
Edital

**Concorrência Pública nº 06/2018
Processo Administrativo nº 6058/2017**

A Prefeitura Da Estância Turística De Salto, por sua Comissão Permanente de Licitações, faz saber que se encontra aberta a Concorrência Pública n.º 06/2018, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL, sob a forma de execução indireta e regime de empreitada por preço global**, que será regida pela Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores, destinada a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar transportada, cocção dos alimentos nas creches com preparação no próprio local, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados nos processos, destinado a atender o Programa de Alimentação Escolar na unidades educacionais, assistenciais e creches, em conformidade com os anexos deste Edital, a cargo da Secretaria da Educação.

1 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Informações sobre este Edital: no Setor de Licitações, localizado à Rua Nove de Julho n.º 1053, Vila Nova, Salto/SP, nos dias úteis que antecedem a sessão de abertura dos envelopes, das 13hs às 17hs.

1.2. Entrega dos envelopes: Habilitação e Proposta deverão ser entregues até às **09 horas do dia 23 de outubro de 2018**, no Setor de Licitações da Prefeitura, sendo que a abertura ocorrerá a partir das **09h15min**, no mesmo dia e local.

1.3. Nota: após o horário acima previsto não será recebido qualquer envelope ou documento referentes a esta licitação.

1.4. A Prefeitura não se responsabilizará por envelopes enviados via correio, protocolados fora do local supra indicado ou que cheguem ao seu destino fora do horário acima mencionado.

02. DO SUPORTE LEGAL

2.1. Está Concorrência é regulamentada pelos seguintes dispositivos legais:

- Lei Federal n.º 8.666/93 e suas atualizações;
- Lei Orgânica do Município de Salto n.º 1382/90 (Emenda Substitutiva n.º 01/2008);
- Decreto Municipal n.º 08/2001, que dispõe sobre abertura, instrução e controle de certames licitatórios, contratações diretas, controle orçamentário e outras providências;
- Lei Municipal n.º 3174/2013(no que couber);
- Legislação específica que disciplina as atividades industriais e/ ou comerciais dos licitantes;

- Lei Federal n.º 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilidade administrativa e civil de pessoas jurídicas em atos lesivos praticados contra a Administração Pública;

- Lei complementar 123/06 e suas alterações, que dispõe sobre a exclusividade de participação e/ou benefício a microempresa e empresa de pequeno porte.

2.2. Não será admitida nesta licitação a participação de licitantes, nas seguintes condições:

- a) Estrangeiras que não funcionem no País;
- b) Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do inciso III do art. 87 da Lei Federal 8.666/93 e suas atualizações;
- d) Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei Federal 10.520/02;
- e) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- f) Que tenha em seus quadros, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- g) Empresas que possuam sócios, diretores, administradores ou representantes legais em comum ou que utilizem materiais, tecnológicos ou humanos em comum – salvo prova inequívoca que não agem representando interesse econômico comum.

2.3. Para os itens “c” e “d” estarão impedidos de participar da licitação as empresas enquadradas nessas situações restringindo-se à esfera de governo do órgão que aplicou as referidas penalidades, no caso a Prefeitura Municipal de Salto, conforme dispõe a Súmula 51 do TCE/SP.

03. DO OBJETO

3.1. A presente licitação tem por objeto a seleção de melhor proposta para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar transportada, cocção dos alimentos nas creches com preparação no próprio local, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados nos processos, destinado a atender o Programa de Alimentação Escolar na unidades educacionais, assistenciais e creches, em conformidade com os anexos deste Edital, a cargo da Secretaria da Educação.

3.2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

a) A modalidade refeição transportada se refere à produção e distribuição alimentação fornecida para os alunos da Educação infantil II e III (pré-escolas)

e Ensino Fundamental I e II. Nesta modalidade, a contratada fornecerá os insumos alimentícios necessários a elaboração dos cardápios, com exceção das frutas, verduras e legumes previamente estabelecidos em Edital de Chamada Pública para compra de gêneros da Agricultura Familiar, conforme Lei Federal 11.947/2009;

b) A modalidade produção local se refere à alimentação produzida e distribuída nas próprias Unidades Escolares, como ocorre com na Educação Infantil I (Berçário e Maternal) e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Nesta modalidade a contratada é responsável pelo fornecimento de todos os insumos alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, sem exceção;

c) A prestação de serviço também levará em conta toda a logística, supervisão e prestação de serviços, incluindo manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, em conformidade com os anexos deste Edital, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais e assistenciais;

d) As quantidades estimadas para fornecimento de alimentação escolar transportada e de produção local são de 8.500 (oito mil e quinhentos) refeições individuais dos cardápios ao dia, a cargo da Secretaria da Educação;

e) As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou reduzidas conforme as necessidades da contratante, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar;

f) Os serviços para preparo de Alimentação Transportada, deverão ser prestados mediante a utilização do prédio denominado Central de Alimentos disponibilizado pela Contratante.

3.3. A gestão do contrato será realizada pela servidora Ariele Braga Araújo, Nutricionista do Setor de Alimentação Escolar, da Secretaria de Educação, portadora do RG n.º 41.461.597-9 e CPF n.º 310.760.028-89.

3.4. O valor global estimado da presente licitação é de **R\$ 9.778.559,00(nove milhões, setecentos e setenta e oito mil e quinhentos e cinquenta e nove reais).**

04. DOCUMENTOS INTEGRANTES DO EDITAL

4.1. Integram o presente Edital, como parte indissolúvel, a Pasta Técnica composta do Edital e seus ANEXOS, a saber:

ANEXO I - Memorial Descritivo

ANEXO II - A, B e C – Quantidade de matriculados, com as respectivas localizações

ANEXO III - Relação dos cardápios básicos e substitutos a serem servidos e tabela de *per capita*s

ANEXO IV - Especificações técnicas dos insumos a serem servidos

ANEXO V – A, B e C - Relação dos equipamentos e utensílios mínimos para as unidades educacionais e Central de Alimentos e relação dos funcionários da Prefeitura

ANEXO VI – Modelo de Credenciamento

ANEXO VII - Modelo do Termo de Vistoria

ANEXO VIII - Modelo da Proposta Comercial

ANEXO IX - Minuta Contratual

ANEXO X - Termo de Ciência e Notificação

ANEXO XI - Modelo de impresso de solicitação de cardápios

05. DA VISTORIA TÉCNICA AOS LOCAIS DOS SERVIÇOS

5.1. As licitantes deverão, às suas expensas, vistoriar e examinar os locais dos serviços, e suas dependências além de obter, sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para atender ao objeto deste Edital.

5.2. A vistoria poderá ser realizada **a partir do primeiro dia útil posterior à publicação do edital até o último dia útil anterior a abertura dos envelopes**. Para tanto, verificar o endereço das unidades escolares (ANEXO II), e no dia da vistoria identificar-se com a diretora da Unidade Escolar. Após a vistoria, a Prefeitura da Estância Turística de Salto, emitirá o competente Termo de Vistoria (Anexo VII), o qual deverá ser juntado ao envelope nº 01 – **Habilitação**.

5.3. A visita aos locais dos serviços deverá ser efetuada somente pelo representante, devidamente, credenciado de cada empresa interessada, para obtenção do atestado. A visita será realizada na companhia do diretor responsável pela Unidade Escolar.

5.3.1. Quaisquer esclarecimentos deverão ser solicitados por escrito, através de e-mail, no prazo previsto no art. 41 § 1º da Lei 8666/93, independente do prazo para visita, não sendo aceitos os pedidos de esclarecimentos e/ou informações por telefone.

5.4. A visita é indispensável devido ao grande volume de pontos de produção das refeições, da necessidade de estruturação da Central de Alimentos e das cozinhas das unidades escolares, e da logística necessária para a distribuição dos alimentos e refeições, as empresas licitantes deverão vistoriar os locais dos serviços visando obter informações necessárias para atender ao objeto contratual.

06. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O licitante poderá fazer-se representar neste certame desde que, no início da sessão pública, seu representante legal apresente cópia do contrato social ou estatuto da empresa, no qual lhe é outorgado amplo poder de decisão.

6.2. Caso o representante legal do licitante delegue esta função para um terceiro, este deverá apresentar Carta Credencial, **conforme Anexo VI**, deste

edital, ou procuração pública ou particular, acompanhada de documento comprobatório dos poderes de quem a outorgou.

6.3. Durante os trabalhos só será permitida a manifestação oral ou escrita de representante legal da empresa ou credenciado.

6.4. Não será admitido um mesmo representante para mais de um licitante, nem de dois representantes ou mais para um mesmo licitante.

7. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES Nº 01 – HABILITAÇÃO E 02 - PROPOSTA.

7.1. Os envelopes nº 1 – **Habilitação** e nº 2 – **Proposta** deverão ser entregues no Setor de Licitações, no endereço mencionado nas disposições preliminares, **até às 09 horas do dia 23 de outubro de 2018.**

7.2. Os documentos para Habilitação e Proposta serão apresentados em envelopes separados e fechados, devendo os seus conteúdos serem totalmente legíveis, isentos de rasuras, ressalvas e/ou entrelinhas (no caso da Proposta, esta deverá necessariamente estar datada e assinada). No anverso dos envelopes indicar:

ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SALTO

NOME DA PROPONENTE

CONCORRÊNCIA PÚBLICA nº 06/2018 – Alimentação Escolar

ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SALTO

NOME DA PROPONENTE

CONCORRÊNCIA PÚBLICA nº 06/2018 – Alimentação Escolar

08. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO

8.1. O Envelope nº 1 – Habilitação deverá conter:

8.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização

para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste certame;
- c)** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
 - c.1.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
 - c.2.** Certidão Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Mobiliários Municipais do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei.
- d)** Certidão Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;
- e)** Prova de regularidade perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943.
 - e.1)** A Certidão de regularidade Trabalhistas – CNDT é expedida gratuita e eletronicamente em todo o território nacional. O interessado pode requerê-la nas páginas eletrônicas do TST, do CSJT e dos Tribunais Regionais do Trabalho, mediante indicação do CNPJ.

8.1.3. Qualificação Técnica:

- a)** Registro ou inscrição na entidade profissional competente, ou seja no Conselho Regional de Nutrição - CRN;

- b)** Comprovação da **qualificação técnica operacional** se fará mediante a apresentação de atestado(s) emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, nos termos do inciso II, do artigo 30 da Lei Federal nº 8.666/93 e Sumula 24 do TCE/SP, admitindo-se a imposição de quantitativos mínimos de prova de execução de serviços similares, em quantidades razoáveis, assim consideradas 50% (cinquenta por cento) ou mais do fornecimento diário de refeições, correspondente a 4.250 (quatro mil, duzentos e cinquenta) cardápios, compatíveis em características e prazo com o objeto da licitação.
- c)** Apresentar Termo de Vistoria fornecido pela Prefeitura, conforme previsto no item V deste edital.

8.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma de Lei, que comprovem boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

a.1. Aceitando-se “Declaração de Informações Socioeconômicas e Fiscais (DEFIS)”, no caso de ME e EPP optantes por este regime diferenciado, haja vista sua dispensa legal de apresentação de balanços, nos termos dos artigos 970 e 1.179, § 2º do Código Civil.

a.2. No caso de empresas recém-constituídas, consideradas aquelas que possuem tempo de atividade inferior a 01 (um) ano, poderão ser apresentadas balanço de abertura, assinado por contabilista devidamente habilitado.

a.3. No caso de Escrituração Digital – SPED, deverá apresentar o Balanço Patrimonial extraído do sistema, juntamente com o recibo de entrega de livro digital e requerimento de autenticação de livro digital, que comprove a boa situação financeira da empresa.

b) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com validade de 180 (cento e oitenta) dias a partir da sua emissão;

b.1) Apenas no caso em que a certidão positiva for relacionada à recuperação judicial, poderá o licitante apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

- c) Prova de capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo, de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do Artigo 31, §3º da Lei 8.666/93, devendo ser comprovado através de Balanço Patrimonial, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, aceitando-se “Declaração Anual do Simples Nacional (DASN)”, no caso de ME e EPP optantes por este regime diferenciado, haja vista sua dispensa legal de apresentação de balanços, nos termos dos artigos 970 e 1.179, § 2º do Código Civil.
- d) Cálculo demonstrativo da liquidez corrente, da liquidez geral e do índice de endividamento, conforme abaixo:

$$\begin{aligned} \text{ILC} &= \text{AC/PC maior ou igual a } 1,00 \\ \text{ILG} &= \text{AC+RLP/PC+PNC maior ou igual a } 1,00 \\ \text{IE} &= \text{PC+PNC/AT menor ou igual a } 0,50 \end{aligned}$$

Onde:

AC = Ativo Circulante, PC = Passivo Circulante, RLP = Realizável a Longo Prazo, PNC = Passivo Não Circulante, AT = Ativo Total

Os elementos financeiros exigidos para o cálculo dos índices acima descritos deverão ser extraídos do balanço do último exercício social.

- e) O balanço patrimonial mencionado nos itens acima deve se referir ao último exercício social, estar escriturado nos termos das Normas Brasileira de Contabilidade, bem como em conformidade com a legislação vigente, conter o registro no órgão competente e estar devidamente assinados pelo representante legal da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhado dos termos de abertura e de encerramento.

8.2. Deverão ser apresentados juntamente com a documentação as seguintes declarações:

a) Declaração assinada pelo representante legal da licitante, sob penas da Lei, de que da data de expedição do Certificado de Registro Cadastral apresentado, não há superveniência de fato impeditivo de habilitação, **caso tenha se cadastrado com antecedência;**

b) Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;

c) Declaração de que não é considerada inidônea para contratar com o Poder Público de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de qualquer fato que altere essa situação e que venha a ser conhecido após o encerramento desta licitação;

d) Tratando-se a licitante de micro ou pequena empresa, apresentar **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao

Rua 9 de Julho, nº 1053 – Vila Nova – Salto/SP – Brasil – Cep: 13322-900

CNPJ: 46.634.507/0001-06 – www.salto.sp.gov.br

Fone: (11) 4602-8500

exercício de preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06 com a Lei Complementar 147/2014, devidamente assinada e carimbada pelo representante legal da empresa;

e) Declaração de que na mão de obra empregada, do objeto em questão, serão observadas as regras trabalhistas estabelecidas na Convenção Coletiva de Trabalho vigente no âmbito municipal, incluindo-se o piso salarial da categoria;

f) Declaração de que disponibilizará as instalações e os equipamentos técnicos referentes a estruturação da Central de Alimentos a ser disponibilizada pela Contratante, bem como dos veículos adequados e necessários para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais do Município, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados e que haverá veículos exclusivos para o transporte de materiais de limpeza de modo adequado, vedado o uso, para este fim, dos veículos destinados ao transporte dos alimentos.

g) Declaração, que caso declarada vencedora, possuirá em seu quadro, profissional de nível superior – nutricionista – devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), devendo comprovar sua qualificação e vínculo nos termos do **item 15.2 do edital**;

h) Declaração de sua disponibilidade para o início do contrato, caso declarada vencedora, que os veículos que serão utilizados na execução do objeto da licitação possuem seus respectivos CEVS (Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária), documentos esses que deverão ser apresentados no momento da assinatura do contrato, conforme disposto **no item 15.2** do edital;

8.3. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

8.4. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial, conforme art. 32 da Lei 8.666/93, inclusive autenticação digital

8.4.1. A autenticação da cópia será apenas com o cotejo do documento original, devendo apresentar o original juntamente com cópia simples do referido documento. Não será autenticado cópia de outra cópia, ainda que autenticada.

8.4.2. Não serão aceitos protocolos, guias de recolhimento ou consulta de regularidade em substituição aos mesmos.

8.5. As declarações exigidas na habilitação deverão ser assinadas pelo(s) representante(s) legal(is) da empresa, comprovando mediante contrato social ou estatuto tal qualidade; ou se por terceiro com procuração, esta, caso particular, devidamente autenticada e reconhecida a firma.

8.6. No caso de ME/EPP, a mesma deverá apresentar no respectivo envelope de habilitação, toda a documentação exigida neste edital, **ainda que os documentos pertinentes à regularidade fiscal e trabalhista apresentem alguma restrição**, bem como alguma espécie de documento que venha a comprovar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme determina art. 43 § 1º da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014.

8.6.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério desta Prefeitura ou até a assinatura do contrato, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.6.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item acima, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

8.7. De acordo com o art. 32, § 2º da Lei de Licitação, as licitantes que se encontram cadastradas junto a esta Prefeitura Municipal e se interessarem por esta Concorrência, poderão juntar ao envelope nº 01 – Habilitação – **cópia autenticada ou original do Certificado de Registro Cadastral – CRC**, expedido por este Órgão Público com data de validade regular, bem como a atualização de eventuais certidões que serviram de lastro à emissão do CRC, que porventura estiverem vencidas e **outros que não constarem no cadastro, mas exigidas no edital**.

09. DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

9.1. Esta licitação será processada e julgada pela Comissão Permanente de Licitação com estrita observância dos critérios estabelecidos neste Edital.

9.2. Em data e horário designado para abertura, no local indicado, a COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO dará início à abertura dos envelopes, sendo toda a documentação rubricada, pela Comissão e pelos presentes, lavrando-se Ata circunstanciada.

9.3. Não serão aceitos os envelopes das licitantes que pretendam entregá-los à comissão após o horário estabelecido no preâmbulo deste Edital.

9.4. A Comissão Permanente de Licitação poderá suspender a sessão quando da abertura dos envelopes, a fim de que tenha melhores condições de avaliar os documentos. Ocorrendo essa hipótese, ela designará uma nova data para a continuidade da sessão de abertura dos envelopes. O não comparecimento de

qualquer proponente a tal sessão, não impedirá que a mesma se realize, não cabendo ao ausente o direito a reclamação, ressalvado o direito de recurso por outro motivo.

9.5. Ultrapassada a fase de Habilitação dos licitantes e abertura das Propostas Comerciais, não caberá a desclassificação por motivos relacionados com a Habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento nos termos dos parágrafos 5º, artigo 43 da Lei Federal nº 8.666 /93.

9.6. Após a fase de Habilitação não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

10. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE 02 – PROPOSTA

10.1. A Proposta Comercial apresentada conforme “MODELO DE PROPOSTA” (ANEXO VIII) do presente Edital, em papel timbrado da proponente, datilografada ou digitada, datada, rubricada e assinada (com indicação clara do subscritor), sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, contendo o **valor unitário por cardápio** solicitado, com todos os serviços inclusos, contendo **valor total por cardápio e o valor global da proposta**, expresso em reais,

a) Caso presente, valores expressos em algarismos e por extenso, havendo divergência, prevalecerá o menor valor;

b) No caso de divergência entre o valor unitário e o respectivo valor total, prevalecerá o primeiro, devendo a Comissão refazer o cálculo, para efeito de julgamento.

c) Junto com a proposta de preços, a proponente deverá apresentar a composição dos preços ofertados, em planilhas de custos, não sendo admitidos valores incompatíveis com os preços dos insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio proponente, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração nos termos do § 3º do artigo 44 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.2. Apresentar, pessoa física para assinar contrato junto a Prefeitura indicando: nome, cargo, data de nascimento, endereço pessoal, e-mail institucional e pessoal, telefone, nacionalidade, estado civil, cargo, RG e CPF, de acordo com a Instrução 02/2016 e Resolução 03/2017 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, para preencher o Termo de Ciência e de Notificação.

10.2.1. A ausência da declaração solicitada no item 10.2. não desclassificará o concorrente, porém o fornecimento das informações está condicionado a formalização do contrato e sua assinatura, caso declarada vencedora.

10.3. Informações necessárias à licitante para composição dos preços:

a) Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, mão-de-obra de supervisão, controle e administração, encargos sociais e trabalhistas, taxas, tributos e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção e aquisição dos equipamentos, não recaindo à Prefeitura, nenhum ônus suplementar além do valor proposto.

b) Ao apresentar proposta fica subentendido que a proponente concorda com todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

c) A(s) proposta(s) apresentada(s) terá(ão) sua validade de 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação dos envelopes.

11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

11.1. O critério de julgamento será o de menor **valor global da proposta, devendo o licitante (a) apresentar valor unitário e total por cardápio e global da proposta**, de acordo com os critérios estabelecidos neste Edital e seus anexos.

11.2. Para efeito de medições será utilizado o preço unitário de cada cardápio multiplicado pelas quantidades efetivamente fornecidas no período.

11.3. Em caso de empate entre duas ou mais empresas, a licitação será decidida por sorteio a ser realizado em sessão pública, para o qual todos os licitantes serão convocados.

11.4. Será assegurado, como critério de desempate, o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme art. 44 § 1º da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014

11.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências constantes do presente Edital, seus Anexos e em especial as que:

a) Omitirem ou contrariarem qualquer dado constante do Anexo VIII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;

b) Basearem seus preços nos dos outros proponentes ou oferecerem reduções sobre as propostas mais vantajosas;

c) Forem subordinadas a quaisquer condições não previstas neste Edital;

d) Contiverem ressalvas em relação às condições dispostas neste Edital;

- e) Apresentarem preços inexeqüíveis ou excessivos, após a análise das planilhas exigidas pela Comissão Permanente de Licitação;
- f) Forem omissas, vagas ou apresentarem irregularidades ou defeitos de forma a dificultar o julgamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. No recebimento da Ordem de Início dos Serviços, a Contratada deverá apresentar a garantia contratual, no importe de 1% (um por cento) do valor total do contrato, numa das modalidades previstas no artigo 56, § 1º, incisos I, II e III da Lei Federal nº 8.666/93.

12.2. Na prorrogação da vigência do contrato, a garantia deverá ser renovada pela contratada e apresentada no prazo de 10(dez) dias úteis, após assinatura do termo.

12.3. A garantia contratual somente será devolvida após o recebimento definitivo do contrato, mediante requerimento protocolado e dirigido a autoridade competente, o Sr. Secretário de Educação e após dirimidas eventuais questões pendentes.

13. DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As verbas para pagamento, do objeto da presente licitação, estão de acordo com as dotações orçamentárias vigentes de nº:

Dotações	Ficha	Fonte
02.06.03.339030.12.306.0002.2.602.05.220001	79	QSE Fundamental
02.06.07.339030.12.306.0002.602.05.220001	88	QSE EJA
02.06.08.339030.12.306.2.602.05.210019	97	QSE Creche
02.06.09.339030.12.306.0002.2.602.05.220003	111	FNDE Pré
02.06.03.339030.12.306.0002.2.602.05.220003	80	FNDE Fundamental
02.06.08.339030.12.306.0002.602.05.210001	96	FNDE Creche
02.06.09.339030.12.306.0002.2.602.05.210019	110	QSE Pré
02.06.01.339030.12.306.0002.2.602.01.200000	513	Tesouro

Todos da Secretaria de Educação e serão de responsabilidade da Prefeitura da Estância Turística de Salto.

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. A vigência do contrato decorrente deste certame licitatório será de 12 (doze) meses, a partir da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado nos termos da Lei, caso haja interesse das partes, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas leis orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

15. DO PRAZO E DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

15.1. A contratante convocada para dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, assinar o termo do contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sob

pena de decair do direito à contratação, sofrendo as penalidades a que alude o artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93 e Leis nºs 8.883/904 e 8.648/98.

15.2. Na assinatura do contrato, a licitante declarada vencedora deverá apresentar:

a) qualificação da nutricionista responsável pelos serviços, com inscrição no CRN (Conselho Regional de Nutricionista), comprovando vínculo através de cópia do registro de empregado, contrato de trabalho, contrato social, caso o profissional sócio da empresa, ou ainda declaração do profissional assumindo tal cargo e/ou comprovação de vínculo de prestação de serviços (prestador autônomo);

b) para os veículos que serão utilizados na execução do objeto da licitação seus respectivos CEVS (Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária).

15.3. No caso de substituição do profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional encaminhados ao departamento competente.

15.4. Após o recebimento da ORDEM DE INÍCIO DOS SERVIÇOS, a licitante declarada vencedora deverá apresentar o seguinte:

a) Projeto de treinamento a ser executado com o pessoal disponível nas unidades educacionais e Central de Alimentos;

b) Comprovação de atendimento à Norma Regulamentadora NR-7, Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria nº 24 de 22/12/94 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho.

15.5. O prazo para estruturar a Central de Alimentos e as unidades de preparação local, será de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da emissão da Ordem de Serviço, devendo a Contratada suprir a Central de Alimentos de todos os equipamentos e utensílios necessários à produção, porcionamento e encubagem das refeições, podendo utilizar os equipamentos já existentes no local e de propriedade da Contratante.

15.6. O não comparecimento implicará desistência da adjudicatária pela contratação, aplicando-lhe as penalidades cabíveis previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

15.7. É facultado à Prefeitura, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

15.8. Se não houver convocação, decorridos 60 (sessenta) dias da entrega das propostas, as licitantes ficarão liberadas dos compromissos assumidos, conforme previsto no parágrafo 3º do artigo 64 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

16. DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. A contratante procederá semanalmente aos pedidos através de solicitações das refeições referentes a cada cardápio, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar.

16.2. As solicitações de refeições serão feitas em impresso próprio e devidamente preenchidos por diretores ou responsáveis das escolas e/ou Setor de Alimentação Escolar, conforme condições estabelecidas na Minuta contratual do presente Edital.

16.3. As solicitações serão contabilizadas semanalmente, para apresentação em medição.

16.4. Caberá também a Prefeitura, a fiscalização da contabilização semanal de solicitações para cada tipo de cardápio.

16.5. As notas fiscais deverão ser emitidas semanalmente pela contratada e deverão ser idênticas ao valor da multiplicação do somatório de cardápios pelos seus respectivos valores unitários.

16.6. Antes da emissão de toda nota fiscal, a contratada deverá emitir o relatório do fornecimento semanal da semana anterior. Este relatório deverá especificar a quantidade de refeições servidas para cada Unidade Escolar.

16.7. Serão emitidas notas fiscais após a conferência e aprovação das quantidades especificadas no relatório semanal pelo Setor de Alimentação Escolar. Em caso de divergências durante a conferência dos relatórios estes serão devolvidos para correção pela contratada.

16.8. Deverão ser emitidas notas fiscais separadas para cada seguimento de Ensino: Educação infantil I (Creches), Educação Infantil II e III (Pré-escolas), Ensino fundamental e Entidades Assistenciais.

16.9. As notas fiscais referentes a Educação Infantil I deverão conter a discriminação da quantidade de refeições para berçário e maternal.

16.10. As notas fiscais referentes a Educação Infantil II e III deverão conter a discriminação das quantidades das refeições transportadas e do desjejum (alimentação servida na entrada dos alunos).

16.11. As notas fiscais referentes ao Ensino Fundamental deverão conter a discriminação das quantidades das refeições transportadas, desjejuns, refeição para jovens e adultos e refeição para reforço escolar quando houver.

16.12. Em caso de devolução de notas fiscais não aprovadas pela contratante, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a prestação de serviços, objeto da presente licitação.

16.13. A contratante providenciará o pagamento das faturas no prazo de 10 (dez) dias, descontada a dezena, que serão contados a partir da data da apresentação da medição semanal e da respectiva fatura.

17. DOS PREÇOS CONTRATADOS E FORMA DE REAJUSTE

17.1. Os preços contratados referem-se ao valor unitário por cardápio e poderão ser revistos no período de 12(doze) meses, a contar da Ordem de Início dos Serviços da Concorrência Pública nº 06/2018, de acordo com a fórmula abaixo, observadas as regras estabelecidas na legislação vigente:

$P = P_o \times (I / I_o)$, onde:

P = preços reajustados;

P_o = preços iniciais dos serviços;

I = Índice correspondente ao mês anterior do reajuste

I_o = Índice correspondente ao mês anterior ao do início do contrato

17.2. Para o reajustamento de preços contratuais, bem como o índice a ser aplicado poderão ocorrer desde que sejam por índices menos gravosos à Contratante, ou seja, a melhor alternativa que proporciona os preços e as condições mais vantajosas e, desde que justificado e comprovado documentalmente a necessidade.

18. DOS CARDÁPIOS

18.1. Os cardápios serão elaborados por um período de 04 (quatro) semanas, por profissional nutricionista da contratada, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo III e IV, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

18.2. Fica a critério da Prefeitura a escolha do cardápio a ser solicitado, dentro dos estabelecidos no **Anexo III**.

18.3. Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de 02 (dois) eventos, por unidade, no ano letivo.

18.4. Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação e submetidos à análise e aprovação da contratante, podendo ser

alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

18.5. A utilização dos gêneros e produtos formulados e especificações não listadas **no Anexo IV** serão permitidas desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da contratante. Caso contrário, a contratada obriga-se a substituí-los pelos gêneros, produtos e especificações do **Anexo IV** sem quaisquer ônus à Prefeitura.

18.6. A contratada deverá apresentar receituário de todas as preparações onde deverão conter os per capita de todos os ingredientes, estando sujeito à alterações conforme a aceitação dos alunos e análise da contratante.

19. DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

19.1. A contratada deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no preparo e na distribuição das refeições, na supervisão, conforme a ordem de serviço, nos termos da legislação pertinente.

20. DA REPRESENTAÇÃO DA CONTRATADA

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

21. DO PESSOAL

21.1. Com relação à mão-de-obra, a contratada deverá disponibilizar funcionários em número suficiente para preparar e distribuir as refeições tanto na modalidade refeição transportada quanto na modalidade refeição de produção local. Em ambas as modalidades deverá haver número de funcionários suficientes para garantir a perfeita execução do contrato.

21.2. No caso da falta de funcionários ou aumento das unidades educacionais no período de vigência do contrato, a contratada deverá complementar a mão-de-obra, observando-se o número de 01 (um) funcionário para cada 400 (quatrocentas) solicitações de cardápios/dia no caso da refeição transportada.

21.3. Em relação às Unidades de Educação Infantil I (Creches) a contratada deverá disponibilizar no mínimo 2 (duas) funcionárias em período integral para as Unidades com mais de 130 alunos matriculados.

21.4. A contratada deverá manter a mão-de-obra própria já existente nas unidades educacionais para a distribuição local das refeições, obrigando-se a designar um funcionário de seu quadro efetivo responsável pelo controle, comando, orientação e supervisão de seus funcionários efetivos.

21.5. A contratada deverá complementar a mão de obra sempre que necessário, seja por motivo de ausências injustificadas, atestado médico, falta

abonada, afastamentos e demissões, bem como quando houver abertura de Novas Unidades Escolares, afastamentos e demissões.

21.6. A contratada responsabilizar-se-á por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade ou subsidiariedade empregatícia desta Prefeitura.

21.7. Fica sob responsabilidade da contratada oferecer treinamentos semestrais sobre boas práticas a todos os manipuladores de alimentos, inclusive aos servidores municipais atuantes nas Unidades Educacionais.

22. DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

22.1. As instalações existentes de cada Unidade Educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser utilizados pela Contratada para o preparo e distribuição das refeições ao longo do contrato, observando-se sempre a necessidade de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, bem como a substituição dos utensílios que sejam danificados e/ou deteriorados pelo uso, por parte da Contratada.

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

22.2. A Contratante disponibilizará o prédio denominado Central de Alimentos onde a Contratada fará elaboração, porcionamento e encubagem das refeições transportadas em caixas térmicas nos modelos hot box. Portanto, as refeições para os educandos das pré-escolas e Ensino Fundamental serão produzidas na Central de Alimentos e distribuídas às Unidades Educacionais em veículos da Contratada, os quais deverão seguir as normas estabelecidas pela Portaria CVS 5/2013. A elaboração das refeições, bem como a distribuição será feita por funcionários da Contratada.

22.2.1. A Contratada deverá suprir a Central de Alimentos de todos os equipamentos e utensílios necessários à produção, porcionamento e encubagem das refeições, podendo utilizar os equipamentos já existentes no local e de propriedade da Contratante (**Anexo V-B**). O prazo para estruturar a Central de Alimentos, será de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da emissão da Ordem de Serviço.

22.3. Fica à cargo da Contratada as despesas referentes ao fornecimento de água, luz, telefonia e internet, da Central de Alimentos, bem como quaisquer reparos ou adequações necessárias ao bom funcionamento de suas instalações.

22.3.2. Fica a cargo da Contratada realizar periodicamente conforme Portaria CVS 5 de 2014 a limpeza das caixas d'água das Unidades Escolares, bem como, encaminhar à Contratante os laudos de potabilidade da água dos locais onde foram realizados os procedimentos de limpeza.

22.3.3 A desratização e dedetização ficam sob responsabilidade da Contratante nas unidades educacionais e da Contratada na Central de Alimentos de acordo com a Legislação Vigente.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1. Fazer mensalmente prova, perante a Prefeitura, do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, Seção V, do Capítulo III, DOS CONTRATOS.

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

23.3. Observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, previstas na Portaria 3214/78, sem prejuízo de outras, Federais, Estaduais ou Municipais, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

23.4. Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente Edital.

23.5. Adequar, por determinação da Prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípios e normas de nutrição ou dietética.

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

23.7. Apresentar manual de boas práticas, da empresa, de acordo com a Portaria CVS-5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado da Saúde, **no recebimento da Ordem de Início dos Serviços**, bem como nas Unidades Educacionais ao longo da execução do contrato.

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

23.9. Em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, autorizada apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos, além do transporte de alimentos até as escolas, desde que AUTORIZADO expressamente pela Prefeitura.

23.10. Fica à cargo da Contratada as despesas referentes ao fornecimento de água, energia, gás, telefonia e internet, da Central de Alimentos, bem como quaisquer reparos ou adequações necessárias ao bom funcionamento de suas instalações.

23.10.1. Fica a cargo da Contratada o fornecimento do gás para uso nas cozinhas das unidades escolares.

23.11. Fica a cargo da Contratada realizar periodicamente conforme Portaria CVS 5 de 2014 a limpeza das caixas d'água das Unidades Escolares, bem como, encaminhar à Contratante os laudos de potabilidade da água dos locais onde foram realizados os procedimentos de limpeza.

23.12. Realizar desinsetização e desratização na Central de Alimentos, onde serão produzidas as refeições transportadas dentro da legislação vigente.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

24.1. Colocar à disposição da licitante vencedora todos os equipamentos e utensílios existentes nas suas unidades escolares.

24.2. Notificar por escrito a licitante declarada vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

24.5. Expedir **Ordem de Serviço** para início dos serviços.

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

24.7. Manter as edificações nas unidades educacionais municipais, na área de preparo e distribuição de refeições em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária, inclusive solicitando os competentes Alvarás de Funcionamento.

24.8 Preservar, permanentemente, as condições exigidas de higiene, atendendo sempre as comunicações da licitante declarada vencedora, por escrito, para

que providências sejam tomadas visando à adequação imediata dessas instalações.

24.9. Fornecer, sem ônus para a Contratada, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas unidades escolares.

24.10. Realizar desinsetização e desratização nas Unidades Educacionais.

25. DA FISCALIZAÇÃO

25.1. À contratante é reservado o direito de, por meio da Secretaria da Educação ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada, a seu critério, fiscalizar a execução dos serviços e solicitar à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento com o fim de verificar a perfeita execução do que ficar contratado, em todos os termos e condições.

25.2. 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.

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

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

25.5. A mão-de-obra efetiva da Prefeitura será de exclusiva responsabilidade desta, ficando a cargo do funcionário por ela designado o comando, subordinação, controle e supervisão.

25.6. A empresa contratada deverá manter um profissional nutricionista responsável técnico encarregado de supervisionar e gerenciar a equipe própria de nutricionistas.

25.7. Cabe a equipe de nutricionistas da contratada fiscalizar a produção e distribuição de refeições nas escolas garantindo sempre que o produto final seja seguro para consumo, bem como coordenar as atividades dos manipuladores de alimentos.

26. DOS GENEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 38/2009.

26.1. Visando o cumprimento da Resolução 38/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) do

total de recursos financeiros repassados por este Órgão, deverá ser destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

26.2. A Administração utilizará R\$ 493.055,63 (quatrocentos e noventa e três mil, cinquenta e cinco reais e sessenta e três centavos) que corresponde a porcentagem de 57% (cinquenta e sete por cento), do total dos valores repassados pelo FNDE para aquisição de frutas, verduras e legumes os quais complementarão os cardápios produzidos para a refeição transportada. A compra de gêneros pela agricultura familiar não se aplica às Unidade Escolar Infantil I, devendo a contratada fornecer todos os insumos necessários para estas.

26.3. O valor citado no item anterior, não está incluso no valor estimado da presente contratação, devendo os licitantes levar em conta o valor estimado de referência das disposições preliminares deste edital, para formularem suas propostas.

26.4. Havendo qualquer impedimento no repasse ou utilização da verba oriunda do MEC/FNDE para aquisição destes gêneros alimentícios, a Contratada deverá suprir a demanda destes produtos para garantir que o fornecimento da Merenda Escolar não seja prejudicado. Neste caso, a contratada deverá fornecer os insumos necessários nas mesmas condições estabelecidas no contrato em vigor, cuja regularização proceder-se-á mediante a edição do competente termo de aditamento contratual.

26.5. A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da Contratante, ficando a Contratada responsável exclusivamente pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos.

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

27. DAS PENALIDADES

27.1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, o não cumprimento, por parte da licitante declarada vencedora, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, as seguintes penalidades, podendo ser cumulativas, dependendo da gravidade da infração e respeitando-se o contraditório:

a) Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura.

b) Multa de 0,01% (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor médio do aluno matriculado/dia, se houver distribuição com atraso, até o 20º

(vigésimo) dia, sendo que após isso, deverá ser rescindido o contrato e aplicadas as penalidades cabíveis;

c) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual, na hipótese de inexecução do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;

d) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a licitante declarada vencedora prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;

e) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor diário, quando a licitante declarada vencedora executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis;

f) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, quando a licitante declarada vencedora desatender as determinações emanadas pela Prefeitura;

g) Rescisão contratual unilateral pela Prefeitura;

h) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos;

i) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes.

27.2. As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da licitante declarada vencedora ou, se for o caso, cobrado administrativa ou judicialmente.

27.3. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa; conseqüentemente, a sua aplicação não exime a licitante declarada vencedora da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Prefeitura.

27.4. A não assinatura do Termo de Contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou a desistência da proposta após a fase de Habilitação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a aplicação pela Prefeitura de Salto, de multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato não assinado.

28. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS

28.1. Impugnações ao Edital, recursos e representações limitam-se àqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

28.2. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação.

29. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1. A licitante declarada vencedora obrigará-se a manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na concorrência Pública nº 06/2018.

29.2. As licitantes responderão pela veracidade dos dados e declarações por elas fornecidas sob as penas da lei vigente.

29.3. A licitante declarada vencedora deverá retirar dos locais de trabalho, por sua conta e risco, os equipamentos, mantimentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

29.4. A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar e a Contratada deverá cumprir, a comprovação do contrato de trabalho, a regularidade com o FGTS e com a Previdência Social de seus empregados ligados ao objeto desta licitação. Mesmo sem conferência da Contratante, a responsabilidade é única e exclusiva da Contratada para com seus funcionários e os encargos sociais devidos. Caso a Contratante seja condenada a pagar qualquer verba trabalhista, previdenciária ou encargos sociais, este contrato, acompanhado da sentença transitada em julgado, valerá como título executivo extrajudicial. O mesmo se aplica caso haja qualquer ação de natureza cível, promovida por funcionário ou por pessoa prejudicada com a execução deste contrato.

29.5. Poderá a Prefeitura, a qualquer tempo, solicitar à Contratada a substituição de qualquer de seus funcionários ligados diretamente à prestação dos serviços, o que deverá ocorrer num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da notificação, desde que haja motivo danoso ao bom andamento dos serviços.

29.6. Não se criará nenhum vínculo empregatício entre os empregados da licitante declarada vencedora e a Prefeitura da Estância Turística de Salto.

29.7. Os benefícios sociais e trabalhistas concedidos pela Contratante aos seus servidores não são extensivos aos empregados da Contratada.

29.8. É facultada à Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura de Salto, em qualquer fase de licitação, promover diligências destinadas a esclarecer a instrução do processo licitatório.

29.9. A presente licitação poderá ser anulada em qualquer tempo, desde que seja constatada irregularidade no processo ou nos seus julgamentos ou ainda revogada por conveniência da Administração, por decisão fundamentada, em que fique evidenciada a notória relevância de interesse do Município, sem que caiba às licitantes qualquer indenização.

29.10. A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos da licitação e não será devolvida à proponente.

29.11. As dúvidas e divergências que eventualmente possam surgir em decorrência do contrato e que não possam ser dirimidas diretamente entre as

partes contratantes, ficarão sujeitas à Comarca de Salto, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

29.12. A Homologação/Adjudicação da presente licitação é de competência do Secretário de Educação, conforme Decreto Municipal nº 08/2001 e artigo 43, Inciso VI da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

29.13. Os casos omissos deste Edital serão resolvidos pela Comissão de Licitações, nos termos da legislação pertinente.

29.14. Das decisões da Comissão, caberá recurso ao Presidente da Comissão de Licitações nos termos previstos no art. 109 da Lei 8.666/93.

29.15. O Edital e o resultado do presente certame serão publicados no Diário Oficial do Estado, da União e do Município, no jornal de grande circulação (SP), no site da Prefeitura e no quadro de Atos oficiais do município.

Estância Turística de Salto/SP, 18 de setembro de 2018.

José Carlos Grigoletto
Secretário de Educação

ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO

1- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1- Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido os seguintes conceitos:

CARDÁPIO BÁSICO – refeição ou conjunto de refeições servidas aos alunos de uma unidade Educacional durante o dia letivo.

SOLICITAÇÃO - comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar e/ou funcionário do Setor de Merenda à empresa contratada, formulada em impresso próprio, anexo a este edital, contendo a quantidade de cardápios que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana, e entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua consumação.

CARDÁPIO SOLICITADO - Entende-se por cardápio solicitado, aquele cuja solicitação formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendido, quantitativo e qualitativamente. A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

REFEIÇÃO TRANSPORTADA - Entende-se por refeição transportada a refeição produzida e porcionada em local específico a qual será encubada em caixas térmicas nos modelos Hot Box e será transportada para as Unidades Educacionais (Educação Infantil 2 e 3, Ensino fundamental 1 e 2, e entidades) onde será distribuída aos alunos.

REFEIÇÃO DE PRODUÇÃO LOCAL - Entende-se por refeição de produção local as preparações produzidas e distribuídas nas próprias Unidades Escolares como ocorre na Educação Infantil 1 (Berçário e maternal 1, 2 e 3) e Educação de Jovens e Adultos (EJA).

AGRICULTURA FAMILIAR - Modalidade de compra estabelecida pela Resolução 38/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que estabelece o valor mínimo de 30% do total dos recursos repassados para a compra de gêneros oriundos da agricultura familiar.

CENTRAL DE ALIMENTOS - Local destinado ao recebimento de gêneros e insumos, produção e transporte de refeições para as Unidades Educacionais, obedecendo todas exigências higiênicas sanitárias determinada pela Vigilância Sanitária.

ENTIDADE ASSISTENCIAL – Associação ou fundação que tem como propósito a produção de bens variáveis como assistência familiar, à maternidade, à infância, adolescência e também na hora da velhice, sem fins lucrativos.

2. METODOLOGIA DE TRABALHO

2.1. Compete à proponente vencedora o fornecimento de os todos gêneros alimentícios e materiais de limpeza necessário para a produção de refeições nas Unidades de Educação Infantil 1 (Creches) de acordo com os cardápios estabelecidos, de modo que deverão estar inclusos nos preços unitários dos cardápios.

2.2. A Contratante complementar a produção das refeições transportadas fornecendo todos os legumes, frutas e hortaliças, os quais serão adquiridos através da compra pela Agricultura Familiar, devendo serem entregues na Central de Alimentos para a produção das refeições para posterior distribuição nas Unidades Educacionais (Educação Infantil 2 e 3, Ensino fundamental 1 e 2, e entidades). O restante dos gêneros alimentícios e materiais de limpeza necessários ficará sob responsabilidade da Contratada.

2.3. As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os alunos das respectivas unidades educacionais e Entidades assistências de acordo com a demanda de cada local.

2.3.1. A distribuição será feita nas Unidades Educacionais (Educação Infantil 2 e 3, Ensino fundamental 1 e 2, e entidades) por funcionários da Contratante na proporção de 1 funcionária para cada 400 refeições servidas. Se a demanda da rede municipal for maior que o número de funcionárias da Contratante a Contratada deverá complementar o efetivo, disponibilizando a mão de obra necessária.

2.3.2. A produção de refeições nas Unidades Educacionais de Educação Infantil 1 será feita por funcionários da Contratada, que deverá ceder no mínimo duas funcionárias em período integral às creches com mais de 130 alunos matriculados.

2.3.3 A distribuição deverá ocorrer de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no **ANEXO II**, obedecendo aos calendários do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os alunos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

2.3.4. A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE e Resolução 38/2009 do FNDE, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível a solicitação. No caso de ocorrerem envios de preparações aquém da solicitada, a Empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.

2.3.5. Para efeito de controle, a Contratada poderá, juntamente com a Prefeitura, efetuar a contagem dos cardápios efetivamente servidos, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de preparações servidas.

2.3.6- Quando o número de cardápios enviados for inferior ao solicitado, a contratada deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a Prefeitura, levando-se em conta o porcionamento de um cardápio e tendo como base mínima o balanceamento protéico-calórico do PNAE e Resolução 38/2009 do FNDE.

2.3.7. A Contratada deverá fornecer equipamentos e utensílios necessários à produção local nas Unidades Educacionais de Educação Infantil 1 e refeição transportada respeitando-se o número de matriculados, e sua frequência ao longo do ano letivo.

2.3.8. Caberá à Contratada através de Nutricionista responsável Técnico a elaboração mensal dos cardápios de todos os seguimentos de ensino os quais deverão passar por aprovação prévia de Nutricionista da Contratante. Sendo facultado ao Nutricionista da Contratante solicitar a adequação do cardápio em caso de divergência.

2.4. A contratada deverá efetuar o controle bacteriológico da alimentação a ser fornecida a qualquer momento em casos de suspeita de toxiinfecções alimentares em laboratório oficial sob a responsabilidade da Empresa fornecedora;

2.5. A licitante vencedora deverá possuir Manual de Boas Práticas elaborado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, e de disponível acesso a todas as Unidades.

3. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A Contratada disponibilizará nutricionistas que serão responsáveis pelo treinamento dos manipuladores de alimentos e fiscalização das rotinas de produção e distribuição nas escolas.

3.2. A empresa proponente vencedora sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Salto, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade da alimentação servida.

4. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1. As instalações existentes de cada Unidade Educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser utilizados pela Contratada para o preparo e distribuição das refeições ao longo do contrato, observando-se sempre a necessidade de manutenções preventivas e corretivas dos

equipamentos, bem como a substituição dos utensílios que sejam danificados e/ou deteriorados pelo uso, por parte da Contratada.

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

4.2. A Contratante disponibilizará o prédio denominado Central de Alimentos onde a Contratada fará elaboração, porcionamento e encubagem das refeições transportadas em caixas térmicas nos modelos hot box. Portanto, as refeições para os educandos das pré-escolas e Ensino Fundamental serão produzidas na Central de Alimentos e distribuídas às Unidades Educacionais em veículos da Contratada, os quais deverão seguir as normas estabelecidas pela Portaria CVS 5/2013. A elaboração das refeições, bem como a distribuição será feita por funcionários da Contratada.

4.2.1 . A Contratada deverá suprir a Central de Alimentos de todos os equipamentos e utensílios necessários à produção, porcionamento e encubagem das refeições, podendo utilizar os equipamentos já existentes no local e de propriedade da Contratante. O prazo para estruturar a Central de Alimentos, será de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da emissão da Ordem de Serviço.

4.3 . Fica à cargo da Contratada as despesas referentes ao fornecimento de água, energia, gás, telefonia e internet, da Central de Alimentos, bem como quaisquer reparos ou adequações necessárias ao bom funcionamento de suas Instalações.

4.3.1. Caberá a Contratante arcar com as despesas de água e energia elétrica referentes à produção de refeições nas Unidades Escolares, bem como manter as edificações em condições adequadas para o preparo e distribuição de alimentos.

4.3.2. Fica a cargo da Contratada realizar periodicamente conforme Portaria CVS 5 de 2014 a limpeza das caixas d'água das Unidades Escolares, bem como, encaminhar à Contratante os laudos de potabilidade da água dos locais onde foram realizados os procedimentos de limpeza.

4.3.3 A desratização e dedetização ficam sob responsabilidade da Contratante nas unidades educacionais, de acordo com a Legislação Vigente.

5. DO REGIME DE EXECUÇÃO

5.1. O regime de execução dos serviços objeto da licitação será na modalidade por menor preço unitário por cardápio solicitado indicado na proposta anexo VIII da licitante vencedora.

5.2. Os quantitativos estimados de alunos estão relacionados no ANEXO II do Edital e podem sofrer variações ao longo do ano letivo.

5.3. As faturas deverão ser emitidas semanalmente, sendo que a nota fiscal deverá ser igual ao somatório do número e tipos de cardápios oferecidos multiplicados por seus respectivos valores unitários.

5.4. Os preços unitários das preparações, deverão contemplar o fornecimento de todos os insumos necessários para o cumprimento dos cardápios propostos, devendo levar-se em conta que a Contratante complementarará o cardápio através do fornecimento de frutas, hortaliças e legumes para alguns seguimentos. Sendo assim, esses itens não deverão ser contabilizados no custo unitário das refeições para estes seguimentos, uma vez que serão de fornecimento da Contratante. Já para o seguimento descrito no item 2.1 a Contratada deverá fornecer todos os insumos necessários e considera-los para o estabelecimento do custo unitário deste seguimento.

5.5- No preparo das refeições, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de qualidade, dentro de seu prazo de validade, garantindo as boas práticas de execução.

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

5.7. Poderá ser fornecido aos matriculados mediante solicitação, mais de uma refeição, em horários alternativos, como reforço alimentar nas escolas localizadas em regiões carentes do município.

5.8. Ao Setor de Alimentação escolar da Prefeitura caberá a supervisão de todo processo desde recebimento, preparo e transporte das refeições.

5.9. Caberá a gestão da unidade avaliar a qualidade dos serviços prestados pela contratada.

6. DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

6.1. Por se tratar de entrega ponto a ponto e envolver o transporte de produtos de limpeza e alimentação, a empresa vencedora deverá apresentar projeto de logística adequado ao objeto.

ANEXO II - A
Matriculados 2018 - MERENDA SALTO

	ESCOLAS	Matriculados Manhã	Matricula dos Tarde	Matricula dos Noturno	Matriculados Integra 1
CEMUS CARD 3 CARD 4 CARD 5 E CARD 6	CEMUS I	344	291	172	
	CEMUS II	ver creche CEMUS II		195 - atualmente estão locados no CEMUS IV	
	CEMUS III	151	155	0	
	CEMUS IV	287	184	ver acima	
	CEMUS V	157	141	77	
	CEMUS VI	195	158	0	
	CEMUS VII	216	215	0	
	CEMUS VIII	275	246	0	
	CEMUS IX	325	266	129	
	CEMUS X	154	134	0	
	CEMUS XI	260	225	0	
	BURU	14	12	0	
		2.378	2.027	573	
Creche Card 1 e Card 2.	Creche Vila Ideal	15	15	0	104
	Creche Bela Vista	22	14	0	98
	Creche Jardim Marília	21	36	0	99
	Creche Independência	10	24	0	105
	Creche Vila Norma	16	14	0	85
	Creche Jardim Nações	14	16	0	54
	Creche Jardim Nações II	11	20	0	43
	Creche CAIC	21	29	0	72
	Creche CEMEI	22	36	0	96
	Creche Santa Efigênia	22	29	0	83

	Creche São Pedro e São Paulo	21	32	0	95
	Creche Santa Martha	17	19	0	53
	Creche Cemus II	11	18	0	18
	Creche Nair Maria	28	36	0	90
	Creche Mirante dos Ypês	23	19	0	70
	Creche São Gabriel	22	35	0	76
	Creche Soberano	13	20	0	71
	Creche Sol do Icarai	0	0	0	0
		309	412	0	1312
CEMUS CARD 3 CARD 4	Pré Caic	88	120		
	Pré Jardim Sta. Efigênia	94	79		
	Pré Jardim Nações I	87	95		
	Pré CECAP	84	89		
	Pré Salto de São José	49	64		
	Pré Vila Ideal	88	73		
	Pré Vila Norma	38	54		
	Pré Rondon I	36	37		
	Pré Creche Jardim Marília	95	87		
	Pré Jardim Donalísio	56	57		
	Pré Nova Era	103	68		
	Pré Nair Maria	69	61		
	Pré Mirante dos ypês	45	45		
	Pré Jardim Planalto	106	104		
	Pré Saõ Gabriel	35	39		
		1073	1072		
Entida	Entidade	110	0		

des	guardinha Card 3			
	Apae Card 3, 5 e 6	81	71	410
		191	71	410

	MANHÃ	TARDE	NOTURNO	INTEG RAL	SÁBA DO
CEMUS	2.378	2.027	573		
PRÉS	1.073	1.072			
ENTIDADES	191	71			410
CRECHES	309	412	0	1.312	

PODENDO SOFRER ALTERAÇÃO COM RELAÇÃO AO NÚMERO DE ALUNOS

ANEXO II - B – LISTA DAS UNIDADES

CENTRAL DE ALIMENTOS

Rua Luiz Dias da Silva, 375 – Vila Teixeira
Tel.: (11) 4028-2571
Ariele 9 8101-0121/ Danielle 9 7013-3594
Ruth 9-7561-0205

CEMUS I

CEMUS I "PROF. JOÃO BATISTA DALLA VECCHIA"
Rua 24 De Outubro, 1.735 - Bairro Bela Vista
Tels.: (11) 4028-2572 / 4029-4012/ 4029-0700 (direção)
Diretora: Lenira Zanni/

EDUCAÇÃO INFANTIL I - BELA VISTA

Rua Winston Churchill, 565 - Bairro Bela Vista
Tel.: (11) 4028-2559

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - JARDIM DONALÍSIO

Rua Maria de Lourdes Guarda, 264 - Jardim Donalísio
Telefone: (11) 4029-0921

ESCOLA MUNICIPAL "PROF.^a M^a CONSTANÇA DE MIRANDA CAMPOS"

Rua Francisco Arruda Teixeira, 440 – Vila Flora
Tel.: (11) 4840-8690

CEMUS II

CEMUS II "MAESTRO PROF. SILVESTRE PEREIRA DE OLIVEIRA"

Rua Dr. Barros Júnior, 300 - Centro
Tels: (11)4028-2577/ 4602-4522 (direção)
Diretora: Lúcia Helena Reis Rodrigues/ 9 5032-7779

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JD. INDEPENDÊNCIA "ANASTACIA ISSE RIGOLIN".

Rua Antúrio, 180 - Jardim Independência
Tel.: (11)4028-2565

CEMUS III

CEMUS III "Prof. JOÃO BATISTA CÉSAR"

Rua: Marechal Rondon, 107 – Estação
Tels: (11) 4021-9774/ 4029-4576
Diretora: Harleya Sampaio/

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JARDIM MARÍLIA

Rua Penápolis s/nº - Jardim Marília
Tel.: (11) 4029-8619

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - JARDIM MARÍLIA

Rua Penápolis, 365 - Jardim Marília
Tel.: (11) 4602-4690

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - RONDON

Rua Hilário Ferrari, 471 - Jardim Marechal Rondon
Tel.: (11) 4029-0559

CEMUS IV

CEMUS IV "PROF. ODILO DELLA PASCHOA"

Avenida D. Pedro II, 826 - Centro
Tels: (11) 4028-2574/ 4028.2573
Diretora: Mayssa Ahmed Korayem/ *9-8496-9977*

EDUCAÇÃO INFANTIL I – CRECHE VILA IDEAL "AMÁLIA ZUIM GARAVELLO"

Rua Presidente Bernardes, 197 - Vila Ideal
Tel.: (11)4029-8822

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - VILA IDEAL

Rua Presidente Bernardes, 197 - Vila Ideal
Tel.: (11)4029-8823

CEMUS V

CEMUS V "LUIZ RODRIGUES DE ALMEIDA"

Rua São Genaro, 02 - Bairro São Judas
Tels: (11)4028-2581 / 4021-5488
Diretor: Márcio Antônio Adário Moreira/ *9-7664-3703*

CRECHE SÃO GABRIEL "IVANI DE LIMA FLAUZINO"

Rua Santa Carolina, 451 – Bairro: São Gabriel
Fone: 4029-5954
Assistente: Valéria

CEMUS VI

CEMUS VI "PROF.^a M^a DA CONCEIÇÃO LOPES GALVÃO PISCIOTTA"

Rua Astúria, 1120 - Jardim Icarai
Telefones: (11) 4028-2576/ 4021-3775
Diretora: Cleonice de Oliveira Pedro/ *9-7563-7721*

ESCOLA "PROF. HILÁRIO FERRARI" - BURU

Rua José Maria Marques de Oliveira, s/nº - Buru
Telefone (11) 4021-5575

EDUCAÇÃO INFANTIL I "PROF. LUZIA RAQUEL ROVERI – CRECHE – SOL D'ICARAI"

Rua Praia de Iracema, 01 – Sol D'Icarai
Telefone (11) 4029-3291 (ex nº do Cemus IX)

CEMUS VII

CEMUS VII "PROF.^a M^a JESUINA NASCIMENTO DE MORAES"

Rua dos Surubins s/nº - Bairro Salto São José
Tels.: (11) 4029-4478/ 4029-3229
Diretora: Macilene Regina Venâncio Macoggi/ *9-9960-284*

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - "WEINER STEFFEN" –SALTO SÃO JOSÉ

Rua dos Bagres, s/nº - Bairro Salto de São José
Telefone: (11) 4029-0167

CEMUS VIII

CEMUS VIII "PROF.^a M^a FLORINDA ZANNI"

Rua São Francisco, 100 - Jardim Nova Era
Tels.: (11) 4029-5508 / 4028-4271
Diretora: Vanessa Gusmão/ *9-9529-0671*

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - CEMEI " PROF. IDINO JOSÉ TADEU PERUGINI"

Rua São Dimas, 400 - Jardim Nova Era
Telefone: (11) 4029-0354

EDUCAÇÃO INFANTIL I - CEMEI "IDINO JOSÉ TADEU PERUGINI"

Rua São Tomé, 255 - Jardim Nova Era
Tel.: (11) 4028-2593

CEMUS IX

CEMUS IX "PROF.^a M^a DE LOURDES GUARDA"

Rua Henrique Dias, 391 - Jardim Monte Paschoal
Telefone (11) 4029-0359/ 4602-1227
Diretora: Ana de Lourdes Meireles Cruz/ *9 7198-6560*

EDUCAÇÃO INFANTIL I – CRECHE SANTA EFIGÊNIA

Esquina com a Rua Claudio Manoel – Santa Efigênia
Tel.: (11) 4602-4023 (ex. nº Creche Divino)

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III – SANTA EFIGÊNIA

Rua: Nicolau Barreto, 2430 – Santa Efigênia
Tel.: (11) 4602-3195

CEMUS X

CEMUS X "JOÃO BAPTISTA FERARRI"

Rua Estado De São Paulo, 310 – São Pedro E São Paulo
Tels.: (11) 4602-4000
Diretora: Laura Hora da Silva/ *9-8254-2885/9-4847-1084*

EDUCAÇÃO INFANTIL I, II E III – MARIA ANTONIETA BULDRIN SONTAG

Rua Estado De São Paulo, 380 – São Pedro e São Paulo
Tels.: (11) 4021-2857

CEMUS XI

CEMUS XI "PROF.^a LÁZARA M^a LARA BEGOSSI"

Rua Costa Do Marfim, 100 - Jardim Planalto
Tels.: (11) 4029-0424 / 4021-3600
Diretora: Anna Christina C. de M. de N. Fávoro/ *9-9690-3965*

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JD. NAÇÕES "NAIR ZANNI DALLA VECCHIA" – JD NAÇÕES 1

Rua Av. Dos Imigrantes, s/nº - Jardim das Nações
Tel.: (11) 4029-8824

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JD. NAÇÕES 2

Rua Av. Dos Imigrantes, 07 - Jardim das Nações
Tel.: (11) 4029-0870

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - JARDIM PLANALTO

Rua Costa Do Marfim, 390 - Jardim Planalto
Tel.: (11)4021-3911

CEMUS XII

CEMUS XII “PROF.^a ANTONIETA DE CAMPOS BULDRIN SONTAG”

Rua: Duarte Coelho, 641 – Santa Marta
Tel.: (11) 4028-0830
Diretora: Márcia Fernanda Rodrigues/

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III – CECAP

Rua Gaspar de Lemos, 09 - Jardim Cecap
Tel.: (11)4029-0917

CEMUS XIII

CEMUS XIII “PROF.^a. JOSÉ CARLOS KEILLER”

Rua: Maria Vitale, 34 – Jardim Nair Maria
Tel.: (11) 4028-2594
Diretora: Doracy Delega Zambon/ 9 9943-9023

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - JARDIM DAS NAÇÕES I

Rua Japão, s/nº - Jardim das Nações
Tel.: (11) 4029-0205

CEMUS XIV

CEMUS XIV “PROF.^a. MÁRCIA REGINA BERTAGNA”

Rua: Iugoslávia, 02 – Bairro: Mirante dos Ipês
Tel.: (11) 4029-0918
Diretora: Aura Augusta Schiffel Roveri/ 9 9898-3427

EDUCAÇÃO INFANTIL I - VILA NORMA "FLORISBELA AUGUSTA DA SILVA CASTRO"

Rua João Ramalho, 100 - Vila Norma
Tel.: (11) 4028-2582

EDUCAÇÃO INFANTIL II e III - VILA NORMA

Rua Caramuru, s/nº - Vila Norma
Tel.: (11) 4602-2021

CEMUS XV

CEMUS “PROF. DANIEL GASPARINI”

Rua Inconfidência Mineira, 1240 – Jd. Soberano
Tel.: (11) 4029-0197 (ex. nº Creche Dom Pedro)
Diretora: Ivani de Carvalho/ 9 8279-4420/ 9 7548 - 8034

EDUCAÇÃO INFANTIL I, II e III – CAIC

Rua Av. Eugênio Coltro, s/nº - Bairro Salto Ville
Tel.: (11) 4029-4014

ANEXO II - C
LISTA DE CRECHES – PREPAROS DE MERENDAS NO LOCAL.

EDUCAÇÃO INFANTIL I - BELA VISTA

Rua Winston Churchill, 565 - Bairro Bela Vista
Tel.: (11)4028-2559

CEMUS II

CEMUS II "Maestro Prof. Silvestre Pereira de Oliveira"

Rua Dr. Barros Júnior, 300 - Centro
Tels.: (11)4028-2577 / (11)4602-4522
Diretora: Lúcia Helena Reis Rodrigues 9 5032-7779
e-mail: cemus2@salto.sp.gov.br

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JD. INDEPENDÊNCIA "ANASTACIA ISSE RIGOLIN".

Rua Antúrio, 180 - Jardim Independência
Tel.: (11)4028-2565

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JARDIM MARÍLIA

Rua Penápolis s/nº - Jardim Marília
Tel.: (11)4029-8619

EDUCAÇÃO INFANTIL I - VILA IDEAL "AMÁLIA ZUIM GARAVELLO"

Rua Presidente Bernardes, 197 - Vila Ideal
Tel.: (11) 4029-8822

EDUCAÇÃO INFANTIL I – "Ivani de Lima Flauzino"

Rua Santa Carolina, 451 – Bairro: São Gabriel
Tels.: (11)4029-5954

EDUCAÇÃO INFANTIL I "PROFª LUZIA RAQUEL ROVERI"

Rua Praia de Iracema, nº 01 – Sol D'Icarai
Telefone (11) 4029-3291

EDUCAÇÃO INFANTIL I - CEMEI "IDINO JOSÉ TADEU PERUGINI"

Rua São Tomé, 255 - Jardim Nova Era
Tel.: (11)4028-2593

EDUCAÇÃO INFANTIL I, II e III – SANTA EFIGÊNIA

Rua: Nicolau Barreto, 2430 – Santa Efigênia
Tel.: (11) 4602-3195 creche
Tel.: (11) 4602-4023 educação infantil

EDUCAÇÃO INFANTIL I, II E III – MARIA ANTONIETA BULDRIN SONTAG

Rua Estado De São Paulo, 380 - Bairro São Pedro e São Paulo
Tels.: (11)4021-2857

EDUCAÇÃO INFANTIL I - JD. NAÇÕES "NAIR ZANNI DALLA VECCHIA"

Rua Av. Dos Imigrantes, s/nº - Jardim das Nações
Tel.: (11)4029-8824

EDUCAÇÃO INFANTIL I (VINCULADA) - JD. NAÇÕES Rua Av. Dos Imigrantes, nº 07 - Jardim das Nações
Tel.: (11)4029-0870 CEP 13.322-170

CEMUS XII

CEMUS XII “Profª Antonieta de Campos Buldrin Sontag”

Rua: Duarte Coelho, 641 – Santa Marta
Tel: (11) 4028-0830
Diretora: Márcia Fernanda Rodrigues cel. 9 4275-2435
e-mail: cemus12@salto.sp.gov.br

CEMUS XIII

CEMUS XIII “Prof José Carlos Keiller”

Rua: Maria Vitale, nº 34 – Jardim Nair Maria
Tel: (11) 4028-2594
Diretora: Doracy Delegá Zambon cel. 9 9977-4986
e-mail: cemus13@salto.sp.gov.br

CEMUS XIV

CEMUS XIV “Profª Márcia Regina Bertagna”

Rua: Iugoslávia, 02 – Bairro: Mirante dos Ipês
Tel.: (11) 4029-0918
Diretora: Aura Augusta Schiffel Roveri 9 9898-3427
Assistente: Simone 9 7131-6749
e-mail: cemus14@salto.sp.gov.br

EDUCAÇÃO INFANTIL I - VILA NORMA "FLORISBELA AUGUSTA DA SILVA CASTRO"

Rua João Ramalho, 100 - Vila Norma
Tel.: (11)4028-2582

CEMUS XV

CEMUS XV “Prof. Daniel Gasparini”

Rua: Inconfidência Mineira, nº 1240 – Bairro: Jardim Soberano
Tel.: (11) 4029-0197
Diretora: Ivani Carvalho cel. 9 8279-4420
e-mail: cemus15@salto.sp.gov.br

EDUCAÇÃO INFANTIL I /II e III - CAIC

Rua Av. Eugênio Coltro, s/nº - Bairro Salto Ville
Tel.: (11)4029-4014

**ANEXO III
CARDÁPIO 1**

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE BERÇÁRIO (ALUNOS DE 04 A 12 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	LANCHE	JANTAR
SEGUNDA-FEIRA	leite enriquecido com ferro	Suco /papa de fruta	Sopa/papa de legumes e sobremesa	leite enriquecido com ferro	Mingau de frutas	Sopa de legumes
TERÇA-FEIRA	leite enriquecido com ferro	Mingau de chocolate	Sopa/papa de legumes e sobremesa	leite enriquecido com ferro	Papa de fruta	Sopa/papa de legumes
QUARTA-FEIRA	leite enriquecido com ferro	Suco/papa de fruta	Sopa/papa de legumes e sobremesa	leite enriquecido com ferro	Mingau de chocolate	Sopa/papa de legumes
QUINTA-FEIRA	leite enriquecido com ferro	Mingau de fruta	Sopa/papa de legumes e sobremesa	leite enriquecido com ferro	Gelatina	Sopa/papa de legumes
SEXTA-FEIRA	leite enriquecido com ferro	Suco/papa de fruta	Sopa/papa de legumes e sobremesa	leite enriquecido com ferro	Mingau	Sopa/papa de legumes

VALOR NUTRICIONAL : 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 04 A 06 MESES DE ACORDO COM A RDA

CARDÁPIO	PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
DESJEJUM	Mamadeira	Leite enriquecido com ferro	Fórmula infantil para lactentes com necessidades nutricionais específicas.
COLAÇÃO	Suco de frutas	Laranja lima	Abacaxi, melancia, maracujá, Banana prata, mamão, cenoura, maçã beterraba, papa de fruta, mingau de frutas e mingau de chocolate.
ALMOÇO	Sopa	Carne bovina, macarrão, batata, cenoura, chuchu, Temperos	Frango, feijão, músculo, acém, paleta, mandioquinha, vagem, inhame, cará, fubá, abobrinha, abóbora, couve, arroz.
		Fruta ou sobremesa	Gelatina, sagu, frutas da época, pudim.
LANCHE 1	Mamadeira	Leite enriquecido com ferro	Fórmula infantil para lactentes com necessidades nutricionais específicas
LANCHE 2	Papa de fruta	Banana prata	Maçã, abacate, mamão, mingau de aveia, mingau de chocolate, mingau de frutas, farinha láctea, leite
JANTAR	Sopa	Carne bovina, macarrão, batata, cenoura, chuchu, feijão, temperos	Frango, arroz, músculo, acém, paleta, mandioquinha, vagem, inhame, cará, fubá, abobrinha, abóbora, couve.

CARDÁPIO 2

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE UNIDADE ESCOLAR INFANTIL I (ALUNOS DE 01 A 04 ANOS)

VALOR NUTRICIONAL: 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS DE CRIANÇAS NA FAIXA-

	DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
SEGUNDA-FEIRA	Leite com café Biscoito doce	Fruta	Arroz, feijão, carne em tiras com batata, salada e fruta	Leite com achocolatado e pão com margarina	Sopa de fubá com carne e legumes
TERÇA-FEIRA	Leite com achocolatado e pão integral com margarina	Suco de fruta	Arroz, feijão, panqueca de carne, salada e fruta	Leite com café e Bolo de chocolate	Sopa de arroz com frango e legumes
QUARTA-FEIRA	Leite com café e Pão de forma com margarina	Fruta	Arroz, feijão, frango assado, salada, gelatina	Iogurte com flocos de milho	Sopa de macarrão com carne, feijão e legumes
QUINTA-FEIRA	Leite com achocolatado e pão de leite com margarina	Suco de fruta	Arroz, feijão, carne de panela com batata, salada	Leite com café e pão de com geleia de fruta	Sopa de Fubá com frango e legumes
SEXTA-FEIRA	Leite com café e pão integral com margarina	Fruta	Arroz, feijão, carne moída com legumes, purê de batata, salada e sagu	Leite com achocolatado Biscoito salgado com requeijão	Sopa de macarrão com carne e legumes

ETÁRIA DE 01 A 04 ANOS DE ACORDO COM A RDA

CARDÁPIO	PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
DESJEJUM	Leite com café biscoito doce	Leite integral, café açúcar	Leite fluido, leite em pó, bebida a base de soja, leite zero lactose, achocolatado em pó.
		biscoito doce simples	biscoito salgado, pães, bolos caseiros.
LANCHE	Fruta	Maçã	Laranja, banana nanica, banana prata, mamão, melancia, abacaxi.
ALMOÇO	Arroz, feijão,	Arroz, feijão carioca	Risoto, polenta, macarronada, feijão preto.
	Carne em tiras com legumes	Carne bovina em tiras com legumes variados	Frango, carne bovina moída, músculo, salsicha, carne suína, filé de peixe, panqueca, omelete in natura

	Salada	Alface	Legumes e verduras em geral
	Fruta ou sobremesa	Fruta da época	Frutas da época, sagu, pudim, gelatina
LANCHE	Leite com achocolatado	Leite integral, achocolatado em pó	Café com leite integral fluido ou em pó, suco de fruta natural, iogurte/bebida láctea, fórmulas lácteas para necessidades nutricionais especiais.
	Pão com margarina	Pão de leite com margarina	Pão integral, pão de fôrma, biscoito salgado, bolo caseiro, biscoito doce simples, mingau de chocolate, arroz doce, flocos de milho, requeijão, margarina zero lactose (para necessidades nutricionais especiais) geleia de fruta
JANTAR	Sopa de arroz	Arroz, frango, temperos, legumes variados	Crems à base de legumes e carnes variadas, sopas de macarrão com carne e legumes variados, sopa de fubá com carne e legumes.

CARDÁPIO 3
DESJEJUM
EDUCAÇÃO INFANTIL 1 E 2 / FUNDAMENTAL 1 E 2 E ENTIDADES

ALIMENTOS SUBSTITUTOS DO DESJEJUM/REFEIÇÃO DE ENTRADA		
PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Leite com achocolatado Pão com margarina	Leite integral com achocolatado em pó	Leite integral fluido ou em pó com café, Néctar de fruta sabores variados, Suco concentrado, Iogurte/bebida láctea sabor morango, leite zero lactose (para necessidades nutricionais especiais)
	Pão de leite com margarina	Pão integral, Biscoito doce simples, biscoito salgado, flocos de milho, requeijão, geleia de fruta, pão francês margarina zero lactose (para necessidades nutricionais especiais)

	DESJEJUM
SEGUNDA-FEIRA	Leite com achocolatado e Biscoito salgado com requeijão
TERÇA-FEIRA	Leite com café e Pão de leite com margarina
QUARTA-FEIRA	Fruta – Fornecida pela Prefeitura (Agricultura Familiar)
QUINTA-FEIRA	Leite com café e Pão de integral com margarina
SEXTA-FEIRA	Leite com achocolatado e pão de leite com margarina

CARDÁPIO 4

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES INFANTIL 1 E 2, FUNDAMENTAL 1 E 2 E ENTIDADES

	MANHÃ E TARDE
Segunda-feira	Macarrão ao molho de carne e legumes
Terça-feira	Arroz, feijão e carne em tiras com mandioca
Quarta-feira	Canjica
Quinta-feira	Risoto de linguiça com legumes e Feijão
Sexta-feira	Arroz, frango com batata

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Refeição Transportada	Arroz, feijão e Carne em tiras com mandioca	Arroz, Feijão carioca	Risoto com carne bovina ou suína e legumes, polenta, pão de hot dog com salsicha e suco, sopas variadas, macarronada, feijão preto
		Carne bovina em tiras	Frango em cubos, salsicha, carne suína em cubos, carne bovina em cubos, carne bovina moída, linguiça suína, canjica, mingau de chocolate, arroz doce
		Mandioca	Legumes variados

OBS: FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATANTE – AGRICULTURA FAMILIAR

CARDÁPIO 5

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

Segunda-feira	Suco integral e pão francês com frango, tomate e purê de batata
Terça-feira	Bebida láctea e pão de integral com carne moída e cenoura e milho verde
Quarta-feira	Suco integral e pão de leite com pernil, tomate e batata
Quinta-feira	Suco integral e pão integral com frango, tomate e alface
Sexta-feira	Suco integral e pão de leite com carne moída e tomate e milho verde

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Refeição de produção Local	Suco integral e pão com pernil, tomate e batata	Pão de leite (50 g)	Pães integral (50 g), pão francês (50 g), pão de forma
		Pernil suíno	Frango, salsicha, carne bovina moída, linguiça calabresa
		Suco Integral	Suco concentrado, Bebida láctea
		Tomate e batata	Legumes, milho em conserva e hortaliças em geral

OBS: FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATANTE, EXCETO MILHO VERDE – DA AGRICULTURA FAMILIAR.

CARDÁPIO 6
CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE ALUNOS EM PERÍODO INTEGRAL

	MANHÃ E TARDE
Segunda-feira	Arroz, Feijão, carne em tiras com legumes, salada de repolho
Terça-feira	Arroz, Feijão, frango em cubos com batata, salada de tomate
Quarta-feira	Arroz, Feijão, almondegas ao sugo, salada de alface
Quinta-feira	Arroz, Feijão, salsicha com batata, salada de pepino
Sexta-feira	Arroz, Feijão, carne em tiras com mandioca, salada beterraba

VALOR NUTRICIONAL : 30% DAS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DIÁRIAS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 7 A 12 ANOS

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS/ ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição Transportada	Arroz, Feijão, carne em Tiras com mandioca. Salada de Beterraba	Arroz, Feijão carioca	Feijão preto
		Carne bovina em tiras	Frango em cubos, salsicha, carne bovina moída , carne bovina em cubos, carne suína , linguiça suína,
		Mandioca	Legumes variados
		Beterraba	Tomate e verduras em geral.

OBS: VERDURAS E LEGUMES SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATANTE - DA AGRICULTURA FAMILIAR

ANEXO IV
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESTOCAVEIS

1. ARROZ

Características/classificação: Arroz branco, tipo I, agulhinha, polido e beneficiado. Os grãos deverão ser obtidos de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

2 . FEIJÃO

Características/classificação: Feijão tipo 1, carioquinha, classe cores. Os grãos deverão apresentar-se novos, inteiros, isentos de pedras, materiais terrosos parasitos e bolores.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

3. FEIJÃO PRETO

Características/classificação: Feijão preto, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração. Os grãos deverão apresentar-se novos, inteiros, isentos de pedras, materiais terrosos parasitos e bolores.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo

4 . AÇÚCAR

Características/classificação: Produto em granulação simples ou cristal obtido através do processamento da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

5. SAL

Características/classificação: Sal refinado, iodado, com granulação e coloração uniformes. Deverá se apresentar isento de materiais terrosos, parasitos e partes empedradas. Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

6. FARINHA DE MANDIOCA

Características/classificação: produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente lavada e descascada.

Deverá ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não devem apresentar umidade, fermentação ou ranço.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

7. FARINHA DE TRIGO

Características/classificação: Farinha de trigo especial sem adição de fermento, é o produto obtido a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá se apresentar isenta de materiais terrosos, parasitos, umidade, fermentação e ranço.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

8. FERMENTO QUÍMICO

Características/classificação: Produto em pó obtido através de substâncias químicas de uso alimentício, capaz de produzir expansão de massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, conferindo aumento de volume e porosidade à massa. Deverá ser entregue livre de materiais terrosos, parasitas e umidade, em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

9. CAFÉ

Características/classificação: Produto torrado e moído oriundo de grãos maduros de diversas espécies do gênero *coffea*, apresentando-se em pó homogêneo e fino, de cor variando do castanho claro a escuro com sabor e odor próprios, selo de pureza ABIC. Deverá ser isento de materiais terrosos, parasitos e umidade, entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

10. FUBÁ

Características/classificação: Produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de materiais terrosos e parasitos. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

11. AMIDO DE MILHO

Características/classificação: Produto em pó amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos. Não deverá apresentar umidade, fermentação ou ranço.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

12. ACHOCOLATADO

Características/classificação: Produto em pó, solúvel, composto de cacau em pó, açúcar e soro de leite, apresentando aroma natural. Não deverá conter corantes artificiais, materiais terrosos ou parasitos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

13. FARINHA LACTEA

Características/classificação: Cereal infantil tipo farinha láctea, a base de arroz e aveia, vitaminada, de preparo instantâneo, elaborado a partir de matérias sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

14. FLOCOS DE MILHO

Características/classificação: Flocos de milho açucarados, fabricados a partir de matérias sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos, detritos animais ou vegetais e umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

15. PUDIM

Características/classificação: mistura em pó enriquecida com vitaminas e minerais utilizada para o preparo de pudins nos sabores morango, chocolate e leite condensado. Elaborado a partir de matérias sãs e limpas. Não deverá apresentar materiais terrosos, parasitos ou umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

16. GELATINA

Características/classificação: Produto em pó para preparo de gelatinas de sabores diversos.

Elaborado a partir de matérias sãs e limpas. Não deverá apresentar materiais terrosos, parasitas ou umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

17. SAGÚ

Características/classificação: Produto a base de fécula de mandioca em formato pérola, sem adição de glúten, sabor uva. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

18. OVO EM PÓ PASTEURIZADO

Características/classificação: Produto destinado ao preparo de bolos e tortas, elaborado com ovo de galinha previamente higienizado, sem casca, homogeneizado, pasteurizado e desidratado. Não deverá apresentar materiais terrosos, parasitos ou umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

19. BATATA DESIDRATADA:

Características/classificação: Produto obtido pela desidratação da batata, apresentando-se sob a forma de flocos, destinado ao preparo instantâneo de purê de batata, pela adição de água e/ou leite, margarina e sal. Não deverá apresentar materiais terrosos, parasitos ou umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

20. MILHO VERDE EM CONSERVA

Características/Classificação: Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados, cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado. Não deverá apresentar fermentação, impurezas, aspecto e cheiro não característicos.

A embalagem deverá estar íntegra e não apresentar pontos de ferrugem ou partes amassadas e deverá conter o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

21. ERVILHA EM CONSERVA

Características/Classificação: Produto preparado com as ervilhas envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado. Não deverá apresentar fermentação, impurezas, aspecto e cheiro não característicos.

A embalagem deverá estar íntegra e não apresentar pontos de ferrugem ou partes amassadas e deverá conter o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

22. EXTRATO DE TOMATE

Características/classificação: Produto obtido a partir do processamento de tomates maduros, sem pele e sem sementes submetidos a processo tecnológico adequado.

Não deverá apresentar fermentação, impurezas e aspecto e cheiro não característicos.

A embalagem deverá estar íntegra e não apresentar pontos de ferrugem ou partes amassadas e deverá conter o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

23. VINAGRE DE VINHO

Características/classificação: Produto resultante da fermentação acética do vinho. Deverá ser preparado com mosto limpo, isento de matérias terrosas e de detritos animais ou vegetais.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo

24. TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA

Características/classificação: Produto composto de sal, cebola, alho, cebolinha, salsa e manjeriço, poderá conter conservantes que prolonguem seu armazenamento em estoque até a abertura da embalagem.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo

25. ÓLEO DE SOJA

Características/classificação: Óleo vegetal refinado, extraído da soja, obtido através de processo tecnológico adequado. Não deverá apresentar impurezas, aspectos e cheiro não característicos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

26. ÓLEO DE MILHO

Características/classificação: Óleo vegetal refinado, extraído do milho, obtido através de processo tecnológico adequado. Não deverá apresentar impurezas, aspectos e cheiro não característicos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

27. ÓLEO DE GIRASSOL

Características/classificação: Óleo vegetal refinado, extraído de sementes de girassol, obtido através de processo tecnológico adequado. Não deverá apresentar impurezas, aspectos e cheiro não característicos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

28. MACARRÃO

Características/classificação: Produto a base de farinha de trigo e sêmola, com ou sem ovos em sua composição, nos formatos parafuso, argolinha e ave-maria, submetido a processos tecnológicos adequados de produção.

Não deverá apresentar materiais terrosos, impurezas, parasitos e umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

29. MILHO DE CANJICA BRANCA

Características/classificação: Milho branco tipo 1, destinado ao preparo de canjica, contendo grãos inteiros, limpos, preparado com matérias-primas sãs,

limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos, detritos animais ou vegetais e umidade.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

30. BISCOITO SALGADO

Características/classificação: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa a base de farinhas, amidos, féculas fermentadas e cloreto de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

31. BISCOITO DOCE SIMPLES

Características/classificação: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa a base de farinhas, amidos, féculas fermentadas e açúcar além de outros ingredientes, nos tipos Maisena, Maria, de leite e rosquinha. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

32. BEBIDA A BASE DE SOJA

Características/classificação: Bebida composta de extrato de soja, água e açúcar entre outros ingredientes, de sabor tradicional. Deverá ser isento de lactose, colesterol e gordura trans. Deverá conter cálcio e fibra alimentar.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

33. GELÉIA DE FRUTAS

Características/classificação: Produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água e concentrado até obter consistência gelatinosa. Deverá ser preparado com frutas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, de parasitos, de detritos animais ou vegetais e de fermentações.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

CARNES

34. CARNE BOVINA

Características/classificação: Carne de bovino congelada, de qualidade, tipo patinho, paleta, acém e músculo, nos corte cubos, tiras ou moída. As carnes

deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, deve conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

35. FILÉ DE COXA E SOBRE - COXA DE FRANGO

Características/classificação: Carne de frango congelada, limpa, em pedaços (coxa e sobre coxa) sem ossos, manipuladas em condições higiênicas adequadas.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

36. FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS

Características/classificação: Filé de peito de frango em cubos congelados - elaborada com peito de frango sem pele, sem gordura e limpa, cortada em cubos pequenos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

37. SALSICHA TIPO HOT-DOG

Características/classificação: Produto embutido congelado, preparado com carnes variadas, condimentadas trituradas, misturadas e cozidas, envolto por membrana. Não deverá apresentar coloração e odor não característicos, e aspecto pegajoso, bem como a presença de corantes artificiais.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

38. LINGUIÇA TOSCANA

Características/classificação: Composta de Carne suína congelada, pura e limpa, de qualidade, em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais, apresentando cor, sabor e odor característicos de produtos de qualidade; livre de parasitas, micróbios e ossos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

39. PERNIL SUÍNO

Características/classificação: Carne suína congelada, sem pele, cortado em fatias/cubos in natura, sem gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitos, micróbios e ossos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

40. LINGÜIÇA TIPO CALABRESA

Características/classificação: Composta de carne suína de 1ª qualidade, pura e limpa, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequados ao tipo calabrés, submetida ao processo de cura, de espessura média deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitos, micróbios e ossos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

41. PEIXE CAÇÃO

Caraterísticas/classificação: peixe cortado em postas, congelado, do tipo cação. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabores próprios da espécie, livres de manchas, partes de pele e parasitos.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, número do selo de Inspeção Federal (SIF), data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

42. PRESUNTO

Características/classificação: Presunto de pernil suíno sem capa de gordura, refrigerado, fatiado. A carne deve ser firme e úmida com coloração variando de rosada a castanho-claro, sem manchas amarelas ou esverdeadas.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de manipulação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

PÃES

43. PÃO DE LEITE

Características/classificação: Produto apresentando no mínimo 50 g, a base de farinha de trigo, fermento biológico, leite e sal entre outros ingredientes, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas.

Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá ser entregue com ou sem margarina, conforme o tipo de cardápio solicitado e em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

44 . PÃO DE HOT DOG

Características/classificação: Produto apresentando no mínimo 100 g a base de farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, e açúcar entre outros ingredientes, isento de gorduras trans e obtido pela cocção em condições técnicas adequadas. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá ser entregue em embalagem plástica individual ou papel toalha de modo a tornar a distribuição higiênica.

45. PÃO FRANCÊS

Características/classificação: pão comum tipo francês apresentando no mínimo 50 g, de tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deverá apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares.

Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

LATICÍNIOS

46. BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA SABOR IOGURTE

Características/Classificação: Bebida láctea pasteurizada de sabor morango, obtida por processos tecnológicos adequados. Obtida a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isenta de materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Deverá ser entregue refrigerada e em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

47. LEITE EM PÓ INTEGRAL

Características/classificação: Leite de vaca integral instantâneo, composto por 26% de gorduras, desidratado por processos tecnológicos adequados, não modificado, sem adição de açúcar. Deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de parasitos, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e umidade. Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

48. LEITE INTEGRAL UHT

Características/classificação: Produto obtido através do leite de vaca in natura, esterilizado, com teor de gordura de 3 a 4,5%, obtido por processos tecnológicos adequados.

Deverá se apresentar em líquido homogêneo, com coloração própria, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de parasitos, materiais terrosos, detritos animais ou vegetais. Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome

do fabricante, data de fabricação, volume e data de validade estampada em seu rótulo.

49 . LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM FERRO

Características/classificação: Leite de vaca integral desidratado, fortificado com ferro, sem adição de açúcar, enriquecido com vitaminas A, C, D, obtido por processos tecnológicos adequados.

Deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de parasitos, materiais terrosos, detritos animais, vegetais e umidade. Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

50. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR

Características/classificação: Fórmula infantil, em pó, isenta de lactose, sacarose e glúten, contendo proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite. Destinada a alimentação complementar de lactentes de 6 meses a 1 ano de idade portadores de intolerância a lactose.

Deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de parasitos, materiais terrosos, detritos animais, vegetais e umidade. Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

51. REQUEIJÃO

Características/classificação: Produto obtido por fusão de massa coalhada, dessorada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite. Deverá apresentar consistência cremosa, com cor, aroma e sabor característicos. Preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de parasitos, materiais terrosos, detritos animais e vegetais. Deverá ser entregue refrigerado em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

52. QUEIJO MUÇARELA

Características/classificação: Queijo tipo muçarela, fatiado. Deverá apresentar cor, cheiro e aroma característicos, bem como consistência firme.

Deverá ser entregue refrigerado em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de manipulação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

53. MARGARINA VEGETAL TRADICIONAL

Características/classificação: Produto gorduroso, enriquecido com vitamina A, de consistência cremosa, produzida com leite e gorduras vegetais entre outros ingredientes. Deverá conter sal e ser isento de gorduras trans. A produção deverá ser feita utilizando-se técnicas adequadas de forma que o produto apresente textura homogênea, cor, sabor e odor próprios ao produto e não apresente ranço.

Deverá ser entregue refrigerado em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

54. MARGARINA OU CREME VEGETAL ESPECIAL

Características/classificação: Produto gorduroso, enriquecido com vitaminas de consistência cremosa, composta por gorduras e outros ingredientes, isenta de leite em sua composição. Utilizada no caso de restrições alimentares ao leite. Deverá conter sal e ser isento de gorduras trans. A produção deverá ser feita utilizando-se técnicas adequadas de forma que o produto apresente textura homogênea, cor, sabor e odor próprios ao produto e não apresente ranço.

Deverá ser entregue refrigerado em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

HORTIFRUTIGRANJEIROS

55. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO GRANDE

Características/classificação: Produto fresco tipo grande. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, com a casca lisa e sem rachaduras, sendo a gema e a clara consistentes. Proveniente de granja sob inspeção oficial.

Deverá ser entregue refrigerado em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, quantidade e data de validade estampada em sua embalagem.

56. RAÍZES E TUBÉRCULOS

Características/classificação: Raízes e tubérculos são partes subterrâneas, desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimentos. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são. Deverão apresentar grau de maturação no qual seu tamanho, aroma, cor e consistência sirvam ao consumo imediato. Não deverão estar danificados externamente, nem com excesso de materiais terrosos, resíduos de fertilizantes ou parasitos.

Deverão ser entregues em caixas monobloco vazadas devidamente higienizadas.

57. LEGUMES

Características/classificação: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são. Deverão apresentar grau de maturação no seu tamanho, aroma, cor e consistência e que sirvam ao consumo imediato. Não deverão estar danificados externamente, nem com excesso de materiais terrosos, resíduos de fertilizantes ou parasitos.

Deverão ser entregues em caixas monobloco vazadas devidamente higienizadas.

58. VERDURAS

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

Deverão apresentar grau de maturação no seu tamanho, aroma, cor e consistência e que sirvam ao consumo imediato. Não deverão estar danificados externamente, nem com excesso de materiais terrosos, resíduos de fertilizantes ou parasitos.

Deverão ser entregues em caixas monobloco vazadas devidamente higienizadas.

59. FRUTAS IN NATURA

Características/Classificação: Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta, destinado ao consumo, "in natura".

Deverão apresentar grau de maturação no seu tamanho, aroma, cor e consistência e que sirvam ao consumo imediato. Não deverão estar danificados externamente, nem com excesso de materiais terrosos, resíduos de fertilizantes ou parasitos.

Deverão ser entregues em caixas monobloco vazadas devidamente higienizadas.

60. ALHO EM CONSERVA

Características/classificação: Produto obtido através do alho in natura descascado e macerado e/ou picado adicionado de conservantes que permitam seu armazenamento sem risco de deterioração do produto.

Deverá ser entregue em embalagem íntegra contendo o nome do fabricante, data de fabricação, peso e data de validade estampada em seu rótulo.

ANEXO V - A

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA PROCESSAMENTO NAS UNIDADES EDUCACIONAIS, ASSISTENCIAIS E CENTRAL DE ALIMENTOS.

1. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS A TODAS AS UNIDADES

- 1.1. FOGÃO COM FORNO
- 1.2. GELADEIRA
- 1.4. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
- 1.5. PURIFICADOR DE ÁGUA PARA TORNEIRA

2. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA AS CRECHES

- 2.1. ESPREMEDOR DE FRUTAS
- 2.2. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
- 2.3. PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ
- 2.4. FREEZER

3. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS A TODAS AS UNIDADES

- 3.1. CONCHA
- 3.2. ESCUMADEIRA
- 3.3. COLHER DE SOPA EM AÇO INOX
- 3.4. FACA DE PÃO
- 3.5. CANECA PLÁSTICA COM ALÇA
- 3.6. CANECÃO EM ALÚMINIO
- 3.7. CUMBUCA PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
- 3.8. TÁBUA DE CORTE
- 3.9. CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA
- 3.10. PRATO PLÁSTICO
- 3.11. COLHER PARA SERVIR
- 3.12. FACA DE CORTE
- 3.13. FACA DE LEGUMES

4. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS CRECHES

Os itens comuns a todas as Unidades descritas na relação de itens do parágrafo 3, com exceção do item 3.11. o qual deverá ser de outro material.

- 4.1. PRATO FUNDO DE VIDRO
- 4.2. ASSADEIRA
- 4.3. PANELA DE PRESSÃO
- 4.4. CAÇAROLA
- 4.5. POTE PARA MANTIMENTO

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS UTENSÍLIOS

- **Concha:**

Descrição: Concha para servir alimentos.

Capacidade: 150 ml aproximadamente

Comprimento: 30 cm

Espessura: 2,5 mm

Material: Aço inox AISI 304 ou 430.

- **Escumadeira:**

Descrição: Escumadeira em aço inox AISI 304 ou 430 para servir alimentos, resistente, indeformável.

Comprimento: 34,5 cm a 50 cm

Espessura: 2,5 mm

- **Colher de sopa em aço inox**

Descrição: feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430 indeformável, atóxica, inodora.

Espessura: 2,5 mm

Largura: 3,09 cm

Resistência: 100° C

Comprimento: 198 mm

- **Faca de pão**

Descrição: Faca para pão em aço e inox com fio serrilhado, indeformável, atóxica, inodora

Composição do material: Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou Lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos.

Espessura: 2,5 mm

Comprimento: 21 cm

- **Caneca plástica com alça**

Descrição: Caneca em propileno de alça do mesmo material, inquebrável, indeformável e atóxica, de coloração homogênea e brilhante.

Periodicidade de troca pela Contrata: No mínimo anual ou sempre que houver deformidades.

Capacidade: mínimo de 300 ml

Cor: amarelo escolar – Referencia: 125Y7/12 (Cartela Munsell) ou bege.

Formato: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

Espessura: 3,0 mm

Diâmetro: 80 mm aproximadamente

Resistência: 130° C

- **Canecão em alumínio**

Descrição: Canecão de alumínio polido industrial com alça em madeira.

Capacidade: 4,5 l a 6,2 l

Diâmetro: 18 a 20 cm

Altura: 18 a 20 cm

- **Cumbuca para alimentação escolar**

Descrição: Cumbuca fabricada em propileno BMC ou SMC com as paredes internas e externas lisas, de formato arredondado, empilhável, atóxica, resistente, de coloração homogênea e brilhante.

Capacidade: 350 ml

Espessura: 3 mm

Diâmetro: 100 mm

Cor: amarelo escolar – Referencia: 125Y7/12 (Cartela Munsell (ou similar a ser definida pelo FNDE) ou bege.

- **Tábua de Corte**

Descrição: Placa de corte para alimentos crus ou cozidos, constituídas em polipropileno, atóxica com aditivo antibactericida, antiderrapante, com bordas arredondadas, resistente a produtos químicos.

Altura: 50 cm

Largura: 30 cm

Espessura: 1,5 cm.

- **Caixa plástica com tampa**

Descrição: Caixas plásticas tipo gastronorm com tampa para acondicionamento de alimentos e/ou preparações em polipropileno ou policarbonato .

Capacidade: De 3,9 litros a 8,5 litros

Pofundidade: de 6,5 cm a 10 cm .

Cor: Branco leitoso ou translúcido.

- **Prato plástico**

Descrição: prato em propileno, inquebrável, indeformável, atóxico, decoloração homogênea e brilhante, com borda de no mínimo 10 mm, de colo

Capacidade: 600 ml, aproximadamente

Cor: amarelo escolar – Referencia: 125Y7/12 (Cartela Munsell (ou similar a ser definida pelo FNDE) ou bege

Formato: redondo

Espessura: 2,5 mm no mínimo

Diâmetro interno: 197 mm aproximadamente

Resistência: 100° C.

- **Colher para Servir**

Descrição: Colher em aço inox para servir preparações aos comensais.

Comprimento: 33 a 36 cm

Espessura: 2,5 mm

Diâmetro: 6 cm.

- **Faca de Corte**

Descrição: Faca em inox em fio liso

Composição: Lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos.

Espessura: 2,5 mm

Comprimento: 27,5 cm.

- **Faca de Legumes**

Descrição: Faca em inox em fio liso

Composição: Lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos.

Espessura: 3 mm

Comprimento: 21 cm.

- **Prato Fundo de Vidro**

Descrição: Prato de vidro resistente a choques térmicos e mecânicos

Composição do material: vidro temperado

Diâmetro: 200 mm

Altura: 29 mm.

Periodicidade de troca: Quando houver deformidades ou danificações que ofereçam riscos aos comensais.

- **Assadeira**

Descrição: Assadeira em alumínio polido, com design retangular, comalças laterais resistentes. Para uso em forno a gás.

Tamanhos: n° 6 (média) e n° 7 (grande)

Dimensões :

ASSADEIRA	ESPESSURA (mm)	COMPRIMENTO (cm)	ALTURA (cm)	LARGURA (cm)
N° 6	2,5 mm	50	7	35
N° 7	2,5 mm	60	8	40

- **Panela de Pressão**

Descrição: Panela para cocção de alimentos à pressão em alumínio polido, com polimento externo e escovamento interno existente ao uso diário, com anel de vedação e válvula de segurança em silicone; alça e cabo em braquelite; válvula

Rua 9 de Julho, nº 1053 – Vila Nova – Salto/SP – Brasil – Cep: 13322-900

CNPJ: 46.634.507/0001-06 – www.salto.sp.gov.br

Fone: (11) 4602-8500

controladora de pressão revestida por plástico. Indicada para todos os tipos de fogão.

Espessura: Maior que 3,3 mm

Capacidade: de 7 a 20 litros.

- **Caçarola**

Descrição: Caçarola destinada à produção de alimentos em alumínio polido industrial com tampa, pegador e alças bilaterais no mesmo material.

Espessura: mínimo de 3 mm.

CAÇAROLA	CAPACIDADE	DIÂMETRO	ALTURA
	(L)	(mm)	(cm)
MÉDIA	12	32	15
GRANDE	17	36	17

- **Pote para Mantimento**

Descrição: Caixas plásticas de polipropileno BMC ou SMC, atóxico para alimentos, com tampa no mesmo material

Capacidade: 13 litros

Altura: 12 cm

Largura: 270 mm

Espessura: 01 mm

6. RELAÇÃO DE PRODUTOS E MATERIAL DE LIMPEZA

6.1 DETERGENTE LÍQUIDO

6.2 ÁGUA SANITÁRIA

6.3 SABÃO EM PÓ

6.4 ESPONJA DUPLA FACE

6.5 ÁLCOOL 70%

6.6 VASSOURA

6.7 RODO

6.8 SACO PARA LIXO

6.9 SACO COLETOR DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

3.10 LIXEIRA COM TAMPA E PEDAL

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- **Detergente Líquido**

Descrição: Detergente líquido de aspecto viscoso para lavagem manual de louças, talheres, utensílios e limpeza em geral .

Densidade (a 25°C) : 1,02 g/cm³

Viscosidade:(a 25 °C BKF) : Mínimo de 25° cP

Solubilidade na água (a 20°C) : Solúvel em água em qualquer proporção

Ponto de ebulição: ND

Ph: 6,5 a 7,5 (produto puro)

Composição: Alquil benzeno sulfonado de sódio linear, alquil bezeno sulfonato de trietanolamina, lauril éster sulfato de sódio, coco amido propil betaína, sulfato de magnésio, EDTA, formol, corante, perfume e água, Contém tensoativo biodegradável.

Apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA .

- **Água sanitária**

Descrição: Produto para desinfecção de ambientes , frutas, verduras e legumes

Composição: Hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto de sódio e água. Teor de cloro ativo: 2,0% a 2,5% p/p. **PRODUTO À BASE DE CLORO** bactericida e germicida.

O produto deverá apresentar: rótulo indicando data de validade, dados do fabricante, marca, principio ativo e composição do produto e conteúdo líquido. Embalagem individual, em plástico resistente (que não estoure no empilhamento e de acordo com ABNT/NBR 13390: 05/1995), de material flexível e resistente, com 01 litro Apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA .

- **Sabão em pó**

Descrição: Sabão em pó, floral, biodegradável, para limpeza em geral, caixa com 1 kg. Apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA.

- **Esponja dupla face**

Descrição: Esponja dupla face para lavagem manual de louças, talheres e utensílios, de qualidade durável, antibactérias, com boa capacidade de absorção e retenção do detergente líquido; formato quadrado.

Composição: fibra sintética com abrasivo e espuma de poliuretano.

Medidas: 11x7,5

Espessura: mínimo de 2,3 cm.

- **Álcool 70%**

Descrição: Álcool etílico hidratado, 70%, incolor, com cheiro característico. Destinado à desinfecção de superfícies fixas. Acondicionado em frasco plástico descartável de 1000 ml que permita a visualização interna do líquido, lacrado. Embalagem plástica contendo dados de rotulagem. Deve atender a RDC 184 de 22/10/2001.

Composição: água potável e álcool etílico neutro.

- **Vassoura**

Descrição: Produto resistente, com cerdas de nylon e base em madeira, destinado a limpeza ambiental.

Comprimento mínimo: 11 cm

Espessura média das cerdas: 0,8 mm dispostas em no mínimo 4 carreiras de tufo justapostos homogêneos de modo a preencher toda a base.

Cabo: de madeira, plastificado, medindo 1,20m com ponta para rosquear com facilidade na base.

- **Rodo**

Descrição: Produto resistente destinado a limpezas gerais

Material : Base em alumínio medindo 50 cm , com duas borrachas;

Cabo em alumínio medindo 1,20 m

- **Saco para lixo**

Descrição: Saco preto de polietileno para acondicionamento de lixo comum (orgânico e descartável).

Capacidade: 100 L

Material: polietileno

O produto deve estar em conformidade com as normas da ABNT. NBR 9190/9191/13055/13056. Apresentar Registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA como distribuidor. Apresentar junto com a proposta Laudo de Ensaio Técnico do produto previsto na NBR 9191:2008.

- **Saco coletor de amostras de alimentos**

Descrição: Saco plástico estéril, transparente, para coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar capacidade para 500 ml. Deverá apresentar tarja em material branco leitoso sensível a esferografia e sistema de de fechamento que evite posterior contaminação da amostra.

Medidas aproximadas: 25x15,5 cm

- **LIXEIRA COM TAMPA E PEDAL**

Descrição: Lixeira em propileno de alta densidade, com tampa e pedal.

Capacidade: 100 L.

ANEXO V – B

Relação de Equipamentos e Utensílios da Prefeitura à Disposição da Contratada

CEMUS I RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO					
ITEM	UN	CEMUS I	Creche Bela Vista	Pré Donalísio	Total
CAIXA PLÁSTICA C/ TAMPA/ 123 11L 39,2X28,4X31,6	UN			1	1
CALDEIRÃO ALUM. 28 LT	UN			1	1
CANECÃO ALUMÍNIO	UN	1		1	2
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	2	1	2	5
CONCHA PLÁSTICO	UN	2			2
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	1		2	3
ESCUMADEIRA DE PLASTICO	UN	2			2
ESPREMEDOR DE BATATA	UN		1		1
FACA DE PÃO	UN	1			1
JARRA PLÁSTICA 1 LT GRADUADA	UN	2			2
JARRA PLÁSTICA 4 LT GRADUADA	UN	2			2
PANELA ALUMÍNIO MÉDIA	UN			1	1
PEGADOR DENTADO 28 CM PLÁSTICO	UN	2		2	4
PRATO FUNDO	UN		14		14
SALADEIRA PLÁSTICO	UN			2	2
TIGELAS C/ TAMPA PLÁSTICO	UN	8		4	12
TRAVESSA VIDRO	UN		3		3
FOGÃO 4 B 30X30 SEM FORNO	UN	1			1
FOGÃO 6 B 30X30 SEM FORNO	UN		1		1
FREEZER HORIZONTAL H400C 220V/ 01 TAMPA	UN	1	1		2
MESA DE MADEIRA P/ APOIO	UN			1	1

CRECHE INDEPENDÊNCIA			
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO			
ITEM	UN	Creche Independência	Total
COLHER ARROZ PLÁSTICO	UN	3	3
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	4	4
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	3	3
ESCUMADEIRA DE PLASTICO	UN	3	3
TIGELA DE VIDRO	UN	12	12

CEMUS III					
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO					
ITEM	UN	CEMUS III	PRÉ MARÍLIA	RONDON	Total
					0
COLHER ARROZ INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN			1	1
TÁBUA DE CORTE PLIETILENO BRANCA 30X50	UN	1	1		2

CEMUS IV RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO					
ITEM	UN	Cemus IV	Creche Vila Ideal	Pré Vila Ideal	Total
BANDEJA	UN			2	2
CANECA VIDRO	UN			18	18
CANECÃO ALUMÍNIO 4 LT	UN	2		3	5
COLHER ARROZ INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		3	1	4
COLHER ARROZ PLÁSTICO	UN	1			1
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		1		1
CONCHA PLÁSTICO	UN	1			1
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		1	1	2
FACA DE CORTE	UN		1		1
FRIGIDEIRA	UN			1	1
JARRA PLÁSTICA 4 LT GRADUADA	UN		2	3	5
POTE MANTIMENTOS PLÁST 8 LT	UN			3	3
PEGADOR INOX	UN			1	1
PRATO FUNDO	UN			21	21
TIGELA DE VIDRO	UN			1	1
TRAVESSA VIDRO	UN		4	2	6
TRAVESSA DE PORCELA	UN		1		1
XÍCARA	UN			4	4
FOGÃO 4 B 30X30 SEM FORNO	UN			1	1
GELADEIRA DOMÉSTICA 300 LT 220V	UN			1	1

CEMUS V			
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO			
ITEM	UN	CEMUS V	Total
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 30 LT	UN	1	1
CAIXA PLÁSTICA C/ TAMPA/ 123 11L 39,2X28,4X31,6	UN	1	1
CALDEIRÃO ALUM. 30 LT	UN	1	1

CEMUS VI				
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO				
ITEM	UN	Cemus VI	Rural Buru	Total
CALDEIRÃO ALUM. 28 LT	UN	1		1
CANECÃO ALUMÍNIO	UN	4		4
COLHER ARROZ PLÁSTICO	UN	7		7
COLHER INOX SOBREMESA	UN		1	1
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	1	1	2
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	2	1	3
FACA DE PÃO	UN		6	6
GARFO INOX MESA	UN		4	4
JARRA PLÁSTICA 4 LT GRADUADA	UN		1	1
POTE MANTIMENTOS PLÁST 8 LT	UN		3	3
PANELA ALUMÍNIO MÉDIA	UN	1		1
PANELA PRESSÃO 10 LT	UN	1		1
PENEIRA PLÁSTICA 20 CM	UN	1		1
FOGÃO 4 B 30X30 COM FORNO	UN	1		1
GELADEIRA DOMÉSTICA 300 LT 220V	UN	1		1

CEMUS VII				
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO				
ITEM	UN	CEMUS VII	PRÉ SALTO DE SÃO JOSÉ	Total
ASSADEIRA ALUMÍNIO RETANGULAR 43X31X6,5	UN		1	1
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 20 LT	UN		1	1
CALDEIRÃO ALUM. 30 LT	UN		1	1
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	3	1	4
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	1	1	2

CEMUS VIII
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO

ITEM	UN	CEMUS VIII	PRÉ NOVA ERA	Total
BALDE PLÁSTICO GRADUADO 12 LT	UN	1		1
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 10 LT	UN		1	1
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 30 LT	UN		1	1
CAIXA PLÁSTICA C/ TAMPA/ 123 11L 39,2X28,4X31,6	UN		1	1
CAIXA PLÁSTICA BRANCA 30X50X12 C/ LOGO SEM TAMPA	UN	1		1
CALDEIRÃO ALUM. 30 LT	UN	1		1
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	2	1	3
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	1	1	2
ESTANTE AÇO 06 PLANOS	UN	1		1
FOGÃO 4 B 30X30 SEM FORNO	UN		1	1

CEMUS IX				
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO				
ITEM	UN	CEMUS IX	PRÉ ST^a EFIGÊNIA	Total
ASSADEIRA ALUMÍNIO RETANGULAR 43X31X6,5	UN	1	1	2
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 20 LT	UN	1		1
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 30 LT	UN	2		2
COLHER INOX SOBREMESA	UN	1	1	2
FOGÃO 4 B 30X30 SEM FORNO	UN	1		1
TÁBUA DE CORTE PLIETILENO BRANCA 30X50	UN		1	1
PÁ DE POLIETILENO BRANCA	UN	1		1
PRATO FUNDO	UN		60	60

CEMUS X				
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO				
ITEM	UN	CEMUS X	CRECHE S. PEDRO S. PAULO	Total
BALDE PLÁSTICO GRADUADO 12 LT	UN	1		1
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		1	1
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		2	2

CEMUS XI					
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO					
ITEM	UN	CEMUS XI	PRÉ PLANALTO	CRECHE NAÇÕES	Total
BALDE PLÁSTICO GRADUADO 20 LT	UN	1			1
CALDEIRÃO ALUM. 28 LT	UN	1	1		2
CALDEIRÃO ALUM. 30 LT	UN	1			1
COLHER ARROZ INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		1		1
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN		2		2
PENEIRA PLÁSTICA 20 CM	UN		1		1
FOGÃO 6 B 30X30 SEM FORNO	UN			1	1

CEMUS XII			
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO			
ITEM	UN	CECAP	Total
COLHER INOX SOBREMESA	UN	1	1
DESCASCADOR DE LEGUMES PLÁSTICO	UN	1	1

CEMUS XIII			
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO			
ITEM	UN	PRÉ NAÇÕES I	Total
CONCHA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	1	1
ESCUMADEIRA INOX SERVIMENTO COM GANCHO	UN	1	1
FACA 12 CABO PLÁST	UN	1	1
FACA DE PÃO	UN	1	1
FOGÃO 2 B 30X30 SEM FORNO	UN	1	1
GELADEIRA DOMÉSTICA 300 LT 220V	UN	1	1

CEMUS XIV			
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO			
ITEM	UN	Pré Vila Norma	Total
ESTANTE AÇO 6 PLANOS	UN	1	1
FOGAO 2 B 30X30 SEM FORNO - UN	UN	1	1
	UN		0
	UN		0
	UN		0
	UN		0

**CEMUS XV
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO**

ITEM	UN	CRECHE SOBERANO	CRECHE CAIC	Total
FREEZER HORIZONTAL H400C 220V / 01 TAMPA	UN	1		1
GELADEIRA DOMESTICA 300LITROS 220V- UN	UN	1		1
LIQUIDIFICADOR IND. 04 LITROS 220V (KOSIMAQ - POLI)	UN	1		1
BALCÃO TÉRMICO - SOMENTE PROJETOS	UN		1	1

ANEXO V - C

CEMUS I					
MARIA APARECIDA SCHOBA - CARGO EM VACÂNCIA	6222	14.444.91 5-8	MERENDEIRA /DONALÍSIO	ENSINO FUNDAMENTAL	1
TERESA ROSA DA SILVA CONSTANTINO - CARGO EM VACÂNCIA	6334	22.846.62 7-1	MERENDEIRA / M ^ª CONSTANÇA	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	2
CEMUS III					
CREUSA GOMES GONZAGA - CARGO EM VACÂNCIA			MERENDEIRA / PRÉ RONDON	ENSINO FUNDAMENTAL	3
MARIA LUCIA DE LIMA - CARGO EM VACÂNCIA			MERENDEIRA /CEMUS III	ENSINO MÉDIO	4
MISAO PIANUCCI - CARGO EM VACÂNCIA			MERENDEIRA /PRÉ MARÍLIA	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	5
CEMUS IV					
MARIA AMBROSINA MACHADO CORSETTI - CARGO EM VACÂNCIA	488	54.598.32 6-5	MERENDEIRA	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	6
CEMUS VI					
MARIA CANDIDO DE OLIVEIRA - CARGO EM VACÂNCIA	548	27.725.29 3-3	MERENDEIRA/CEMUS VI	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	7
CEMUS VII					
IRENE PAIXÃO POLI - CARGO EM VACÂNCIA	2522	26.467.62 0-6	MERENDEIRA	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	8
CEMUS VIII					
MAURICEIA DE OLIVEIRA B. BAZETH - CARGO EM VACÂNCIA	109-3	07.604.90 8-9	MERENDEIRA	ENSINO FUNDAMENTAL	9
CEMUS IX					
MARIA LIDE FELIX DE SOUZA - CARGO EM VACANCIA	736	54.504.54 2-3	MERENDEIRA / SANTA EFIGÊNIA / PRÉ	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	10
CLEUSA GONÇALVES - CARGO EM VACANCIA	6119	19.836.25 4-7	MERENDEIRA / CIX	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO	11
ROSANGELA MARINA ASSIS DOS SANTOS - CARGO EM VACANCIA	1454	24.550.10 2-2	MERENDEIRA / CIX	ENSINO FUNDAMENTAL	12
CEMUS X					
EFIGENIA MENDES FERNANDES - CARGO EM VACÂNCIA	1098	19.635.91 3	MERENDEIRA	ENSINO FUNDAMENTAL	13
CEMUS XI					
APARECIDA GRANA LEME - CARGO EM VACÂNCIA	6077	19.510.41 8-6	MERENDEIRA / PLANALTO		14

CEMUS XII					
MARIA LUCIA RIBEIRO ALVES - CARGO EM VACÂNCIA	2425	13.659.13 5-8	MERENDEIRA	ENSINO MÉDIO	1 5

CEMUS XIII					
EDNA MARIA FLORENCIO TOMASI - CARGO EM VACÂNCIA	6498		MERENDEIRA / NAÇÕES I	ENS. MÉDIO COMPLETO	1 6
MARIA DE LOURDES MORAES DOS SANTOS - CARGO EM VACÂNCIA	6861		MERENDEIRA - PRÉ NAIR MARIA	ENS. MÉDIO COMPLETO	1 7

CEMUS XIV					
MARIA DE LURDES SILVA DOS SANTOS - CARGO EM VACÂNCIA	5997- 6	4.171.205 -8	COZINHEIRA / MERENDEIRA - VILA NORMA		1 8

CEMUS XV					
ROSANA A. DE LIMA ESQUERDO			MERENDEIRA / PRÉ CAIC	ENSINO MÉDIO	1 9

ANEXO VI
CARTA CREDENCIAL

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO

Referência: Concorrência Pública ____

Pelo presente, designo o Sr. _____, portador do RG nº _____ para representante da empresa _____, CNPJ: _____, estando ele credenciado a responder junto a V. Sas. em tudo o que se fizer necessário durante os trabalhos de abertura, exame, habilitação, classificação e interposição de recursos, relativamente à documentação de habilitação e à proposta por nós apresentadas para fins de participação na licitação em referência.

Salto, __ de _____ de 2018.

Assinatura do representante legal

Nome do Representante:

RG do Representante nº:

ANEXO VII

TERMO DE VISTORIA INDIVIDUALIZADO

DECLARO, para atender às exigências do Edital de Concorrência Pública nº ____/2018, que acom sede à Rua/Avenida
..... Procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto do certame, dessa unidade escolar.

Estância Turística Salto/SP, _____ de _____ de 2018.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

- ASSINATURA:
- NOME:
- QUALIFICAÇÃO:
- IDENTIDADE:

PELA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO:

ASSINATURA:
(carimbo da unidade escolar)

**ANEXO VIII
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
VALOR UNITÁRIO DOS CARDÁPIOS**

Serviços	Tipo de Card.	Quant. De cardápios dia (a)	Valor dos cardápios (b)	Valor por dia c= (a x b)	Dias letivos (d)	Valor anual (c x d)
Alimentação completa para Berçário (de 04 a 12 meses)	1	240	R\$ -	R\$ -	220	R\$ -
Alimentação completa para Unidade Escolar Infantil I (de 01 a 03 anos)	2	2.300	R\$ -	R\$ -	220	R\$ -
Desjejum para Educação Infantil I e II, Ensino Fundamental e Entidades	3	1.500	R\$ -	R\$ -	200	R\$ -
Refeição Transportada para Educação Infantil I e II, Ensino Fundamental e Entidades	4	4.000	R\$ -	R\$ -	200	R\$ -
Alimentação de Jovens e adultos (EJA)	5	430	R\$ -	R\$ -	200	R\$ -
Escolas integrais (reforço escolar)	6	30	R\$ -	R\$ -	200	R\$ -
Total						

VALOR GLOBAL DOS CARDÁPIOS R\$(POR EXTENSO)

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

Local e data

Assinatura

Nome, CPF, RG de quem assinou

ANEXO IX
CONTRATO DE FORNECIMENTO

Contrato Administrativo nº/2018

Processo Administrativo nº/2017

Contratante – Prefeitura da Estância Turística de Salto

Contratada –

Objeto –

Referente – Concorrência nº 06/2018

Valor Total (estimado) – R\$

Vigência – 12 meses da Ordem de Serviços

A Prefeitura do Município de Salto, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, sediada a Rua Nove de Julho nº 1.053, Vila Nova, na cidade de Salto/SP, CEP 13.322-900, inscrita no CNPJ nº 46.634.507/0001-06, neste ato representada pelo **Secretário de Educação**, a Sr. José Carlos Grigoletto, brasileiro, casado, portadora do RG nº e CPF nº, ora designada simplesmente como *Contratante*, e de outro lado a, situada a Rua, neste ato representada pelo Sr., estado civil, nacionalidade, profissão, portador de RG nº e do CPF nº, doravante denominada *Contratada*, doravante designada simplesmente *Contratada*, têm entre si justo e acordado o presente contrato, conforme as seguintes cláusulas:

Do Objeto

Cláusula Primeira:

1.1. O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de preparo de alimentação escolar transportada, cocção dos alimentos nas creches com preparação no próprio local, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados nos processos, destinado a atender o Programa de Alimentação Escolar na unidades educacionais, assistenciais e creches, em conformidade com os anexos deste Edital, a cargo da Secretaria da Educação.

Especificação Do Objeto

Parágrafo Primeiro

a) A modalidade refeição transportada se refere à produção e distribuição alimentação fornecida para os alunos da Educação infantil II e III (pré-escolas) e Ensino Fundamental I e II. Nesta modalidade, a contratada fornecerá os insumos alimentícios necessários a elaboração dos cardápios, com exceção das frutas, verduras e legumes previamente estabelecidos em Edital de Chamada Pública para compra de gêneros da Agricultura Familiar, conforme Lei Federal 11.947/2009;

b) A modalidade produção local se refere à alimentação produzida e distribuída nas próprias Unidades Escolares, como ocorre com na Educação Infantil I (Berçário e Maternal) e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Nesta modalidade a contratada é responsável pelo fornecimento de todos os insumos alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, sem exceção;

c) A prestação de serviço também levará em conta toda a logística, supervisão e prestação de serviços, incluindo manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, em conformidade com os anexos deste Edital, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais e assistenciais;

d) As quantidades estimadas para fornecimento de alimentação escolar transportada e de produção local são de 8.500 (oito mil e quinhentos) refeições individuais dos cardápios ao dia, a cargo da Secretaria da Educação;

e) As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou reduzidas conforme as necessidades da contratante, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar;

f) Os serviços para preparo de Alimentação Transportada, deverão ser prestados mediante a utilização do prédio denominado Central de Alimentos disponibilizado pela Contratante.

Parágrafo Segundo

A gestão do contrato será realizada pela servidora Ariele Braga Araújo, Nutricionista do setor de Alimentação Escolar, da Secretaria de Educação, portadora do RG n.º 41.461.597-9 e CPF n.º 310.760.028-89.

Da Vigência Do Contrato

Cláusula Segunda

2.1. A vigência do contrato decorrente deste certame licitatório será de 12 (doze) meses, a partir da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado nos termos da Lei, caso haja interesse das partes, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas leis orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

Do Prazo E Da Forma De Contratação

Cláusula Terceira

3.1. Na assinatura do contrato, a licitante declarada vencedora deverá qualificar a nutricionista responsável pelos serviços, com inscrição no CRN(Conselho Regional de Nutricionista), comprovando vínculo através de cópia do registro de empregado, contrato de trabalho, contrato social, caso o profissional sócio da empresa, ou ainda declaração do profissional assumindo tal cargo e/ou comprovação de vínculo de prestação de serviços (prestador autônomo).

3.1.1. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional encaminhados ao departamento competente.

3.2. Após o recebimento da ORDEM DE INÍCIO DOS SERVIÇOS, a licitante declarada vencedora deverá apresentar o seguinte:

a) Projeto de treinamento a ser executado com o pessoal disponível nas unidades educacionais e Central de Alimentos;

b) Comprovação de atendimento à Norma Regulamentadora NR-7, Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria nº 24 de 22/12/94 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho.

3.3. O prazo para estruturar a Central de Alimentos e as unidades de preparação local, será de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da emissão da Ordem de Serviço, devendo a Contratada suprir a Central de Alimentos de todos os equipamentos e utensílios necessários à produção, porcionamento e encubagem das refeições, podendo utilizar os equipamentos já existentes no local e de propriedade da Contratante, conforme relação dos equipamentos e utensílios no **anexo V - B** do edital.

Da Garantia De Execução

Cláusula Quarta:

4.1. A Contratada no recebimento da Ordem de Início dos Serviços, apresentará garantia no valor de R\$ _____, referente a 1% (um por cento) do valor do contrato, na forma de _____ (será especificado tipo de garantia), devendo esta ficar em poder da Tesouraria Municipal.

4.2. Na prorrogação da vigência do contrato, a garantia deverá ser renovada pela contratada e apresentada no prazo de 10(dez) dias úteis, após assinatura do termo.

4.3. A garantia contratual somente será devolvida após o recebimento definitivo do contrato, mediante requerimento protocolado e dirigido a autoridade competente, o Sr. Secretário de Educação e após dirimidas eventuais questões pendentes.

Do Valor Global do Contrato

Cláusula Quinta:

5.1 Dá-se ao presente contrato o valor global de R\$ (.....), com os seguintes valores unitários para os cardápios contratados:

Cardápio	Valor Unitário
1	R\$
2	R\$
3	R\$
4	R\$
5	R\$
6	R\$

5.2. Nos preços unitários estão incluídos:

- Abastecimento dos Gêneros Alimentícios Conforme Determinado no Programa Nacional de Alimentação Escolar e nos Cardápios do Anexo III da Concorrência Nº 06/2018;
- Gás GLP;
- Material de Limpeza;
- Transporte e Distribuição nas Unidades Educacionais;
- Logística e Uniformização dos Funcionários;
- Armazenamento;
- Treinamento de Funcionários;
- O Fornecimento de Mão-De-Obra de Supervisão por Nutricionistas no Preparo e Distribuição das Refeições;
- Responsabilidade Técnica, Acompanhamento dos Procedimentos de Higienização, Porcionamento e Controle de Segurança Alimentar;
- Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos e Utensílios Utilizados, Relativo às Unidades Escolares.

Das Medições E Das Condições De Pagamento

Cláusula Sexta:

6.1. A contratante procederá semanalmente aos pedidos através de solicitações das refeições referentes a cada cardápio, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar.

6.2. As solicitações de refeições serão feitas em impresso próprio e devidamente preenchidos por diretores ou responsáveis das escolas e/ou Setor de Alimentação Escolar, conforme condições estabelecidas na Minuta contratual do presente Edital.

6.3. As solicitações serão contabilizadas semanalmente, para apresentação em medição.

6.4. Caberá também a Prefeitura, a fiscalização da contabilização semanal de solicitações para cada tipo de cardápio.

6.5. As notas fiscais deverão ser emitidas semanalmente pela contratada e deverão ser idênticas ao valor da multiplicação do somatório de cardápios pelos seus respectivos valores unitários.

6.6. Antes da emissão de toda nota fiscal, a contratada deverá emitir o relatório do fornecimento semanal da semana anterior. Este relatório deverá especificar a quantidade de refeições servidas para cada Unidade Escolar.

6.7. Serão emitidas notas fiscais após a conferência e aprovação das quantidades especificadas no relatório semanal pelo Setor de Alimentação Escolar. Em caso de divergências durante a conferência dos relatórios estes serão devolvidos para correção pela contratada.

6.8. Deverão ser emitidas notas fiscais separadas para cada seguimento de Ensino: Educação infantil I (Creches), Educação Infantil II e III (Pré-escolas), Ensino fundamental e Entidades Assistenciais.

6.9. As notas fiscais referentes a Educação Infantil I deverão conter a discriminação da quantidade de refeições para berçário e maternal.

6.10. As notas fiscais referentes a Educação Infantil II e III deverão conter a discriminação das quantidades das refeições transportadas e do desjejum (alimentação servida na entrada dos alunos).

6.11. As notas fiscais referentes ao Ensino Fundamental deverão conter a discriminação das quantidades das refeições transportadas, desjejuns, refeição para jovens e adultos e refeição para reforço escolar quando houver.

6.12. Em caso de devolução de notas fiscais não aprovadas pela contratante, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a prestação de serviços, objeto da presente licitação.

6.13. A contratante providenciará o pagamento das faturas no prazo de 10 (dez) dias, descontada a dezena, que serão contados a partir da data da apresentação da medição semanal e da respectiva fatura.

Da Previsão Orçamentária

Cláusula Sétima:

7.1. As verbas para pagamento, do objeto da presente licitação, todas da Secretaria de Educação e serão de responsabilidade da Contratante, e estão de acordo com as dotações orçamentárias vigentes de nº:

Dotações	Ficha	Fonte
02.06.03.339030.12.306.0002.2.602.05.220001	79	QSE Fundamental

02.06.07.339030.12.306.0002.602.05.220001	88	QSE EJA
02.06.08.339030.12.306.2.602.05.210019	97	QSE Creche
02.06.09.339030.12.306.0002.2.602.05.220003	111	FNDE Pré
02.06.03.339030.12.306.0002.2.602.05.220003	80	FNDE Fundamental
02.06.08.339030.12.306.0002.602.05.210001	96	FNDE Creche
02.06.09.339030.12.306.0002.2.602.05.210019	110	QSE Pré
02.06.01.339030.12.306.0002.2.602.01.200000	513	Tesouro

Dos Preços Contratados E Forma De Reajuste

Cláusula Oitava:

8.1. Os preços contratados referem-se ao valor unitário por cardápio e poderão ser revistos no período de 12(doze) meses, a contar da Ordem de Início dos Serviços da Concorrência Pública nº 06/2018, de acordo com a fórmula abaixo, observadas as regras estabelecidas na legislação vigente:

$P = P_o \times (I / I_o)$, onde:

P = preços reajustados;

P_o = preços iniciais dos serviços;

I = Índice correspondente ao mês anterior do reajuste

I_o = Índice correspondente ao mês anterior ao do início do contrato

8.2. Para o reajustamento de preços contratuais, bem como o índice a ser aplicado poderão ocorrer desde que sejam por índices menos gravosos à Contratante, ou seja, a melhor alternativa que proporciona os preços e as condições mais vantajosas e, desde que justificado e comprovado documentalmente a necessidade.

Das Penalidades

Cláusula Nona:

9.1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, o não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, as seguintes penalidades, podendo ser cumulativas, dependendo da gravidade da infração e respeitando-se o contraditório:

a) Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura;

b) Multa de 0,01% (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor médio do aluno matriculado/dia, se houver distribuição com atraso, até o 20º (vigésimo) dia, sendo que após isso, deverá ser rescindido o contrato e aplicadas as penalidades cabíveis;

c) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;

d) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a Contratada prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;

-
- e) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor diário, quando a Contratada executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis;
 - f) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, quando a Contratada desatender as determinações emanadas pela Prefeitura;
 - g) Rescisão contratual unilateral pela Prefeitura.
 - h) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos;
 - i) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes.

9.2. As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da Contratada ou, se for o caso, cobradas administrativa ou judicialmente.

9.3. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar a Contratante.

Do Regime de Execução e Condições

Cláusula Décima:

10.1. O regime de execução do presente contrato será na modalidade de valor unitário por cardápio solicitado.

10.2. Entende-se por cardápio solicitado aquele cuja solicitação, formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio (Anexo XI do Edital da Concorrência nº 06/2018), tenha sido integralmente atendida quantitativo e qualitativamente.

10.3. A Contratada deverá prestar os serviços de alimentação e de manutenção dos equipamentos e utensílios de conformidade com o descrito no Edital da Concorrência nº 06/2018 e seus anexos, em cada etapa de serviços, deste, bem como nos demais Anexos, e da proposta apresentada pela Contratada na referida licitação, observados os padrões de higiene exigidos pela legislação vigente e pela Contratante.

Dos Cardápios

Cláusula Décima Primeira:

11.1. Os cardápios serão elaborados por um período de 04 (quatro) semanas, por profissional nutricionista da contratada, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo III e IV, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

11.2. Fica a critério da Prefeitura a escolha do cardápio a ser solicitado, dentro dos estabelecidos no Anexo III.

11.3. Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de 02 (dois) eventos, por unidade, no ano letivo.

11.4. Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação e submetidos à análise e aprovação da contratante, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

11.5. A utilização dos gêneros e produtos formulados e especificações não listadas no Anexo IV serão permitidas desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da contratante. Caso contrário, a contratada obriga-se a substituí-los pelos gêneros, produtos e especificações do Anexo IV sem quaisquer ônus à Prefeitura.

11.6. A contratada deverá apresentar receituário de todas as preparações onde deverão conter os per capita de todos os ingredientes, estando sujeito à alterações conforme a aceitação dos alunos e análise da contratante.

Da Responsabilidade Técnica

Cláusula Décima Segunda:

12.1. A contratada deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no preparo e na distribuição das refeições, na supervisão, conforme a ordem de serviço, nos termos da legislação pertinente.

Da Representação Da Contratada

Cláusula Décima Terceira:

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

Do Pessoal

Cláusula Décima Quarta:

14.1. Com relação à mão-de-obra, a contratada deverá disponibilizar funcionários em número suficiente para preparar e distribuir as refeições tanto na modalidade refeição transportada quanto na modalidade refeição de produção local. Em ambas as modalidades deverá haver número de funcionários suficientes para garantir a perfeita execução do contrato.

14.2. No caso da falta de funcionários ou aumento das unidades educacionais no período de vigência do contrato, a contratada deverá complementar a mão-de-obra, observando-se o número de 01 (um) funcionário para cada 400 (quatrocentas) solicitações de cardápios/dia no caso da refeição transportada.

14.3. Em relação às Unidades de Educação Infantil I (Creches) a contratada deverá disponibilizar no mínimo 2 (duas) funcionárias em período integral para as Unidades com mais de 130 alunos matriculados.

14.4. A contratada deverá manter a mão-de-obra própria já existente nas unidades educacionais para a distribuição local das refeições, obrigando-se a designar um funcionário de seu quadro efetivo responsável pelo controle, comando, orientação e supervisão de seus funcionários efetivos.

14.5. A contratada deverá complementar a mão de obra sempre que necessário, seja por motivo de ausências injustificadas, atestado médico, falta abonada, afastamentos e demissões, bem como quando houver abertura de Novas Unidades Escolares, afastamentos e demissões.

14.6. A contratada responsabilizar-se-á por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade ou subsidiariedade empregatícia desta Prefeitura.

14.7. Fica sob responsabilidade da contratada oferecer treinamentos semestrais sobre boas práticas a todos os manipuladores de alimentos, inclusive aos servidores municipais atuantes nas Unidades Educacionais.

Dos Utensílios, Equipamentos E Instalações

Cláusula Décima Quinta:

15.1. As instalações existentes de cada Unidade Educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser utilizados pela Contratada para o preparo e distribuição das refeições ao longo do contrato, observando-se sempre a necessidade de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, bem como a substituição dos utensílios que sejam danificados e/ou deteriorados pelo uso, por parte da Contratada.

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

15.3. A Contratante disponibilizará o prédio denominado Central de Alimentos onde a Contratada fará elaboração, porcionamento e encubagem das refeições transportadas em caixas térmicas nos modelos hot box. Portanto, as refeições para os educandos das pré-escolas e Ensino Fundamental serão produzidas na Central de Alimentos e distribuídas às Unidades Educacionais em veículos da Contratada, os quais deverão seguir as normas estabelecidas pela Portaria CVS 5/2013. A elaboração das refeições, bem como a distribuição será feita por funcionários da Contratada.

15.4. A Contratada deverá suprir a Central de Alimentos de todos os equipamentos e utensílios necessários à produção, porcionamento e encubagem das refeições, podendo utilizar os equipamentos já existentes no local e de propriedade da Contratante. O prazo para estruturar a Central de Alimentos, será de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da emissão da Ordem de Serviço.

15.5. Fica à cargo da Contratada as despesas referentes ao fornecimento de água, luz, telefonia e internet, da Central de Alimentos, bem como quaisquer reparos ou adequações necessárias ao bom funcionamento de suas Instalações.

15.6. Caberá a Contratante arcar com as despesas de água e energia elétrica referentes à produção de refeições nas Unidades Escolares, bem como manter as edificações em condições adequadas para o preparo e distribuição de alimentos.

15.7. Fica a cargo da Contratada realizar periodicamente conforme Portaria CVS 5 de 2014 a limpeza das caixas d'água das Unidades Escolares, bem como, encaminhar à Contratante os laudos de potabilidade da água dos locais onde foram realizados os procedimentos de limpeza.

15.8. A desratização e dedetização ficam sob responsabilidade da Contratante nas unidades educacionais e da Contratada na Central de Alimentos de acordo com a Legislação Vigente.

Das Obrigações Da Contratada

Cláusula Décima Sexta:

16.1. Fazer mensalmente prova, perante a Prefeitura, do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, Seção V, do Capítulo III, DOS CONTRATOS.

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

16.3. Observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, previstas na Portaria 3214/78, sem prejuízo de outras, Federais, Estaduais ou Municipais, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

16.4. Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente Edital.

16.5. Adequar, por determinação da Prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípios e normas de nutrição ou dietética.

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

16.7. Apresentar manual de boas práticas, da empresa, de acordo com a Portaria CVS-5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado da Saúde, **no recebimento da Ordem de Início dos Serviços**, bem como nas Unidades Educacionais ao longo da execução do contrato.

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

16.9. Em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, autorizada apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos, além do transporte de alimentos até as escolas, desde que AUTORIZADO expressamente pela Prefeitura.

16.10. Fica à cargo da Contratada as despesas referentes ao fornecimento de água, energia, gás, telefonia e internet, da Central de Alimentos, bem como quaisquer reparos ou adequações necessárias ao bom funcionamento de suas instalações.

16.11. Fica a cargo da Contratada o fornecimento do gás para uso nas cozinhas das unidades escolares.

16.12. Fica a cargo da Contratada realizar periodicamente conforme Portaria CVS 5 de 2014 a limpeza das caixas d'água das Unidades Escolares, bem como, encaminhar à Contratante os laudos de potabilidade da água dos locais onde foram realizados os procedimentos de limpeza.

16.13. Realizar desinsetização e desratização na Central de Alimentos, onde serão produzidas as refeições transportadas dentro da legislação vigente.

Das Obrigações Da Prefeitura

Cláusula Décima Sétima:

17.1. Colocar à disposição da licitante vencedora todos os equipamentos e utensílios existentes nas suas unidades escolares.

17.2. Notificar por escrito a licitante declarada vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

17.5. Expedir **Ordem de Serviço** para início dos serviços.

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

17.7. Manter as edificações nas unidades educacionais municipais, na área de preparo e distribuição de refeições em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária, inclusive solicitando os competentes Alvarás de Funcionamento.

17.8 Preservar, permanentemente, as condições exigidas de higiene, atendendo sempre as comunicações da licitante declarada vencedora, por escrito, para que providências sejam tomadas visando à adequação imediata dessas instalações.

17.9. Fornecer, sem ônus para a Contratada, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas unidades escolares.

17.10. Realizar desinsetização e desratização nas Unidades Educacionais.

Da Fiscalização

Cláusula Décima Oitava:

18.1. À contratante é reservado o direito de, por meio da Secretaria da Educação ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada, a seu critério, fiscalizar a execução dos serviços e solicitar à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento com o fim de verificar a perfeita execução do que ficar contratado, em todos os termos e condições.

18.2. 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.

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

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

18.5. A mão-de-obra efetiva da Prefeitura será de exclusiva responsabilidade desta, ficando a cargo do funcionário por ela designado o comando, subordinação, controle e supervisão.

18.6. A empresa contratada deverá manter um profissional nutricionista responsável técnico encarregado de supervisionar e gerenciar a equipe própria de nutricionistas.

18.7. Cabe a equipe de nutricionistas da contratada fiscalizar a produção e distribuição de refeições nas escolas garantindo sempre que o produto final seja seguro para consumo, bem como coordenar as atividades dos manipuladores de alimentos.

Dos Gêneros Adquiridos Da Agricultura Familiar De Acordo Com Resolução 38/2009.

Cláusula Décima Nona:

19.1. Visando o cumprimento da Resolução 38/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, deverá ser destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

19.2. A Administração utilizará R\$ 493.055,63 (quatrocentos e noventa e três mil, cinquenta e cinco reais e sessenta e três centavos) que corresponde a porcentagem de 57% (cinquenta e sete por cento), do total dos valores repassados pelo FNDE para aquisição de frutas, verduras e legumes os quais complementarão os cardápios produzidos para a refeição transportada. A compra de gêneros pela agricultura familiar não se aplica às Unidade Escolar Infantil I, devendo a contratada fornecer todos os insumos necessários para estas.

19.3. O valor citado no item anterior, não está incluso no valor estimado da presente contratação, devendo os licitantes levar em conta o valor estimado de referência das disposições preliminares deste edital, para formularem suas propostas.

19.4. Havendo qualquer impedimento no repasse ou utilização da verba oriunda do MEC/FNDE para aquisição destes gêneros alimentícios, a Contratada deverá suprir a demanda destes produtos para garantir que o fornecimento da Merenda Escolar não seja prejudicado. Neste caso, a contratada deverá fornecer os insumos necessários nas mesmas condições estabelecidas no contrato em vigor, cuja regularização proceder-se-á mediante a edição do competente termo de aditamento contratual.

19.5. A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da Contratante, ficando a Contratada responsável exclusivamente pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos.

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

Das Disposições Gerais

Cláusula Vigésima:

20.1. 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 na Concorrência nº 06/2018.

20.2. A Contratada reconhece os direitos da Administração em caso de rescisão administrativa prevista nos artigos 77 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/93.

20.3. Constituem motivos para rescisão, os casos previstos no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

20.4. A Contratada neste ato declara concordar com todos os termos do presente contrato, bem como as obrigações do regulamento administrativo previsto pela Contratante, além das penalidades pertinentes às leis específicas à matéria Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 8.883/94, Lei Orgânica do Município de Salto nº 1.382/90 (Emenda Substitutiva nº 01/2008), que fazem parte integrante da Concorrência nº 06/2018.

Do Foro

Cláusula Vigésima Primeira:

21.1. Fica eleita a Comarca de Salto como renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas ou questões pertinentes ao presente contrato.

E por estarem assim, justas e contratadas, assinam as partes o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Salto/SP, de de 2018.

José Carlos Grigoletto

Secretário de Educação

Contratante

Contratada

Testemunhas:

ANEXO X
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

ANEXO XI
Modelo de Impresso de Solicitação

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SALTO

ESCOLA: _____

TIPO DE CARDÁPIO: _____

DIA: _____ / _____

QUANTIDADE DO CARDÁPIO: _____ (_____)

VISTO: _____
Responsável pela solicitação