA DO VALOR, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DE REAJUSTE

4.1. O valor total do presente instrumento de Contrato é de R\$ _____
(_____).

4.1.1. 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.

4.2. Os pagamentos serão efetuados após o recebimento definitivo do objeto, mediante a apresentação da respectiva Nota fiscal, devidamente conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhada para tramitação do processo de instrução e liquidação junto ao Setor de Contabilidade, para posterior envio ao Setor de Tesouraria, que efetuará o pagamento no prazo **de até 30 (trinta) dias**.

4.2.1. No valor da Nota Fiscal deverão estar inclusas 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.

4.2.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.

4.3. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao objeto do presente contrato.

4.4. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária ou depósito creditada na conta corrente da **CONTRATADA**.

4.5. **O CONTRATANTE**, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, cautelar ou definitivamente, do montante a pagar à **CONTRATADA**, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas.

4.6. Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis, salvo em caso de equilíbrio econômico-financeiro.

4.7. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da **CONTRATADA**, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

4.8. Fica a contratada obrigada a enviar juntamente com a Nota Fiscal as Certidões Negativas de Débito Federal (Constituição Federal art. 195, §3º - Decisão Plenária do TCU 1241/2002), FGTS (artigo 27, alínea "a" da Lei 8.036/90 – Decisão Plenária do TCU 795/1994 e 1241/2002) e Trabalhista (Lei 12.440/2011), sob pena de devolução da NF'e.



4.9. A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações, devendo tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei Federal 8.666/93, Acórdão 2164/2015 - TCU, TJ-SP Apelação 1015473-88.2016.8.26.0344, STJ (REsp 910.802/RJ, 2ª T, rel. Eliana Calmon).

4.10. No caso de eventual prorrogação do prazo de vigência contratual, o valor do contrato será reajustado de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apurado no período de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA, EXECUÇÃO E PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

5.1. O prazo de vigência e de execução do Contrato será de 12 (Doze) meses, contados da data de sua assinatura, ou seja. DD/MM/AAAA.

5.1.1. Em se tratando de serviços e fornecimentos contínuos, o Contrato poderá ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante a celebração de Termo Aditivo, observado o prazo máximo de vigência decenal estabelecido pelo artigo 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.1.2 A prorrogação será precedida de justificativa e autorização da autoridade competente para a celebração do ajuste.

CLÁUSULA SEXTA DO RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO

6.1. O objeto do Contrato será recebido:

a) **provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) **definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

6.2. O objeto do presente Contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as exigências contratuais.

CLÁUSULA SÉTIMA DO CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIRO



7.1. Os recursos necessários ao pagamento deste contrato correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentárias:

{FICHAS}}

{ELEMENTO DE DESPESA}}

{FUNCIONAL PROGRAMATICA}}

{UNIDADE ORCAMENTARIA}}

CLÁUSULA OITAVA DAS GARANTIAS DE EXECUÇÃO

8.1. Não serão exigidas a prestação de garantias ou seguros para a execução do objeto contratual

CLÁUSULA NONA DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. São obrigações do CONTRATANTE sem que a elas se limite:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Contrato e seus anexos;

10.1.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas na execução do objeto, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.1.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

10.1.4. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA dos valores correspondentes à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;

10.1.5. Fornecer todos os documentos e informações necessárias ao cumprimento do Contrato;

10.1.6. Permitir o acesso dos funcionários da CONTRATADA ao local determinado para a execução do objeto.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações da CONTRATADA sem que a elas se limite:

11.1.1 Cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e seus anexos, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

11.1.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

11.1.3. 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;

11.1.4. 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 Federal nº 14.133/2021;

11.1.5. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

11.1.6. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE;

11.1.7. 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 objeto;

11.1.8. Atender às determinações regulares emitidas pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato;

11.1.9. Comunicar ao Fiscal do Contrato e/ou Gestor do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer irregularidades na execução do objeto;

11.1.10. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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 na contratação, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.1.11. Arcar com todas as despesas que influenciem nos custos, tais como: tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;



11.1.12. Atender toda a legislação (no âmbito federal, estadual e municipal), durante a execução do objeto do Contrato;

11.1.13. 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;

11.1.14. Em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitada pelo CONTRATANTE e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, ao CONTRATANTE;

11.1.17. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças na forma de entrega que fujam às especificações do Termo de Referência ou instrumento congêneres;

11.1.18. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a CONTRATADA que:

i) der causa à inexecução parcial do contrato;

ii) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

iii) der causa à inexecução total do contrato;

iv) deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;

v) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

vi) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

vii) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

viii) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;



- ix) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- x) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- xi) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- xii) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.1.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

12.1.1.1. Advertência, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.1.1.2. Multa:

12.1.1.2.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;

12.1.1.2.1.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza o CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei n. 14.133/2021.

12.1.1.2.2. compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

12.1.1.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas ii, iii, iv, v, vi e vii do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.1.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas viii, ix, x, xi e xii do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas ii, iii, iv, v, vi e vii, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

12.2. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

12.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada de eventual garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

- i) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- ii) as peculiaridades do caso concreto;
- iii) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- iv) os danos que dela provierem para o Contratante;
- v) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133/2021, 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.

12.10. A personalidade jurídica da CONTRATADA 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 a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



12.11. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

12.12. 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 Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

13.1. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. A extinção do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

13.3. Constituirão motivos para extinção do Contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

- a) não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- b) desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- c) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- d) decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;



- e) caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- f) atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- g) atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- h) razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- i) não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

13.4. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegurará ao CONTRATANTE o direito de extinguir o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

13.5. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

14.1. Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei Federal nº 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

14.1.1. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes, aos princípios gerais do direito e da Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#). 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.

15.2. 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).



15.3. 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](#).

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](#) e no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DO FORO COMPETENTE

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Monte Aprazível, Estado de São Paulo, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou se torne, o qual terá jurisdição e competência para dirimir quaisquer controvérsias do Contrato.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 4 (quatro) vias de igual teor e para único efeito, conjuntamente com as 2 (duas) testemunhas a seguir, a todo ato presentes para que se produza os jurídicos e legais efeitos, comprometendo-se as partes a cumprir e fazer cumprir o presente, por si e seus sucessores em juízo ou fora dele.

Monte Aprazível - SP, xxxxx

MUNICÍPIO DE MONTE APRAZÍVEL
CNPJ 53.221.701/0001-17
Contratante
MARCIO LUIZ MIGUEL
RG: 30.908.986-4
CPF: 279.915.868-47
PREFEITO MUNICIPAL

(Nome:)

(CNPJ:)

CONTRATADA

Representada por:



nome
cpf
rg
cargo

Testemunhas:

1)

2)



Anexo VI – **DECLARAÇÃO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Pregão Presencial nº 47/2024

(preferencialmente em papel timbrado da empresa)

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, Representante Legal da empresa _____, CNPJ _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____,

DECLARO

Que a empresa atende plenamente os Requisitos de Habilitação.

Local e data.

DECLARANTE



ANEXO VII
MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU PEQUENO PORTE

Pregão Presencial nº 47/2024

DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento do Pregão Presencial nº 47/2024, Processo Administrativo nº 98/2024, realizado pelo Município de Monte Aprazível (SP).

..... de de 2024

DECLARANTE



MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 47/2024

PROCESSO Nº 98/2024

Atestamos que a empresa ,
com sede nacidade estado
....., inscrita no C.N.P.J./M.F. n.º _____, representada pelo
Sr....., portador do R.G. n.º CPF
n.º _____ realizou VISITORIA TÉCNICA nas unidades escolares selecionadas, com
a finalidade de verificação das condições locais, para avaliação da quantidade e natureza
dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da licitação,
forma e condições da prestação dos serviços, meios de acesso aos locais e para a
obtenção de quaisquer outros dados que julgaram necessários para a preparação de sua
proposta.

Identificação e assinatura do representante legal da empresa

Identificação e assinatura do representante da Prefeitura