



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

O **MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA** torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, com vistas a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, COM FORNECIMENTO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ITAPEÇERICA DA SERRA**, tudo em conformidade com as disposições deste Edital e Anexos.

A Licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** e será processada na conformidade do disposto na Lei 10.520/2002, no Decreto Municipal nº 1.870/2005, alterado pelo Decreto Municipal nº 2.515/2015, subsidiariamente na Lei 8.666/1993 e suas alterações, e na Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e das condições estabelecidas neste edital e nos seguintes anexos que o integram:

Anexo I – Especificações Técnicas do Objeto

Anexo II – Relação das Unidades Educacionais, com endereços e quantidades de alunos matriculados

Anexo III – Relação dos cardápios, dietas especiais, per captas e incidências

Anexo IV – Resumo Quantidade de Cardápios

Anexo V – Modelo de Credenciamento

Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços

Anexo VI-A – Planilha de custos

Anexo VI-B – Planilha de Composição Mão de Obra

Anexo VII - Modelo de Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação

Anexo VII-A - Modelo de Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação (Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte)

Anexo VIII – Modelo de Declaração Art. 7º, Inc. XXXIII da Constituição Federal de 1988

Anexo IX – Modelo de Declaração de que não possui Fato Impeditivo

Anexo X – Modelo de Declaração de Enquadramento na LC 123/2006.

Anexo XI - Modelo do Termo de Vistoria Individual

Anexo XII – Modelo da Declaração Independente da Proposta

Anexo XIII – Relação básica de equipamentos e utensílios

Anexo XIV – Especificação técnica dos gêneros alimentícios

Anexo XV - Minuta do Contrato.

Anexo XVI – Modelo de Declaração de Inexistência de Débito em Relação à PMIS



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

As propostas e os documentos dos interessados serão recebidos na Sessão Pública do Pregão Presencial, que ocorrerá às **09:00 do dia 23 (vinte e três) de novembro de 2.022**, na Sala de Reuniões do Departamento de Suprimentos, no Complexo Administrativo Norberto Jose da Costa, na Av. Eduardo Roberto Daher, 1.135 – Centro – Itapeçerica da Serra.

## **I. OBJETO:**

1.1. O Presente Pregão tem como objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, COM FORNECIMENTO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ITAPEÇERICA DA SERRA, tudo em conformidade com as disposições deste Edital e Anexos.

1.2. Os serviços e fornecimento descritos no item 1.1 serão executados diretamente nas unidades relacionadas no Anexo II.

1.3. A prestação dos serviços será dividido em dois Lotes (Lote I e Lote II), para melhor atender os alunos da rede. A descrição de cada Lote está contida nos anexos III e IV deste Edital.

1.3.1. Será adotada como ordem de abertura a seguinte seqüência: Lote I e Lote II, sendo que serão analisados os documentos de habilitação do Lote I, antes do início da fase de lances do Lote II.

## **II. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

2.1. Poderão participar da licitação as empresas que atenderem a todas as exigências deste Edital.

2.2. Será vedada a participação de empresas:

2.2.1. Declaradas inidôneas para licitar e contratar com o Poder Público.

2.2.2. Enquadradas nas disposições do artigo 1º da Lei Federal nº 11.101/05.

2.2.3. Impedidas de licitar e contratar com a Administração Municipal de Itapeçerica da Serra.

2.2.4. Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

2.2.5. Enquadradas nas disposições do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

2.3. A participação neste Pregão implica no reconhecimento pela licitante de que conhece, atende e se submete a todas às cláusulas e condições do presente edital.

## **2.4. DA VISITA TÉCNICA:**



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: [licitacoes@itapecerica.sp.gov.br](mailto:licitacoes@itapecerica.sp.gov.br)

2.4.1. Os licitantes interessados deverão realizar visita técnica em no mínimo 50% dos locais de prestação dos serviços para uma avaliação *in loco* dos serviços a serem efetivamente prestados até o último dia útil anterior à data de abertura da sessão pública, a qual deverá ser previamente agendada, através do telefone: (011) 4668.9484, com a Sra. Bruna, no horário das 08h30 às 16h30, indicando os dados da empresa e o nome do responsável que será designado e credenciado para realização da visita.

2.4.2. Para realização da visita a empresa deverá providenciar a impressão dos atestados conforme modelo constante do Anexo XI, em quantidade suficiente para cada unidade a ser vistoriada. A Vistoria será acompanhada por funcionário de cada Unidade Escolar, que auxiliará na inspeção dos locais onde serão executados os serviços e ao final, emitirá o Atestado de Visita Técnica, para cada Lote (Lote I e Lote II), em separado.

2.4.3. A licitante poderá realizar a visita nos dois lotes ou somente no lote de interesse.

2.4.4. O licitante deverá obter um atestado de vistoria de cada local (Unidade Escolar), conforme modelo previsto no Anexo XI, observada a relação contida no Anexo II, devendo apresentar todos os atestados recebidos a Secretaria de Educação, na Av: Eduardo Roberto Daher, 1.135 – Centro – Itapeçerica da Serra, até às 16h00 do último dia útil que anteceder a entrega/recebimento dos documentos para habilitação e proposta, para conferência e emissão de um único documento, devidamente assinado pelo representante daquele Departamento, e deverá integrar o envelope nº 02 – Habilitação.

### **III – DO EDITAL DE LICITAÇÃO E INFORMAÇÕES:**

3.1. A Cópia completa do Edital poderá ser adquirida no site da Prefeitura <https://www.itapecerica.sp.gov.br/> no Portal da Transparência. O mesmo também poderá ser adquirido, mediante apresentação de mídia, no Departamento de Suprimentos, sito à Av. Eduardo Roberto Daher, 1.135 – Centro – Itapeçerica da Serra, no horário das 08:30 às 16:30 horas, nos dias úteis, ou mediante solicitação através do endereço eletrônico [pregao@itapecerica.sp.gov.br](mailto:pregao@itapecerica.sp.gov.br), informando os dados cadastrais do interessado, bem como mantendo seu cadastro atualizado para receber todos os comunicados referente ao certame. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone 4668.9000 ramais 9100 ou 9112, com código de acesso (DDD) 0XX11.

3.1.1. Ao adquirir o Edital e seus Anexos, o interessado deverá verificar seu conteúdo, pois não serão admitidas reclamações posteriores sobre eventuais omissões.

3.2. Os Decretos Municipais encontram-se disponíveis no endereço eletrônico <http://www.itapecerica.sp.gov.br>.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: [licitacoes@itapecerica.sp.gov.br](mailto:licitacoes@itapecerica.sp.gov.br)

## **IV – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:**

4.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas e documentos, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos sobre o Pregão, requerer providências ou formular impugnação escrita contra cláusulas ou condições deste edital. Quaisquer questionamentos necessários ao entendimento deste edital por parte dos interessados deverão ser feitos por escrito, enviados por e-mail: [pregao@itapecerica.sp.gov.br](mailto:pregao@itapecerica.sp.gov.br), ou protocolados no Protocolo Geral da Prefeitura do Município de Itapeçerica da Serra.

4.2. As respostas do pregoeiro às dúvidas e questionamentos suscitados, serão dadas por escrito.

4.3. Quando o questionamento implicar alteração de condição básica da licitação, o Edital será revisto e o prazo de apresentação das propostas será reaberto com a republicação nos meios legais de publicação, bem como no Portal da Transparência, no site oficial: [www.itapecerica.sp.gov.br](http://www.itapecerica.sp.gov.br).

## **V – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO, PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

5.1. No dia, horário e local estabelecido no preâmbulo deste edital, será realizado em sessão pública, o credenciamento dos representantes das licitantes, o recebimento e abertura dos envelopes nº 01 - proposta de preços e nº 02 – documentos de habilitação. Deverá também ser apresentada fora dos envelopes, a Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação, em conformidade com o modelo do Anexo VII.

5.1.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, ainda que pretendam apresentar regularidade fiscal com alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar a Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VII-A do Edital, mesmo que sem qualquer ressalva.

5.1.2. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada ou em publicação de órgão da Imprensa Oficial, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro, ou por um dos membros da Equipe de Apoio, no ato de sua apresentação, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste edital.

### **5.2. CREDENCIAMENTO:**

5.2.1. Aberta a sessão, o representante legal da licitante deverá credenciar-se junto ao Pregoeiro, devidamente munido de instrumento que o legitime a participar do PREGÃO e de sua cédula de identidade ou outro documento equivalente (com foto).



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.2.2. O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

5.2.2.1. Instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida, pelo qual o representante legal da empresa licitante tenha outorgado poderes ao credenciado para representá-la em todos os atos do certame, em especial para formular lances e para recorrer ou desistir de recurso, modelo Anexo V, devendo estar acompanhada do contrato social ou estatuto da empresa e, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

5.2.2.1.1. Quando o instrumento de procuração for substabelecido por procurador da licitante, deverá ser, ainda, anexado instrumento de procuração, que deverá constar expressamente a possibilidade de substabelecimento, podendo ser apresentada no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada ou em publicação de órgão da Imprensa Oficial, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação, ou;

5.2.2.2. Cópia do contrato social em vigor e alterações subseqüentes, devidamente registrados e consolidados quando sua representação for feita por um de seus sócios proprietários, ou estatuto social da licitante, quando sua representação for feita por dirigentes ou assemelhados, acompanhado da ata de eleição da diretoria, em se tratando de sociedade anônima, e;

5.2.2.3. Registro comercial, no caso de empresa individual;

5.2.2.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedade Civil Simples acompanhada de prova da diretoria em exercício.

5.2.3. No caso de micro empresa ou empresa de pequeno porte, para ter os benefícios concedidos pelo regime especial da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147, além da documentação relacionada no subitem 5.2.2 do Edital, deverá apresentar a comprovação da condição de EPP por qualquer das formas juridicamente reconhecidas, bem como as seguintes declarações:

5.2.3.1. Se quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento da assinatura do contrato, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, deverão apresentar declaração, conforme modelo do Anexo VII-A - Modelo de Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação (Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte).

5.2.3.2. Se que quiserem ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, deverão apresentar



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapecerica.sp.gov.br

declaração, conforme modelo do Anexo X – Declaração de Enquadramento como Empresa de Pequeno Porte.

5.2.4. A falta da documentação comprobatória da qualificação da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte, ou a sua imperfeição, não conduzirá seu afastamento da licitação, mas tão somente dos benefícios da lei.

5.2.5. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa, sob pena de exclusão sumária das representadas.

5.2.6. Os documentos exigidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada, nas formas previstas no Item V deste Edital, e ficarão retidos para oportuna juntada ao processo administrativo, pertinente a presente licitação.

5.2.7. A ausência do credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

5.2.8. Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

5.2.9. Encerrada a etapa do credenciamento, não será admitida a inclusão de novos participantes e, após, o Pregoeiro anunciará quais as licitantes beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/06.

### **5.3. RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:**

5.3.1. Encerrada a etapa de credenciamento, proceder-se-á ao recebimento da Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação, modelo Anexo VII e dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos de habilitação, em invólucros separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS  
PREGÃO PRESENCIAL Nº  
EDITAL Nº  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ**

---

**ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº  
EDITAL Nº  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ**



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.3.1.1. Qualquer engano na indicação da face externa dos envelopes será aceitável, a critério do Pregoeiro e a equipe de apoio, desde que não acarrete o comprometimento no prosseguimento da sessão.

5.3.1.2. A empresa que tenha apresentado proposta, mas não esteja devidamente representada, terá sua proposta acolhida, porém não poderá participar das rodadas de lances verbais.

### **5.3.2. Dentro do envelope nº 01 – Proposta de Preços, a proposta deverá:**

5.3.2.1. Ser apresentada em 01 (uma) única via, conforme modelo constante no Anexo VI, impressa em papel timbrado da licitante, perfeitamente legível, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, datada, rubricada em todas as folhas e assinada por seu representante legal;

5.3.2.2. Indicar nome ou razão social da licitante, inscrição no CNPJ do Ministério da Fazenda, endereço completo, telefone, endereço eletrônico, se houver, bem como o nome, nº de CPF e RG e cargo de seu representante legal, contendo:

- a) **PREÇO GLOBAL POR LOTE com os PREÇOS UNITÁRIOS DE TODOS CARDÁPIOS**, apurados à data de sua apresentação. **A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ COTAR TODOS OS CARDÁPIOS DO LOTE EM SUA PROPOSTA COMERCIAL, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA.**
- b) Junto com a Proposta de Preços, a proponente deverá apresentar a composição dos preços ofertados, em planilhas de custos, conforme Anexo VI-A, não sendo admitidos valores com preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, 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 a parcela ou a totalidade da remuneração nos termos do § 3º do art. 44 da Lei Federal 8.666/93.
- c) O PREÇO deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, sendo aceitas apenas duas casas decimais após a vírgula. Na hipótese de apresentação de preços com mais de 02 (duas) casas decimais, serão desprezados todos os valores a partir da 3ª casa decimal.
- d) No(s) preço(s) indicado na proposta comercial da licitante já deverão estar incluídas, conforme cada caso, todas as despesas, taxas, mão de obra, tributos, inclusive os de transporte, traslados, hospedagem, carga/descarga, fretes, alimentação, seguros, autorizações, alvarás, equipamentos/máquinas/ferramentas ou materiais necessários, embalagens, encargos de leis sociais, despesas com pessoal ou quaisquer outras despesas acessórias e necessárias não especificadas neste edital, que incidam de forma direta ou indireta para a perfeita execução do objeto do presente pregão.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

e) Validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura do envelope proposta;

5.3.2.3. Conter declaração, sob as penas da lei, de que possui condições de fornecer a(s) quantidade(s) estabelecida(s) no prazo assinalado, que o(s) preço(s) cotado(s) inclui(em) todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes desta licitação e que o(s) serviço(s)/material(is) cotado(s) atende(m) integralmente às especificações descritas nos Anexos deste edital.

5.3.2.4. Conter declaração de elaboração independente de proposta, em atenção à Portaria SDE nº 51, de 03 de julho de 2009, da Secretaria de Direito Econômico do Ministério da Justiça, Anexo XIII deste Edital.

5.3.2.5. Indicar oferta, firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição, que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

5.3.2.6. Não serão aceitos pleitos de acréscimos no preço ofertado, a qualquer título.

5.3.2.7. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços.

5.3.3. Serão desclassificadas as propostas:

5.3.3.1. Que não atenderem as exigências essenciais deste edital e de seus anexos;

5.3.3.2. Que se apresentarem omissas, com irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e ainda as que apresentarem rasuras ou emendas;

5.3.3.3. Consideram-se exigências essenciais aquelas que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação de vontade do representante e aquelas cujo atendimento, nesse momento, possa representar risco de fraude aos princípios da licitação.

5.3.3.4. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório, podendo a licitante participar de um ou dos dois lotes dessa licitação.**

**5.4. ENVELOPE N° 02 – HABILITAÇÃO:**

5.4.1. Dentro do envelope nº 02 – Documentos de Habilitação, deverá conter os documentos abaixo relacionados:

**5.4.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

5.4.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.4.2.2. Certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado onde se situa a sede ou domicílio da licitante ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados e consolidados, em se tratando de sociedade comercial, e no caso de sociedade por ações, acompanhada de documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

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

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

### **5.4.3. REGULARIDADE FISCAL:**

5.4.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas no Ministério da Fazenda (CNPJ);

5.4.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade em consonância com o objeto contratual, no prazo de validade;

5.4.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal, e que abrangem inclusive as contribuições sociais);

5.4.3.4. Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual (**ICMS**) da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;

5.4.3.5. Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação.

5.4.3.6. Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011.

5.4.3.7. Certidão de Regularidade de Débitos de Tributários Mobiliários, relativa ao Município de Itapeçerica da Serra;

5.4.3.7.1. Caso a proponente não esteja cadastrada como contribuinte neste Município, deverá apresentar Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de Itapeçerica da Serra, relativamente aos tributos relacionados à aquisição licitada, nos termos do Modelo Constante no Anexo XVI deste Edital.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.4.3.8. Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

5.4.3.9. Serão aceitas como prova de regularidade para com as Fazendas, certidões positivas, com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

### **5.4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

5.4.4.1. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante responsável pela execução do contrato efetuou a preparação (serviços) e o fornecimento (gêneros) consistido em refeições preparadas, com no mínimo 60% (sessenta por cento) do número das refeições licitadas para o(s) Lote(s) neste processo, devidamente averbado no CRN (CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO), sendo:

1.908.840 (um milhão, novecentos e oito mil, oitocentos e quarenta) Refeições/ ano para o LOTE I e/ou 1.833.215 (um milhão, oitocentos e trinta e três mil, duzentos e quinze) Refeições/ano para o LOTE II, constando as especificações dos serviços prestados (Súmula nº 24 do TCESP) e conforme disposto na Resolução CFN 510/ 2012.

5.4.4.1.1. O(s) atestado(s)/certidão(ões) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, nas formas previstas no Item V deste edital, assinado(s) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação.

5.4.4.1.2. Cada licitante poderá apresentar propostas para os dois lotes e poderá ser contratado para fornecer para ambos, desde comprove a capacitação técnica, nos termos do subitem 5.4.4.1. da QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

5.4.4.2. Comprovante de registro do responsável técnico da proponente junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, e comprovação de vínculo profissional do mesmo junto a licitante, que pode ser mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de prestação de serviço.

5.4.4.3. Declaração de que a empresa está apta para o seu funcionamento e que possui Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, relativo à sede da empresa, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município, para apresentação caso seja a vencedora do certame.

5.4.4.4. O Atestado de Visita (por Lote) deve ser inserido dentro do Envelope nº 02 – Documentos, de acordo com o Lote(s) participante(s) e condições estabelecidas no Item 2.4.

### **5.4.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

a) **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (2021)**, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, com evidência de registro da Junta Comercial, relativa ao domicílio ou sede da licitante, ou, publicação Diário Oficial, inclusive os enviados via SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – SPED para a Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta. Entende-se para fins deste Edital, documentação comprobatória, nos casos de:

**a1) tratando-se de empresas constituídas há menos de 01 (um) ano**, deverão comprovar tal situação, mediante apresentação de tão somente Balanço de Abertura, devidamente registrada na Junta Comercial, relativa ao domicílio ou sede da licitante, ou ainda, Declaração do Contador ou Técnico Contábil ( com firma reconhecida), assinada por profissional devidamente registrada no Conselho Regional de Contabilidade (CRC).

**a2) Tratando-se de empresas constituídas há mais de 01 (um) ano**, deverão comprovar tal situação, mediante apresentação obrigatória: Termo de Abertura, Balanço, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e Termo de Encerramento, sob pena de inabilitação, na ausência de qualquer um destes.

**a3) Tratando-se de empresas obrigadas e/ou optantes por Escrituração Contábil Digital – ECD**, consoante disposições contidas no Decreto n ° 6.022/2007, com última regulamentação através da instrução Normativa RFB n° 1.420/2013 e alterações posteriores, poderão apresentar documentos extraídos do SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – SPED, ou ainda, através do site da Junta Comercial, relativa ao domicílio ou sede da licitante, na seguinte forma:

- I. Recibo de Entrega do Livro Digital;
- II. Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diários Digital;
- III. Balanço e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE);

**a4) Tratando-se de Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP)**, deverão comprovar a boa situação financeira da empresa, mediante apresentação obrigatória da DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES SOCIECONÔMICAS E FISCAIS (DEFIS), ou ainda, conforme o caso, na hipótese consubstanciada de acordo com a personalidade jurídica da empresa licitante, que opcionalmente adota de escrituração contábil simplificada, facultado à apresentação da DECLARAÇÃO DO IMPOSTO DE RENDA PESSOA JURÍDICA (IRPJ) do último exercício social,



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

devidamente acompanhada do “recibo de entrega”, junto a Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), na forma da lei.

**a4.1) Tratando-se de Microempreendedor Individual (MEI)**, deverá comprovar a boa situação financeira da empresa, mediante apresentação obrigatória da DECLARAÇÃO ANUAL DE FATURAMENTO DO SIMPLES NACIONAL (DASN – SIMEI), ou ainda, conforme o caso, nahipótese consubstanciada de acordo com a personalidade jurídica da empresa licitante, queopcionalmente adotada de escrituração contábil simplificada, facultado à apresentação da DECLARAÇÃO DO IMPOSTO DE RENDA PESSOA JURÍDICA (IRPJ) do último exercício social, devidamente acompanhada do “recibo de entrega”, junto a Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), na forma da Lei.

b) Apresentar comprovação de boa situação financeira da licitante, demonstrada em planilha, que será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

Os índices calculados, obrigatoriamente, acompanharão as demonstrações contábeis, sendo consideradas habilitadas as empresas que apresentarem os seguintes resultados:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$\text{GIG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} - \text{menor ou igual a } 0,50$$

LIQUIDEZ GERAL - ÍNDICE MAIOR OU IGUAL A 1,00  
LIQUIDEZ CORRENTE - ÍNDICE MAIOR OU IGUAL A 1,00  
ENDIVIDAMENTO - ÍNDICE MENOR OU IGUAL A 0,50

b1) Os índices acima referidos deverão ser apresentados com destaque em folha separada, para comprovação de sua boa situação financeira, assinada, pelo representante legal da empresa, comprovadamente habilitado, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, admitida a atualização de seus valores pela UFESP diária, quando encerrado há mais de três meses da data da apresentação da proposta, que deverá atender ou superar os índices acima expostos, sob pena de inabilitação.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.4.5.5.) Prova de capital social integralizado ou patrimônio líquido mínimo, mediante comprovação pelo balanço patrimonial, ou contrato social ou estatuto social registrado nos órgãos competentes até a data da entrega dos envelopes, nos valores mínimos abaixo relacionados, **correspondente a aproximadamente 10% (dez por cento) do valor estimado de cada Lote para contratação pelo período de 12 meses:**

- R\$ 1.319.200,00 para o Lote 01
- R\$ 1.238.900,00 para o Lote 02;

5.4.5.1. Havendo licitante com o intuito de competir nos dois lotes, a mesma deverá demonstrar e comprovar que possui o capital social ou patrimônio líquido exigido na alínea “c”.

5.4.5.2. Certidão negativa de falência, de recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, se for o caso, com prazo de validade em vigor na data de entrega dos envelopes, ou emitida em até 90 (noventa) dias anteriores à data da entrega dos envelopes, caso não possua prazo de validade indicado.

5.4.5.2.1. No caso de empresa em recuperação judicial será aceita certidão positiva, desde que acompanhada do Plano de Recuperação, devidamente homologado pelo juízo, em vigência, e que demonstre a capacidade de atendimento das exigências para a comprovação econômico-financeiras previstas no edital.

### **5.4.6. OUTRAS COMPROVAÇÕES:**

5.4.6.1. Declaração firmada pelo representante legal da empresa, sob as penas da lei, de que a licitante não possui em seu quadro de pessoal, empregados que se enquadrem nas situações previstas no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988, nos termos do Modelo constante do Anexo VIII.

5.4.6.2. Declaração de que não possui fato impeditivo nos termos do Modelo constante do Anexo IX.

5.4.6.3. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do parágrafo 2º, do artigo 32, da Lei Federal nº 8.666/93.

5.4.6.4. Declaração de Condições de Participação conforme modelo constante no Anexo XVII.

### **5.4.7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.4.7.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada ou em publicação de órgão da Imprensa Oficial, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação, devendo, preferencialmente serem relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste edital.

5.4.7.2. Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar de sua expedição.

5.4.7.3. Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

5.4.7.4. A aceitação dos documentos obtidos via Internet ficará, condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pelo Pregoeiro.

5.4.7.5. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e preferencialmente com número do CNPJ e endereço respectivo. Se a licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

5.4.7.6. Os documentos referidos nos subitens 5.4.2 e 5.4.3, poderão ser substituídos por certificado de registro cadastral, emitido por qualquer órgão da administração pública federal, estadual ou municipal, desde que em nome da licitante, com prazo de validade em vigor, com menção expressa à atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

5.4.7.6.1. Os documentos que não constarem expressamente no CRC deverão ser apresentados a parte.

5.4.7.7. Não serão aceitos documentos sob forma de protocolo.

### **VI – DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO:**

6.1. No dia, hora e local designados no preâmbulo deste edital, os interessados deverão comprovar a representação para a prática dos atos do certame, nos termos do subitem 5.2 deste edital.

6.2. Instalada a sessão pública do PREGÃO, com a conferência dos documentos de credenciamento dos representantes das empresas interessadas, serão recebidos pelo Pregoeiro os envelopes nº 01 – proposta de preços, e os envelopes nº 02 – documentos de habilitação, quando também deverão entregar a Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

6.3. Verificada a regularidade formal dos envelopes, o Pregoeiro procederá a abertura dos envelopes de Proposta de Preços, que serão rubricadas e analisadas pelo Pregoeiro com o assessoramento da Equipe de Apoio. Em seguida, será dada vista das propostas aos representantes das licitantes, que poderão rubricá-las, devolvendo-as à Equipe de Apoio.

6.3.1. Será desclassificada a proposta:

6.3.1.1. Que não atender os requisitos do edital e seus Anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas no ato, por simples manifestação de vontade do representante da proponente;

6.3.1.2. Que contenha preços alternativos;

6.3.1.3. Apresentada sob forma de condição; ou

6.3.1.4. Que for omissa, vaga ou apresente irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

6.3.1.5. Que se revelar inexequível, nos termos do item 6.4.2.

6.3.2. Definida a classificação provisória para os Lotes I e II, será dado a conhecer as licitantes as propostas eventualmente desclassificadas e a respectiva fundamentação, os preços ofertados nas propostas apresentadas e a ordem de classificação provisória.

6.3.3. O Pregoeiro abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes das licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento), para os Lotes.

6.3.3.1. Quando não forem verificadas no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, serão chamados a dar lances verbais os representantes das empresas que apresentaram as melhores propostas, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços ofertados.

6.3.3.2. Na fase de lances verbais, não serão aceitos lances de valor igual ou maior ao último lance anteriormente ofertado e os sucessivos lances deverão ser feitos em valores decrescentes.

6.3.4. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes do Item XI deste edital.

6.3.5. A opção pela não apresentação de lances verbais será definitiva, ficando a licitante excluída das rodadas subseqüentes dentro da fase de lances verbais.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

6.3.6. Caso não se realize lances verbais, ou mesmo depois de sua realização, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante vencedora para que seja obtido preço melhor para a Administração.

6.4. Declarada encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro procederá à classificação das propostas, exclusivamente pelo critério de menor preço por Lote. Caso haja duas ou mais propostas com valores iguais e nenhuma das respectivas licitantes se interesse em oferecer lances verbais, a classificação definitiva far-se-á por sorteio.

6.4.1. Caso a melhor oferta não tiver sido apresentada por micro empresa ou empresa de pequeno porte, qualificada de acordo com o subitem 5.2.3, deverá ser aplicado o disposto no art. 45 da Lei Complementar nº 123/06.

6.4.2. Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado com os parâmetros de preços definidos pela Administração.

6.4.3. Se o Pregoeiro considerar que a menor proposta até então apresentada, seja ela escrita ou verbal, puder se revelar inexeqüível poderá determinar à licitante que comprove documentalmente, sob pena de desclassificação, que os custos dos insumos são coerentes com os do mercado.

6.4.4. A mesma empresa tem a possibilidade de executar todo o fornecimento (Lote I e Lote II), desde que atenda as condições de habilitação, quanto à capacidade técnica, nos termos do item 5.4.4.1.; bem como, apresente a comprovação do capital social ou patrimônio líquido exigido no item 5.4.5.5. garantindo a segurança jurídica da contratação.

6.5. O Pregoeiro respeitará a seguinte seqüência: Lote I e Lote II, sendo que serão analisados os documentos de habilitação do Lote I, antes do início da fase de lances do Lote II.

6.5.1. Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma das licitantes.

6.6. A licitante vencedora deverá apresentar no prazo de 5 (cinco) dias úteis a proposta de preços realinhada com os valores negociados na sessão pública, bem como os seguintes itens:

6.6.1. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município comprovando que está apta para o seu funcionamento.

6.6.2. Amostras dos Cardápios e Ficha Técnica dos Produtos que os compõem,



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

para análise pelo Departamento de Merenda Escolar.

6.6.2.1. As amostras e as fichas técnicas fornecidas serão analisadas tecnicamente, a fim de se determinar características de aceitabilidade, composição, e qualidade pelo Departamento de Alimentação Escolar, por profissionais Nutricionistas, observando-se embalagem/apresentação e rotulagem, considerando critérios de qualidade referentes à avaliação organolépticas e nutricionais para verificar o atendimento das especificações técnicas constantes do anexo XIV.

6.7. Declarada(s) a(s) vencedora(s), qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, que ficará registrada em ATA, sendo-lhe concedido no próprio ato o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada imediata vista dos autos do processo administrativo.

6.7.1. As razões de recurso deverão ser protocoladas, no prazo supra, junto ao Protocolo Geral da Prefeitura de Itapeçerica da Serra, Estado de São Paulo, nos dias úteis, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública e de aplicação das penalidades cabíveis.

6.8. Havendo interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reformular sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente fundamentada, à autoridade competente para decidir pela homologação ou pelo acolhimento do recurso.

6.8.1. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.8.2. O recurso terá efeito suspensivo.

6.9. A ausência de manifestação, imediata e motivada, da licitante implicará na decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à(s) vencedora(s).

6.10. Os “Envelopes Documentação” que não forem abertos na Sessão, ficarão de posse do Pregoeiro pelo período de 90 (noventa) dias, para retirada pelos licitantes. Decorrido esse prazo, serão inutilizados, sem necessidade de procedimento administrativo formal.

6.11. Da sessão pública deste pregão lavrar-se-á ATA circunstanciada na qual serão registrados todos os atos praticados que, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pelo Pregoeiro, pelos membros da Equipe de Apoio e pelos representantes credenciados.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

6.12. Constatado o atendimento do item acima, o pregoeiro encaminhará o processo da licitação à autoridade competente para homologação. O despacho de adjudicação e homologação será publicado no Diário Oficial do Estado, para conhecimento geral.

### **VII – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO:**

7.1. Os preços considerados serão exclusivamente aqueles constantes nas propostas das licitantes vencedoras, sem que seja cabível qualquer reajuste, atualização ou compensação financeira, exceto na hipótese de superveniência de norma federal ou municipal sobre a matéria.

7.2. A forma de cobrança deverá observar o **preço unitário por tipo de cardápio** solicitado, especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos.

7.2. A **CONTRATADA** deverá encaminhar os documentos fiscais ao Departamento de Merenda Escolar no 1º dia útil da quinzena seguinte ao da prestação de serviços, onde a Seção de Alimentação Escolar terá 07 (sete) dias úteis para conferência e liberação das Notas Fiscais.

7.3. As diretoras ou responsáveis das unidades educacionais deverão conferir diariamente o número de merendas solicitadas atestando em documento da empresa contratada e da Prefeitura.

7.4. A Prefeitura pagará a licitante vencedora após a apresentação dos Documentos Fiscais, devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas, devidamente cadastradas na Secretaria das Finanças, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo mínimo de 15 (quinze) dias fora à quinzena referente aos serviços objeto deste edital.

7.5. Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do processo, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental.

7.6. Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:

a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços.

b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações): o nome, CNPJ da Empresa prestadora de serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.

c) Certidões de comprovação da regularidade fiscal.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

7.7. Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

7.8. Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionados pela licitante vencedora, a Prefeitura pagará juros moratórios de 0,5 % (meio por cento) ao mês e correção monetária com base no MENOR ÍNDICE DE MERCADO VIGENTE NA ÉPOCA, calculado entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento.

7.9. A CONTRATADA não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverão tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei.

7.10. A Prefeitura reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

### **VIII – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

8.1. Os recursos orçamentários para pagamento do objeto deste Edital são provenientes dos Recursos do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, Contribuição Salário Educação e Recursos Próprios, nas seguintes dotações orçamentárias: 10.24.00

3.3.90.30.00 12.361.2001.2076; 10.24.00 3.3.90.30 12.365.2001.2546; 10.24.00  
3.3.90.30.00 12.365.2001.2547; 10.24.00 3.3.90.30.00 12.366.2001.2368; 10.24.00  
3.3.90.30.00 12.367.2001.2538; 10.24.00 3.3.90.39.00 12.361.2001.2076; 10.24.00  
3.3.90.39.00 12.365.2001.2546; 10.24.00 3.3.90.39.00 12.365.2001.2547; 10.24.00  
3.3.90.39.00 12.366.2001.2368; 10.24.00 3.3.90.39.00 12.367.2001.2538.

### **IX – DAS CONDIÇÕES DE REAJUSTE:**

9.1. Para fins de reajustamento e em conformidade com o disposto no artigo 40, inciso XI, da Lei Federal nº 8.666/93 o índice inicial (I0) e o preço inicial (P0) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta e serão calculados de acordo com a variação do IPCA – ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

### **X – DA CONTRATAÇÃO:**

10.1. Homologado o resultado da licitação, a vencedora terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar o Contrato respectivo, que obedecerá às condições indicadas na minuta do Anexo XV, na qual estão definidas as condições de entrega do objeto, do pagamento dos preços, as obrigações da contratada e as penalidades a que estará sujeita para eventual inobservância das condições ajustadas.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

10.1.1. Para assinatura do contrato a vencedora deverá efetivar a prestação da garantia de uma das formas previstas no artigo 56 da Lei 8666/93 e alterações posteriores, que corresponderá a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

10.1.2. A garantia ficará retida, mesmo no final do contrato, se houverem reclamações ou infrações contratuais que possam resultar em multas ou punições.

10.1.3. A garantia será liberada depois de resolvidas todas as pendências pela Secretaria de Assuntos Jurídicos relativas à punição.

10.4 A recusa da adjudicatária em assinar o contrato no prazo fixado na convocação específica caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-a as penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente.

10.4.1 Ocorrendo essa hipótese, o processo retornará ao pregoeiro, que convocará os licitantes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar o contrato.

## **XI – DAS PENALIDADES:**

11.1. São aplicáveis as sanções previstas no Capítulo IV da Lei Federal nº. 8.666/93, da Lei Federal nº 10.520/02 e demais normas pertinentes, assegurando o direito do contraditório.

11.2. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não retirar a nota de empenho, que valerá como contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, estará sujeito à pena de suspensão de seu direito de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02, observados os procedimentos previstos na legislação vigente.

11.3. Será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor total da proposta final negociada a qualquer licitante que der causa a tumulto durante a Sessão Pública do Pregão ou manifestar intenção de recorrer e não o fizer, retardando o prosseguimento do processo licitatório.

11.4. Será aplicada multa de 30% (trinta por cento) do valor total da proposta final negociada, à licitante adjudicatária que se recusar a retirar a nota de empenho dentro do prazo estabelecido no edital ou que estiver impedida de retirar a nota de empenho pela não apresentação dos documentos necessários à contratação, sem prejuízo da aplicação da penalidade prevista no subitem 11.2.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

### **XII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO CERTAME:**

12.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, exceto quando tiver sido explicitamente disposto em contrário.

12.2. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Itapeçerica da Serra.

12.3. As interessadas devem ter pleno conhecimento das disposições constantes no Edital, bem como de todas as suas condições, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do objeto do presente certame.

12.4. Fica assegurado à PMIS, o direito de anular ou revogar a presente licitação, no todo ou em parte, a qualquer tempo e pelo interesse público, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.

12.5. É facultado ao Pregoeiro e a Equipe de Apoio, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada à criação de exigência não existente no Edital ou a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da Sessão Pública.

12.6. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pelo Pregoeiro com o assessoramento da Equipe de Apoio.

12.7. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação é competente, por disposição legal, o Foro da Comarca de Itapeçerica da Serra, Estado de São Paulo, com expressa renúncia de qualquer outro por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

Itapeçerica da Serra, 31 de outubro de 2.022.

***EDNÉIA P. OLIVEIRA***

***Assessora Especial***

***Secretaria de Assuntos Jurídico***



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO I**

## **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO**

### **I - OBJETO:**

1.1. O Presente Pregão tem como objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, COM FORNECIMENTO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ITAPEÇERICA DA SERRA, tudo em conformidade com as disposições deste Edital e seus anexos.

1.2. Os serviços e fornecimento descritos no item 1.1 serão executados diretamente nas unidades educacionais relacionadas no Anexo II.

### **II - ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO OBJETO:**

2.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, COM FORNECIMENTO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ITAPEÇERICA DA SERRA.

2.2. Os alimentos serão preparados pelos funcionários da empresa CONTRATADA, nas cozinhas das unidades relacionadas no Anexo II, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

2.3. A estimativa para fornecimento da alimentação escolar é de 200 (duzentos) dias letivos, podendo variar conforme o tipo de cardápio.

2.4. A quantidade estimada de alunos a serem atendidos/dia pelo programa da alimentação escolar é de 17.800, considerando as especificações, cardápios, *per capita*s e incidências descritas nesse edital.

2.5. O regime de execução será o **preço unitário por tipo de cardápio** solicitado, especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos. É certo que o valor da contratação, bem como a estimativa aqui apontada, têm por base de cálculo o menor valor global dos cardápios, conforme proposta comercial.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

2.5.1. Forma de cobrança: Deverá ser realizada pelo número de refeições servidas. O representante da prefeitura (Diretor da Unidade Escolar) deverá fazer o controle semanalmente com os dias letivos e apresentar em um impresso próprio, contendo os números das refeições servidas, devidamente assinado e carimbado.

2.5.2. Fica a critério da Contratante a escolha do cardápio solicitado, dentro dos estabelecidos no Anexo III, conforme a demanda de alunos de cada unidade escolar diária.

2.5.3. O controle diário das refeições, deverão ser preenchidos conforme a contagem de refeições servidas, pelo Diretor da Unidade Escolar, é vedado o preenchimento pelos funcionários da empresa contratada. Deverá ser preenchido em 3 (três) vias, sendo 1 (um) para arquivar na unidade escolar, 1 (um) para o DAE e 1 (um) para a CONTRATADA, que protocolará quinzenalmente no Departamento responsável.

2.5.4. Os cardápios especiais servidos em datas comemorativas/eventos deverão ser solicitados pelo Diretor da Unidade Escolar ao DAE que autorizará as empresas servi-los. A quantidade de Cardápios especiais não poderá ultrapassar o número de matriculados.

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

2.6.1. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

2.6.2. Manter estrutura no município ou região para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento, equipe volante para substituição e demais serviços, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento, conforme calendário escolar.

2.6.3. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde e Portaria CVS nº 05/2013, ou as que vierem a suceder, adequado à execução dos serviços contratados, e entregar, até 60 (sessenta) dias corridos após o início do contrato, uma cópia para a CONTRATANTE e uma cópia para cada unidade educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção.

2.6.4. Disponibilizar uma via impressa e encadernada do Receituário Padrão elaborado pelo DAE em até 30 (trinta) dias corridos após o início do contrato, para cada Unidade Educacional atendida. Caso sejam introduzidas novas preparações, o DAE encaminhará as devidas atualizações. As preparações que necessitam de adaptações/ alterações deverão seguir as determinações da Resolução vigente e orientações das receitas testadas e aprovadas pelo DAE.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

2.6.4.1. A aplicação do Receituário Padrão deverá fazer parte do treinamento periódico das merendeiras. Caso sejam introduzidas novas preparações, a CONTRATADA deverá fazer as devidas orientações e realizar treinamento *In Loco*.

2.6.5. Aplicar *check-list* de visita técnica, com o impresso elaborado pelo DAE, com assinatura e carimbo do Diretor da UE e pelo nutricionista supervisor da empresa CONTRATADA e apresentá-los mensalmente a CONTRATANTE.

2.6.6. Todos os produtos utilizados para preparo da alimentação escolar, deverão passar por teste de degustação com datas pré-agendadas pelo DAE, sendo estes realizados semestralmente. Em caso de emergência, esta necessidade será avaliada pelo DAE e o teste será realizado internamente pela equipe técnica.

2.6.7. Programar-se para cumprir os cardápios para um período mínimo de **22 (vinte e dois) dias úteis**.

2.6.8. A alimentação escolar deverá ser preparada com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura de acordo com a Lei nº 10.083/98, Código Sanitário Vigente e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

2.6.9. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas em, recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (Portaria CVS 5/2013), item 21).

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

A supervisão de cada Unidade Escolar, deverá ocorrer no mínimo 1 vez por semana e as visitas deverão ser realizadas pelos nutricionistas da empresa contratada.

Para cada 2500 alunos, 1 (um) nutricionista do quadro técnico. Sendo, apresentado para o DAE a relação dos supervisores e suas respectivas escolas, sempre atualizado. Esclarecendo que o Responsável Técnico não entra na contagem do quadro técnico e somente ficará responsável pelo administrativo. (BRASIL. Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010. Conselho Federal de Nutricionistas. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_465\\_2010.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm). Acesso em: 25/06/2021.

2.6.10.1. Quadro com número de cozinheiras por Unidade Escolar. O número de cozinheiras, poderá ser alterado conforme aumento do número de alunos e/ ou mudança de categoria. A empresa contratada deverá ter no mínimo 4 (quatro) cozinheiras volantes para possíveis substituições imediatas.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

### QUADRO COM O NÚMERO DE COZINHEIRAS PARA CADA UNIDADE ESCOLAR

<i>Unidades Escolares</i>	<i>Nº de cozinheiras</i>
<b>AMARANTA EM</b> Endereço: ÁLVARO DE ALMEIDA LEME,464 - JARDIM DAS PALMAS CEP: 06851-100	2
<b>ANACÁ EM</b> Endereço: AV. PM GILBERTO AUGUSTINHO,1064 – VALO VELHO CEP: 06856-700	2
<b>ARCO ÍRIS C.M.H.R. CENTRO</b> Endereço: R 13 DE MAIO, 206 - CENTRO - CEP: 06850-840	2
<b>ARCO ÍRIS C.M.H.R. CIDADE STA. JULIA</b> Endereço: R MARINGA, 56 - PARQUE JANDAIA - CEP: 06866-210	2
<b>ACACIA EM</b> Endereço: R FELIPE MENDES RODRIGUES, 99 - JARDIM DAS OLIVEIRAS - CEP: 06867-370	2
<b>ADALGISA FEIJO NUNES EM</b> Endereço: R CRISPIM RODRIGUES DE ANDRADE, 330 - JARDIM DAS OLIVEIRAS - CEP: 06867-240	2
<b>ALECRIM EM</b> Endereço: RUA BOA ESPERANCA, 185 - JARDIM VIRGINIA - CEP: 06871-080	1
<b>ALVARO RODRIGUES PEREIRA PREFEITO EM</b> Endereço: ESTR JOÃO RODRIGUES DE MORAES, 3818 – LAGOA - CEP: 06860-400	2
<b>ANDORINHA EM</b> Endereço: R JOSE DOMINGUES DE MORAES, 148 - JARDIM MARILU - CEP: 06871-130	1



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>ANICE CHADDAD DE MORAES EM</b> Endereço: RUA WENCESLAU PAULINO DA SILVA, 333 - JARDIM JACIRA - CEP: 06864-330	3
<b>ANNA MARIA RAMPIM PROFESSORA EM</b> Endereço: R NICOLA FELICE, 50 - PARQUE PARAISO - CEP: 06850-230	2
<b>ANTONIO DO AMARAL EM</b> Endereço: RUA SAO JOAO, 196 - CENTRO - CEP: 06850-060	2
<b>ANTONIO MANOEL PEDROSO DE CASTRO PROF EM</b> Endereço: RUA ZORAIDE EVA DAS DORES, 26 - JARDIM MARILU - CEP: 06871-090	2
<b>ARAUCÁRIA EM</b> Endereço: RUA ERVAL, 284 - JARDIM BRANCA FLOR - CEP: 06855-680	2
<b>ARGEMIRO FERREIRA DOMINGUES EM</b> Endereço: RUA PRES. EURICO GASPAR DUTRA, 118 - JARDIM ANALANDIA - CEP: 06864-580	2
<b>ARTHUR RICCI DE CAMARGO PROF EM</b> Endereço: ESTRADA JOAQUIM CARDOSO FILHO, 400 - JARDIM SAO MARCOS - CEP: 06872-200	2
<b>AZALÉIA EM</b> Endereço: RUA JURUA, 175 - CIDADE SANTA JULIA -CEP: 06866-540	3
<b>BELJA-FLOR EM</b> Endereço: RUA CERRO LARGO, 504 - JARDIM BRANCA FLOR - CEP: 06855-740	1
<b>BELCHIOR DE PONTES EM</b> Endereço: RUA SAO JOAO, 47 - CENTRO - CEP: 06850-060	3
<b>BEM-TE-VI EM</b>	2



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: R HIKARI KURACHI, 131 - POTUVERA - CEP: 06852-850	
<b>BENEDITO CUSTODIO DE MIRANDA PROF.º EM</b> Endereço: AV. SOLD.PM GILBERTO AUGUSTINHO, 1250 - JARDIM VALO VELHO - CEP: 06856-700	3
<b>BRINCO DE PRINCESA EM</b> Endereço: AVENIDA DOS ITAPEÇERICANOS, 400 - PARQUE PARAISO - CEP: 06850-140	1
<b>CANÁRIO EM</b> Endereço: ESTRADA DO MACIEL, 309 - JARDIM MONTESANO - CEP: 06853-190	1
<b>CARDEAL EM</b> Endereço: RUA MARIA DO CARMO FARIA, 56 - JARDIM BRANCA FLOR - CEP: 06855-610	2
<b>CARMEM CAETANO DE OLIVEIRA EM</b> Endereço: AV TESOIRO, 192 - JARDIM ITAPEÇERICA - CEP: 06853-420	1
<b>CONJUNTO HAB. E RES. PAINEIRAS EM</b> Endereço: R CAMBUCCI, 370 - JARDIM JACIRA - CEP: 06864- 341	2
<b>CORUJINHA EM</b> Endereço: AVENIDA CONSTANTINOPLA, 165 - JARDIM SAO MARCOS - CEP: 06871-300	1
<b>EDVARD RODRIGUES DE OLIVEIRA PROF.º EM</b> Endereço: ESTRADA DO MACIEL, 200 - JARDIM MONTESANO - CEP: 06853-190	1
<b>ELIAS DAHER PREFEITO PROF.º EM</b> Endereço: RUA CASTANHAL, 03 - JARDIM SANTA JULIA - CEP: 06867-500	2
<b>EMILIANO FERREIRA DOMINGUES EM</b>	2



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: AVENIDA ARGENTINA, 222 - PARQUE PARAISO - CEP: 06852-490	
<b>FRANCISCO DE ABREU RIBEIRO EM</b> Endereço: R OCEANIA, 15 - VILA JOÃO MONTESANO - CEP: 06853-530	2
<b>FRANCISO JEBERMI EM</b> Endereço: RODOVIA ARMANDO SALES, 1474 – CENTRO CEP: 06859-100	2
<b>FRANCISCO SCALAMANDRE SOBRINHO DEP. EM</b> Endereço: RUA ASIA, 21 - JARDIM IMPERATRIZ - CEP: 06859-410	2
<b>GIRASSOL EM</b> Endereço: AVENIDA GUATEMALA, 42 - PARQUE PARAISO - CEP: 06852-440	1
<b>GUADALUPE EM</b> Endereço: RUA JOAQUIM VERISSIMO SILVA, 111 - JD. HORIZONTE AZUL - CEP: 06865-700	1
<b>GUILHERMINA RODRIGUES DE MORAES EM</b> Endereço: RUA SAO JOÃO, 185 – CENTRO - CEP: 06850-060	2
<b>HANS LUDWIG SCHMIDT EM</b> Endereço: RUA VAL PARAISO, 119 - RECREIO CAMPESTRE - CEP: 06856-060	1
<b>HORTENSIA EM</b> Endereço: EST DOS PINHEIROS, 425 - CHAC SANTA MARIA - CEP: 06857-790	3
<b>IPE EM</b> Endereço: ESTRADA VITORIO TRENTIN, 400 - JARDIM SAO PEDRO - CEP: 06863-265	2
<b>IRANY VANETE CORREIA VILELA PROFESSORA PROF.<sup>a</sup> EM</b>	1



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: R MANDAGUARI, 78 - PARQUE JANDAIA - CEP: 06866-220	
<b>IZALTINA WEISHAUP T HENGLES EM</b> Endereço: RUA ITAMARATI, 300 - JARDIM TEREZA MARIA - CEP: 06850-620	2
<b>JASMIM EM</b> Endereço: R PEDRO JOSE ROTGER DOMINGUES, 300 - CENTRO - CEP: 06850-110	2
<b>JESUS BOM PASTOR EM</b> (dentro do Brinco de Princesa) Endereço: RUA ALAGOAS, 362 - PARQUE PARAISO - CEP: 06852-070	-
<b>JESUS MARIA MOREIRA / PICA PAU EM</b> Endereço: RUA JURUA, 254 - CIDADE STA JULIA - CEP: 06866-254	1
<b>JOÃO DE CARVALHO CASEMIRO PROF. EM</b> Endereço: AV. GETULIO VARGAS, 136 - JARDIM CINIRA - CEP: 06857-530	1
<b>JOSE DOS REIS SALGADO EM</b> Endereço: R CESARIO VERDE, 10 - JARDIM JACIRA - CEP: 06864-110	2
<b>JOSE PEREIRA DE BORBA EM</b> Endereço: EST JOAQUIM CARDOSO FILHO, 7399 – POTUVERA - CEP: 06872-200	2
<b>JURITI EM</b> Endereço: AVENIDA GERTULIO VARGAS, 191 - JARDIM CINIRA - CEP: 06857-530	2
<b>JUVELINA PEREIRA EM</b> (Antigo Amor Perfeito) Endereço: ESTRADA ABIAS DA SILVA, 9250 – ITAQUACIARA - CEP: 06874-260	1
<b>LENICE LOPES SIMIONI PROF.ª EM</b>	1



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: RUA ANTONIO DE ALBUQUERQUE, 103 - ALDEINHA - CEP: 06877-150	
<b>LUIZA MOTOYOSHI PROF.<sup>a</sup> EM</b> Endereço: RUA FLORIANO PEIXOTO, 300 - JARDIM CINIRA - CEP: 06857-500	2
<b>MANACA EM</b> Endereço: RUA ANTONIO QUERUBIM, 301 - PARQ SANTO ANTÔNIO - CEP: 06864-380	2
<b>MYRIAN LILIAN THOMAZ DAHER PROF.<sup>a</sup>. EM</b> Endereço: RUA VICTOR MANZINI, 136 – CENTRO - CEP: 06850-030	1
<b>OCTACILIO MARTINS PROF<sup>o</sup> EM</b> Endereço: RUA CRISTALINO WEISHAUPT, 80 - JARDIM PARAISO CEP: 06851-050	2
<b>ONDINA RIBEIRO PEDROSO PROF<sup>a</sup>. EM</b> Endereço: RUA CELSO MESQUITA LEITE, 68 - PARQUE PARAISO CEP: 06850-290	2
<b>ORQUIDEA EM</b> Endereço: RUA TOPAZIO, SN - JD. DAS ESMERALDAS CEP: 06856-190	1
<b>PALMEIRA EM</b> Endereço: RUA PEDRA BRANCA, 6 - PARQUE JANDAIA - CEP: 06866-370	1
<b>PARDAL EM</b> Endereço: EST VITORIO TRENTIN, 420 - JARDIM SAO PEDRO CEP: 06863-265	2
<b>PINTASSILGO EM</b> Endereço: AV. PM SOLD. GILBERTO AGOSTINHO, 948 - JARDIM VALO VELHO CEP: 06856-700	2
<b>PRIMAVERA DA SERRA EM</b>	1



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: RUA CURUCA, 46 - JARDIM SANTA JULIA CEP: 06867-470	
<b>QUARESMEIRA EM</b> Endereço: RUA ALVARO DE ALMEIDA LEME, 55 - JARDIM PARAISO CEP: 06851-000	2
<b>QUERO-QUERO EM</b> Endereço: ESTRADA GUARANTÃS, 165 - CHAC SANTA MARIA CEP: 06857-810	2
<b>RICARDO CORSINI</b> (Antigo Pingo de Ouro) Endereço: PRACA GIUSEPPE CORSINI, SN - MOMBACA CEP: 06868-700	2
<b>SABIÁ EM</b> Endereço: RUA ITAMARITA, 64 - JD. DAS PALMEIRAS CEP: 06871-140	1
<b>SAMAMBAIA EM</b> Endereço: AV. SOLD.PM GILBERTO AGOSTINHO, 1200 - JARDIM VALO VELHO CEP: 06856-700	2
<b>SAO LEOPOLDO EM</b> Endereço: RODOVIA REGIS BITTENCOURT, KM 293 - POTUVERA CEP: 06882-700	1
<b>SEMPRE-VIVA EM</b> Endereço: RUA ESTER CLAUDINO TEODORO, 13 - JARDIM NOGUEIRA CEP: 06864-192	3
<b>SOFIA RODRIGUES PEREIRA EM</b> Endereço: ESTR JOAO RODRIGUES DE MORAES, 3970 - LAGOA CEP: 06860-400	1
<b>TICO-TICO EM</b> Endereço: RUA JAPAO, 131 - PARQUE PARAISO CEP: 06852- 500	1
<b>UIRAPURU EM</b>	1



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: R BELGICA, 46 - PARQUE PARAISO CEP: 06852-180	
<b>VALDIR BATISTA DE SOUSA EM/ ARARA EM</b> Endereço: RUA JACOB HENGLES, 58 - JARDIM SAMPAIO CEP: 06851-4	2
<b>Total de Escolas</b>	<b>70</b>

2.6.11. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-05/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos” e:

- Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;
- Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos;
- Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;
- Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.

2.6.12. Fornecer uniforme parcial reserva, referente a avental e touca para proteção dos cabelos descartáveis a qualquer funcionário da Unidade Educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, o qual será devolvido ou descartado após o uso.

2.6.13. Fornecer alimentação diferenciada para os alunos matriculados que necessitem de alimentação especial (ex: alunos com diabetes, dislipidemias, obesidade, Hipercolesterolemia, Intolerância à Lactose, Alergias, Disfagias, entre outras enfermidades), conforme relação e cardápio próprios, a serem fornecidos pelo Depto. De Alimentação Escolar da PMIS, sendo que:

a) O diretor e/ou responsável pela unidade escolar informará ao Departamento de Alimentação Escolar a relação de alunos que necessitam deste tipo de alimentação. Com base nessa relação e de acordo com o receituário médico específico para cada aluno, o nutricionista da Prefeitura elaborará um cardápio adaptado, o qual será encaminhado à



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

CONTRATADA, juntamente com a listagem dos alunos que receberão referida alimentação.

b) De acordo com as dificuldades do atendimento médico, muitas vezes enfrentado pela população, os alunos deverão continuar a serem assistidos com as devidas adequações na alimentação até que o laudo médico seja suspenso.

c) As unidades escolares que atenderem alunos com a necessidade de modificação da consistência na alimentação, deverão utilizar utensílios e equipamentos (liquidificador, escumadeiras, talheres, etc) separados dos demais usos.

d) Os alunos que fizerem uso de sondas (nasoenteral, jejunostomia ou gastrostomia), deverão receber dieta **INTEGRAL INDUSTRIALIZADA INDIVIDUAL** de acordo com sua patologia e necessidade energética (normocalórica, hipercalórica, hiperproteica, etc). A dieta enteral deverá ser manipulada pela CONTRATADA e a administração por responsabilidade da CONTRATANTE.

e) A CONTRATADA ficará responsável pela aquisição do material para porcionamento da dieta (frascos ou seringas).

f) As dietas especiais estão especificadas detalhadamente no Anexo III do Edital, bem como, a forma de cobrança, que será através de percentual de acréscimo sobre os valores dos cardápios.

2.6.14. Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências, relatando ao Depto. De Nutrição da PMIS por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas sobre o apurado bem como das providências adotadas.

2.6.15. Comunicar a Secretaria Municipal de Educação e Departamento de Alimentação Escolar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

2.6.16. Quando um determinado alimento não atender os Padrões de Qualidade estabelecidos neste Contrato, deverá ser substituído imediatamente por outro alimento, integrante do Contrato, mediante solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.

2.6.17. Propiciar a todos os alunos da rede escolar um Projeto de Educação Nutricional, apresentar em até 30 (trinta) dias quando solicitado pela equipe técnica do DAE, com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os alunos a respeito da importância dos alimentos. Manter parceria com o DAE na execução de projetos elaborados pelo Departamento com a participação e/ou matérias pedagógicos. O projeto de Educação Nutricional deverá ser realizado anualmente, sob aprovação prévia do DAE.

2.6.18. Propiciar a cada aluno o índice “per capita” mínimo constante do Anexo III, salvo nos casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais, desde que devidamente autorizadas pela CONTRATANTE.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

2.6.19. Realizar avaliação de aceitação de todos os produtos e preparações, em especial dos produtos formulados. A empresa contratada deverá aplicar o teste de aceitabilidade semestralmente aos estudantes, sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

2.6.20. Desenvolver periodicamente e em parceria com a CONTRATANTE, atividades de educação nutricional em todas as unidades educacionais listadas no Anexo II deste Edital.

2.6.21. Os cardápios deverão ser elaborados pelo Departamento de Alimentação Escolar, sendo entregues a CONTRATADA 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação por escrito, observando o padrão estabelecido. Tais alterações somente poderão ocorrer se houver autorização escrita do nutricionista da CONTRATANTE.

2.6.22. De acordo com as Resoluções N° 06 de 08/05/2020 e N° 20 de 02/12/2020.

Art. 15. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/ superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender as necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 1º Como disposto na Lei n° 11.947/2009, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

§ 2º Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 4º Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

§ 5º Os cardápios deverão ser planejados antes do início do exercício financeiro e apresentados ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE para sugestões acerca de ajustes necessários.

Art. 16. Recomenda-se que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo:

- a) 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- b) 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- c) 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- d) 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
- e) 1g (um grama) de sal.

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

10 Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

2.6.24. Se houver falta de água por qualquer natureza ou limpeza da caixa será de responsabilidade da CONTRATADA providenciar água suficiente para o preparo das refeições e higienização da cozinha e/ou trocar o cardápio por alimentos de menor manipulação, desde que expressamente autorizado pelo DAE.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

§ 2º Os parâmetros estabelecidos no *caput* deste artigo referem-se à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana.

2.6.23. Na hipótese de REPETIÇÃO, deverá ser observada a seguinte instrução:

2.6.23.1. Somente será considerada a repetição da alimentação escolar, para fins de cobrança, quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, inclusive com relação à sobremesa (fruta ou suco), para a qual deve ser observada a seguinte instrução, se esta for:

a) Doce (industrializado): não deverá ser servida na repetição, a fim de não estimular seu consumo pelo aluno e não contribuir para a formação de hábito alimentar inadequado;

b) Fruta (in natura): poderá, por opção do aluno, ser servida na repetição, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de hábito alimentar adequado.

### **III. DAS RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA:**

#### **3.1. Quanto ao pessoal:**

3.1.1 Utilizar funcionários próprios para execução integral dos serviços objeto do presente licitação.

3.1.2. Supervisionar, treinar, qualificar, identificar com crachá e uniformizar todos os seus funcionários envolvidos no programa de alimentação escolar, incluindo a equipe técnica e de fiscalização.

3.1.3. Toda mão de obra, especializada ou não, para atender a perfeita execução do objeto da presente licitação será por conta integral da empresa **CONTRATADA**.

3.1.4. Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para manipulação, será de 1 para 150 alunos matriculados.

3.1.5. Supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar o pessoal por ela contratado observando-se, para tanto, as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo a **CONTRATADA** considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

3.1.6. Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, conforme exigência da Resolução CFN nº 465/2010.

3.1.7. Fornecer e manter às suas expensas todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas, não permitindo a nenhum funcionário o exercício de suas funções sem que estejam utilizando o devido equipamento.

3.1.8. Providenciar o controle de saúde do seu pessoal (funcionários por ela contratados), conforme item 04 da Portaria CVS 05/2013.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

3.1.9. Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

3.1.10. Na hipótese prevista neste item, a mão-de-obra deverá ser trocada/reposta e treinada imediatamente, de maneira a não prejudicar os serviços.

3.1.10.1. Mencionada substituição deverá ocorrer também nos casos de falta, afastamentos, licenças médicas, licenças gestantes, etc.

3.1.11. Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura e alunos da rede de ensino.

3.1.12. Permitir que os funcionários da CONTRATANTE (fiscalização) vistoriem suas instalações, serviços, alimentos ou quaisquer outras atividades que compreendam o objeto da presente licitação, sempre que a CONTRATANTE julgar necessário.

3.1.13. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

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

3.1.15. Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitado e somente para o pessoal da **CONTRATADA** que se enquadrar no caso, a seguinte documentação:

a) cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço, se for o caso;

b) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação, se for o caso;

c) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

d) comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS / PASEP, se for o caso;

e) cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

f) recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

g) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais;



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

- h) férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- i) comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- j) comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- k) comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- l) documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- m) Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

3.1.16. Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela CONTRATADA em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador; somente para o pessoal da contratada que se enquadrar no caso, os seguintes documentos:

- a) termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- b) documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- c) recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d) cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e) cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

3.1.17. Apresentar ao término do contrato, em até 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador (somente para o pessoal da contratada que se enquadrar no caso):

- a) cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;
- b) cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- c) cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

### **3.2. – Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:**

3.2.1. A CONTRATANTE através de pessoa indicada pela Secretaria Municipal de Educação, realizará inventário dos utensílios de cozinha, bem como, eletrodomésticos e outros pertencentes ao município, que ficarão a disposição da contratada na unidade escolar desde de que estejam em condições de uso no decorrer do contrato.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

3.2.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar um inventário dos utensílios existentes nas cozinhas das escolas, bem como eletrodomésticos, devendo encaminhar o relatório à Comissão nomeada através da portaria, devidamente assinado pela diretora da unidade escolar.

3.2.3. A CONTRATADA deverá, ainda:

3.2.3.1. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura.

3.2.3.2. Disponibilizar imediatamente após a assinatura do contrato, os equipamentos e utensílios mínimos previstos no ANEXO XIII, podendo retirá-los ao final do contrato.

3.2.3.3. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios, equipamentos e instalações (sifão de pia, torneira, elemento filtrante, filtro, lâmpadas, tela milimétrica para janelas e portas) inclusive os de propriedade da Prefeitura e, imediatamente após a constatação do problema, para que não seja comprometido o andamento dos serviços. Devendo ainda devolver os equipamentos e instalações em boas condições de uso no final do contrato. A contratada deverá atender os alunos com prato de vidro temperado e apresentar laudo técnico do fabricante. Em caso de acidente será responsabilidade da CONTRATADA se o utensílio não apresentar conformidade com o laudo e deverá prestar assistência médica aos alunos.

3.2.3.4. Providenciar a reposição de utensílios, equipamentos e eletrodomésticos extraviados, danificados, roubados ou furtados, devidamente comprovado através de boletim de ocorrência, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

3.2.4. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com os dispostos nas Legislações Sanitárias.

### **3.3. Quanto aos gêneros e insumos:**

3.3.1. Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

3.3.2. Repor os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis extraviados nas unidades educacionais, por meio de roubo ou furto, devidamente comprovado através de Boletim de Ocorrência, onde o faturamento será proporcional aos dias de estoque disponível

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

3.3.4. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, sendo que todo o fornecimento de gás será por conta da empresa CONTRATADA.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

3.3.5. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das cozinhas, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

3.3.6. Executar o controle de pragas em geral (desratização, desinsetização de acordo a legislação vigente. Apresentar o calendário de realização para o DAE.

3.3.7. Em atendimento à Lei nº. 13.987 de 07 de abril de 2020, que altera a Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 e Resolução/FNDE/CD nº 20 de 02 de dezembro de 2020 altera, a Resolução/FNDE/CD nº 06 de 08 de abril de 2020, a Secretaria Municipal de Educação realizará Chamada Pública e caberá ao Diretor de Escola e à CONTRATADA o recebimento dos gêneros alimentícios a serem entregues nas unidades escolares pelo DAE, assinar as duas vias do romaneio, sendo uma devolvida ao entregador e a outra ficará na unidade escolar. (As notas fiscais dos agricultores e/ou cooperativas deverão ser entregues ao DAE).

### **3.4. Quanto a legislação:**

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

3.4.2. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

3.4.3. Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato, a exceção apenas em relação aos serviços de manutenção dos equipamentos e distribuição dos gêneros alimentícios.

3.4.4. Conforme o artigo 18 da Resolução nº 38, de 16/07/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando o agricultor, os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009, de 16 de junho de 2009.

3.4.4.1. A Contratante fará aquisição de gêneros alimentícios diretamente do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, devidamente credenciado junto à Secretaria Municipal de Educação.

3.4.4.2. Considerando a hipótese acima e para fins de pagamento, a empresa contratada deverá fornecer um desconto no faturamento mensal, de acordo com as notas pagas pela contratante, referente a agricultura familiar.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

3.4.4.3. Caso o Município de Itapeçerica da Serra não consiga adquirir algum produto da Agricultura Familiar, a contratada deverá suprir o necessário para o cumprimento do cardápio. Neste caso, o valor referente ao gênero não será descontado do fechamento mensal.

### **3.5. Quanto ao transporte:**

3.5.1. Todas as despesas relativas a transporte do pessoal da CONTRATADA, bem como, hortifrutigranjeiros, carnes, gêneros alimentícios, e quaisquer outros produtos e materiais ficarão por conta da CONTRATADA.

3.5.2. O transporte dos gêneros estocáveis, provenientes da Agricultura Familiar, deverão ser retirados, pela CONTRATADA no Departamento de Alimentação Escolar, conforme cronograma estabelecido entre as partes.

3.5.3. Os gêneros hortifrutigranjeiros provenientes da Agricultura Familiar, serão entregues pelo Departamento de Alimentação Escolar diretamente nas Unidades Escolares.

## **IV. DAS RESPONSABILIDADES DA PREFEITURA:**

4.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo as unidades educacionais, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição dos gêneros alimentícios em cada unidade educacional;

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

4.3. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital;

## **V - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

5.1. A **CONTRATADA** deverá encaminhar os documentos fiscais à Seção de Alimentação Escolar no 1º dia útil da quinzena seguinte ao da prestação de serviços, onde a Seção de Alimentação Escolar terá 07 (sete) dias úteis para conferência e liberação das Notas Fiscais.

5.2. Os (as) diretores (as) ou responsáveis das unidades educacionais deverão conferir diariamente o número de refeições servidas atestando em documento da empresa CONTRATADA.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapecerica.sp.gov.br

5.3. Prefeitura pagará a licitante vencedora após a apresentação dos Documentos Fiscais, devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas, devidamente cadastradas na Secretaria das Finanças, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo de 10 (dez) dias fora à quinzena referente aos serviços objeto deste edital.

5.4. Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do processo, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental.

5.5. Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:

a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços.

b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações): o nome, CNPJ da Empresa prestadora de serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.

c) Certidões de comprovação da regularidade fiscal.

5.6. Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

5.7. Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionados pela licitante vencedora, a Prefeitura pagará juros moratórios de 1 % (um por cento) e correção monetária com base no MENOR ÍNDICE DE MERCADO VIGENTE NA ÉPOCA, ao mês calculado entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento.

5.8. A CONTRATADA não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverão tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei.

5.9. A Prefeitura reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

## **VI- DA FISCALIZAÇÃO:**

6.1. A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação escolar, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

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

6.3. 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.

6.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto a quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Edital, fazendo-se registros em relatório próprio por escrito, as irregularidades constatadas, remetendo-o ao chefe imediato para as devidas providências por parte da contratada, que deverá informar por escrito em 24 (vinte e quatro) horas as medidas adotadas.

6.5. Caberá também ao diretor de cada unidade escolar fiscalizar a qualidade e a quantidade das refeições servidas, responsabilizando-se também pela degustação, recebimento dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, e higiene de forma a atender as normas da vigilância sanitária.

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

6.7. A fiscalização da Administração Municipal de Itapeçerica da Serra não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer.

### **VII. DA GARANTIA:**

7.1. Da garantia prestada pela contratada para execução do contrato, no valor de 5% (cinco por cento) da contratação, a ser prestada em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, sob pena de rescisão, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que o CONTRATANTE seja parte, desde que referente ao objeto da contratação.

7.2. Em estando o processo trabalhista em andamento, mesmo após o término do contrato, a garantia ficará retida e somente será restituída após a conclusão do respectivo processo.

7.3. Caso seja necessário, será a CONTRATADA notificada para complementar o valor subtraído da garantia para pagamento da condenação trabalhista, no prazo designado pelo CONTRATANTE, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**EDITAL Nº 076/2022**

## **ANEXO II**

### **RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM ENDEREÇOS E QUANTIDADES APROXIMADAS DE ALUNOS MATRICULADOS**

LOTE 1:

<i>Unidades Escolares</i>	<i>Nº de Telefone</i>	<i>Nº de Matriculados/ Base: setembro 2022</i>
<b>1. AMARANTA EM</b> Endereço: ÁLVARO DE ALMEIDA LEMES,464 - JARDIM DAS PALMAS CEP: 06851-100	(11) 4668 – 1584	33
<b>2. ARCO ÍRIS C.M.H.R. CENTRO</b> Endereço: R 13 DE MAIO, 206 - CENTRO - CEP: 06850-840	(11) 4667-8342 / (11) 4667- 4679	156
<b>3. ALECRIM EM</b> Endereço: RUA BOA ESPERANCA, 185 - JARDIM VIRGINIA - CEP: 06871-080	(11) 4165-1767 / (11) 4667- 0802	118
<b>4. ALVARO RODRIGUES PEREIRA PREFEITO EM</b> Endereço: ESTR JOAO RODRIGUES DE MORAES, 3818 – LAGOA - CEP: 06860-400	(11) 4666-5795 / (11) 4667- 0007	531
<b>5. ANDORINHA EM</b> Endereço: R JOSE DOMINGUES DE MORAES, 148 - JARDIM MARILU - CEP: 06871-130	(11) 4667-8298	39
<b>6. ANNA MARIA RAMPIM PROFESSORA EM</b>	(11) 4667-2242	64



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: R NICOLA FELICE, 50 - PARQUE PARAISO - CEP: 06850-230		
<b>7. ANTONIO DO AMARAL EM</b> Endereço: RUA SAO JOAO, 196 - CENTRO - CEP: 06850-060	(11) 4666-8871 / (11) 4667- 0051	180
<b>8. ANTONIO MANOEL PEDROSO DE CASTRO PROF EM</b> Endereço: RUA ZORAIDE EVA DAS DORES, 26 - JARDIM MARILU - CEP: 06871-090	(11) 4666-2594 (11) 4165-2063	301
<b>9. ARTHUR RICCI DE CAMARGO PROF EM</b> Endereço: ESTRADA JOAQUIM CARDOSO FILHO, 400 - JARDIM SAO MARCOS - CEP: 06872-200	(11) 4666-4098 / (11) 4775- 1872	261
<b>10. BELCHIOR DE PONTES EM</b> Endereço: RUA SAO JOAO, 47 - CENTRO - CEP: 06850-060	(11) 4666-2216 / (11) 4165- 2809	841
<b>11. BEM-TE-VI EM</b> Endereço: R HIKARI KURACHI, 131 - POTUVERA - CEP: 06852-850	(11) 4667-3572	155
<b>12. BRINCO DE PRINCESA EM / JESUS BOM PASTOR EM</b> Endereço: AV. ITAPEÇERICANOS, DOS, 400 - PARQUE PARAISO CEP: 06850-140	(11) 4667-8864 / (11) 4667- 0864	219
<b>13. CANÁRIO EM</b> Endereço: ESTRADA DO MACIEL, 309 - JARDIM MONTESANO - CEP: 06853-190	(11) 4667-8806 / (11) 4667- 0011	133
<b>14. CARMEM CAETANO DE OLIVEIRA EM</b> Endereço: AV TESOUREO, 192 - JARDIM ITAPECERICA - CEP: 06853-420	(11) 4667-9415 / (11) 4667- 0563	147
<b>15. CORUJINHA EM</b>	(11) 4667-3280	71



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Endereço: AVENIDA CONSTANTINOPLA, 165 - JARDIM SAO MARCOS - CEP: 06871-300		
<b>16. EDVARD RODRIGUES DE OLIVEIRA PROF.º EM</b> Endereço: ESTRADA DO MACIEL, 200 - JARDIM MONTESANO - CEP: 06853-190	(11) 4666-5216 / (11) 4667- 1388	300
<b>17. EMILIANO FERREIRA DOMINGUES EM</b> Endereço: AVENIDA ARGENTINA, 222 - PARQUE PARAISO - CEP: 06852-490	(11) 4666-8549 / (11) 4666- 8417	539
<b>18. FRANCISCO DE ABREU RIBEIRO EM</b> Endereço: RUA OCEANIA, 15 - VILA JOÃO MONTESANO - CEP: 06853-530	(11) 4667-2811	136
<b>19. FRANCISO JEBERMI EM</b> Endereço: RODIVIA ARMANDO SALES,1474 – CENTRO CEP: 06850-100	(11) 4165 – 1383	137
<b>20. FRANCISCO SCALAMANDRE SOBRINHO DEP. EM</b> Endereço: RUA ASIA, 21 - JARDIM IMPERATRIZ - CEP: 06859-410	(11) 4666-4215 / (11) 4667- 6558	114
<b>21. GIRASSOL EM</b> Endereço: AVENIDA GUATEMALA, 42 - PARQUE PARAISO - CEP: 06852-440	(11) 4667-8923 / (11) 4667- 0809	30
<b>22. GUILHERMINA RODRIGUES DE MORAES EM</b> Endereço: RUA SAO JOAO, 185 – CENTRO - CEP: 06850-060	(11) 4666-8024 / (11) 4668- 1204	278
<b>23. IPE EM</b> Endereço: ESTRADA VITORIO TRENTIN, 400 - JARDIM SAO PEDRO - CEP: 06863-265	(11) 4666-6369 / (11) 4666- 9671	537



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>24. IZALTINA WEISHAUP T HENGLES EM</b> Endereço: RUA ITAMARATI, 300 - JARDIM TEREZA MARIA - CEP: 06850-620	(11) 4667-7124 / (11) 4667- 0739	287
<b>25. JASMIM EM</b> Endereço: RUA PEDRO JOSE ROTGER DOMINGUES, 300 - CENTRO - CEP: 06850-110	(11) 4666-3166 / (11) 4165- 2395	276
<b>26. JOSE PEREIRA DE BORBA EM</b> Endereço: EST JOAQUIM CARDOSO FILHO, 7399 – POTUVERA - CEP: 06872-200	(11) 4147-1284 / (11) 4147- 1169	369
<b>27. JUELINA PEREIRA EM</b> (Antigo Amor Perfeito) Endereço: ESTRADA ABIAS DA SILVA, 9250 – ITAQUACIARA - CEP: 06874-260	(11) 4775-4213 / (11) 4667- 0217	101
<b>28. JUELINA UNIDADE 2 EM</b> ENDEREÇO: ESTRADA ABIAS DA SILVA, 3003 – ITAQUACIARA- CEP: 06874-260	(11) 4666 - 7177	119
<b>29. LENICE LOPES SIMIONI PROF.<sup>a</sup> EM</b> Endereço: RUA ANTONIO DE ALBUQUERQUE, 103 - ALDEINHA - CEP: 06877-150	(11) 4147-1479 (11) 4147-3093	138
<b>30. MYRIAN LILIAN THOMAZ DAHER PROF.<sup>a</sup> EM</b> Endereço: RUA VICTOR MANZINI, 136 – CENTRO - CEP: 06850-030	(11) 4667-8831 / (11) 4667- 0657	28
<b>31. OCTACILIO MARTINS PROF.<sup>o</sup> EM</b> Endereço: RUA CRISTALINO WEISHAUP T, 80 - JARDIM PARAISO CEP: 06851-050	(11) 4666-7099 / (11) 4667- 7302	255
<b>32. ONDINA RIBEIRO PEDROSO PROF.<sup>a</sup> EM</b> Endereço: RUA CELSO MESQUITA LEITE, 68 - PARQUE PARAISO CEP: 06850-290	(11) 4666-7099 / (11) 4667- 7302	168



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>33. PARDAL EM</b> Endereço: EST VITORIO TRENTIN, 420 - JARDIM SAO PEDRO CEP: 06863-265	(11) 4775-2541 / (11) 4667- 0967	183
<b>34. QUARESMEIRA EM</b> Endereço: RUA ALVARO DE ALMEIDA LEME, 55 - JARDIM PARAISO CEP: 06851-000	(11) 4667-9652 / (11) 4667- 0655	69
<b>35. RICARDO CORSINI</b> (Antigo Pingo de Ouro) Endereço: PRACA GIUSEPPE CORSINI, SN - MOMBACA CEP: 06868-700	(11) 4775-4121 / (11) 4667- 0706	121
<b>36. SABIÁ EM</b> Endereço: RUA ITAMARITA, 64 - JD. DAS PALMEIRAS CEP: 06871-140	(11) 4667-4646 / (11) 4667- 0709	50
<b>37. SAO LEOPOLDO EM</b> Endereço: RODOVIA REGIS BITTENCOURT, KM 293 - POTUVERA CEP: 06882-700	(11) 4147-4087 / (11) 4147- 0004	95
<b>38. SOFIA RODRIGUES PEREIRA EM</b> Endereço: ESTR JOAO RODRIGUES DE MORAES, 3970 - LAGOA CEP: 06860-400	(11) 4669-3489 / (11) 4669- 7244	34
<b>39. TICO-TICO EM</b> Endereço: RUA JAPAO, 131 - PARQUE PARAISO CEP: 06852-500	(11) 4667-9685 / (11) 4667- 0678	53
<b>40. UIRAPURU EM</b> Endereço: R BELGICA, 46 - PARQUE PARAISO CEP: 06852-180	(11) 4667-9782 (11) 4667-0751	269
<b>41. VALDIR BATISTA DE SOUSA EM/ ARARA EM</b> Endereço: RUA JACOB HENGLES, 58 - JARDIM SAMPAIO CEP: 06851-4	(11) 4667-9546 (11) 4667-0306	136
<b>Total de Escolas :</b>	<b>41</b>	



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

LOTE 2:

<i>Unidades Escolares</i>	<i>Nº de Telefone</i>	<i>Nº de Matriculados/ Base: setembro 2022</i>
<b>1. ANACÁ EM</b> Endereço: AV. PM GILBERTO AUGUSTINHO,1064 – VALO VELHO CEP: 06856-700	(11) 4666 – 5584	76
<b>2. ARCO ÍRIS C.M.H.R. CIDADE STA. JULIA</b> Endereço: R MARINGA, 56 - PARQUE JANDAIA - CEP: 06866-210	(11) 4669-1819 / (11) 4669-0551	65
<b>3. ACACIA EM</b> Endereço: R FELIPE MENDES RODRIGUES, 99 - JARDIM DAS OLIVEIRAS - CEP: 06867-370	(11) 4669-1119 / (11) 4669-7113	417
<b>4. ADALGISA FEIJO NUNES EM</b> Endereço: R CRISPIM RODRIGUES DE ANDRADE, 330 - JARDIM DAS OLIVEIRAS - CEP: 06867-240	(11) 4669-5864 / (11) 4669-0237	275
<b>5. ANICE CHADDAD DE MORAES EM</b> Endereço: R WENCESLAU PAULINO DA SILVA, 333 - JARDIM JACIRA – CEP: 06864- 330	(11) 4779-9872 / (11) 4669-0514	649
<b>6. ARAUCÁRIA EM</b> Endereço: RUA ERVAL, 284 - JARDIM BRANCA FLOR - CEP: 06855-680	(11) 4667-7851 / (11) 4165-2768	537
<b>7. ARGEMIRO FERREIRA DOMINGUES EM</b> Endereço: RUA PRES. EURICO GASPAR DUTRA, 118 - JARDIM ANALANDIA - CEP: 06864-580	(11) 4779-1386 / (11) 4779-1466	275



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>8. AZALÉIA EM</b> Endereço: RUA JURUA, 175 - CIDADE SANTA JULIA - CEP: 06866-540	(11) 4669-1181 / (11) 4669-774	469
<b>9. BEIJA-FLOR EM</b> Endereço: RUA CERRO LARGO, 504 - JARDIM BRANCA FLOR - CEP: 06855-740	(11) 4667-6428 / (11) 4667-0423	68
<b>10. BENEDITO CUSTODIO DE MIRANDA PROF.º EM</b> Endereço: AV. SOLD.PM GILBERTO AUGUSTINHO, 1250 - JARDIM VALO VELHO - CEP: 06856-700	(11) 4668-1082 / (11) 4775-3237	683
<b>11. CARDEAL EM</b> Endereço: RUA MARIA DO CARMO FARIA, 56 - JARDIM BRANCA FLOR - CEP: 06855-610	(11) 4775-1606 / (11) 4667-0423	279
<b>12. CONJUNTO HAB. E RES. PAINEIRAS EM</b> Endereço: R CAMBUCI, 370 - JARDIM JACIRA - CEP: 06864-341	(11) 4165-4660 / (11) 4165-2535	574
<b>13. ELIAS DAHER PREFEITO PROF.º EM</b> Endereço: RUA CASTANHAL, 03 - JARDIM SANTA JULIA - CEP: 06867-500	(11) 4669-4803 / (11) 4779-1380	386
<b>14. GUADALUPE EM</b> Endereço: RUA JOAQUIM VERISSIMO SILVA, 111 - JD. HORIZONTE AZUL - CEP: 06865-700	(11) 5895-8472	53
<b>15. HANS LUDWIG SCHMIDT EM</b> Endereço: RUA VAL PARAISO, 119 - RECREIO CAMPESTRE - CEP: 06856-060	(11) 4667-7002	116
<b>16. HORTENSIA EM</b> Endereço: EST DOS PINHEIROS, 425 - CHAC SANTA MARIA - CEP: 06857-790	(11) 4666-7899 / (11) 4666-1379	660



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>17. IRANY VANETE CORREIA VILELA</b> <b>PROFESSORA PROF.<sup>a</sup> EM</b> Endereço: R MANDAGUARI, 78 - PARQUE JANDAIA - CEP: 06866-220	(11) 4779-8846 / (11) 4669-0238	56
<b>18. JESUS MARIA MOREIRA / PICA PAU EM</b> Endereço: RUA JURUA, 254 - CIDADE STA JULIA - CEP: 06866-254	(11) 4668-1312	199
<b>19. JOÃO DE CARVALHO CASEMIRO</b> <b>PROF.<sup>o</sup> EM</b> Endereço: AV. GETULIO VARGAS, 136 - JARDIM CINIRA - CEP: 06857-530	(11) 4667-6948	199
<b>20. JOSE DOS REIS SALGADO EM</b> Endereço: R CESARIO VERDE, 10 - JARDIM JACIRA - CEP: 06864-110	(11) 4669-3055 / (11) 4669-0236	382
<b>21. JURITI EM</b> Endereço: AVENIDA GERTULIO VARGAS, 191 - JARDIM CINIRA - CEP: 06857-530	(11) 4165-1762 (11) 4667-0711	78
<b>22. LUIZA MOTOYOSHI PROFA EM</b> Endereço: RUA FLORIANO PEIXOTO, 300 - JARDIM CINIRA - CEP: 06857-500	(11) 4666-5979 / (11) 4667-8566	363
<b>23. MANACA EM</b> Endereço: RUA ANTONIO QUERUBIM, 301 - PARQ SANTO ANTÔNIO - CEP: 06864-380	(11) 4669-2563 / (11) 4669-3154	347
<b>24. ORQUIDEA EM</b> Endereço: RUA TOPAZIO, SN - JD. DAS ESMERALDAS CEP: 06856-190	(11) 4666-7733 / (11) 4667-0350	101
<b>25. PALMEIRA EM</b> Endereço: RUA PEDRA BRANCA, 6 - PARQUE JANDAIA - CEP: 06866-370	(11) 4669-6400 / (11) 4669-0489	136



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>26. PINTASSILGO EM</b> Endereço: AV. PM SOLD. GILBERTO AGOSTINHO, 948 - JARDIM VALO VELHO CEP: 06856-700	(11) 4775-4609 / (11) 4667-0636	87
<b>27. PRIMAVERA DA SERRA EM</b> Endereço: RUA CURUCA, 46 - JARDIM SANTA JULIA CEP: 06867-470	(11) 4669-1727 / (11) 4669-0327	133
<b>28. QUERO-QUERO EM</b> Endereço: ESTRADA GUARANTÃS, 165 - CHAC SANTA MARIA CEP: 06857-810	(11) 4666-5660	295
<b>29. SAMAMBAIA EM</b> Endereço: AV. SOLD.PM GILBERTO AGOSTINHO, 1200 - JARDIM VALO VELHO CEP: 06856-700	(11) 4775-3142 / (11) 4775-0305	184
<b>30. SEMPRE-VIVA EM</b> Endereço: RUA ESTER CLAUDINO TEODORO, 13 - JARDIM NOGUEIRA CEP: 06864-192	(11) 4669-3489 / (11) 4669-7244	470
<b>Total de Escolas :</b>	<b>30</b>	



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO III**

**RELAÇÃO DOS CARDÁPIOS, DIETA ESPECIAIS, PERCAPITAS E  
INCIDÊNCIAS**

**CARDÁPIO 1 – BERÇÁRIO**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Desjejum</b>	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
<b>Almoço</b>	Papa de arroz, feijão, gema, acelga e beterraba Maçã	Papa de macarrão, feijão, carne moída, abóbora e abobrinha Melancia	Papa de arroz, feijão, frango, batata e chuchu Banana	Papa de fubá, carne em iscas, abobrinha e cenoura Melão	Papa de arroz, feijão, carne moída, abóbora e acelga Mamão
<b>Lanche</b>	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
<b>Jantar</b>	Papa de fubá, feijão, abóbora e mandioca Banana	Papa de arroz, feijão, carne moída, cenoura e chuchu Melão	Papa de macarrão, frango, acelga e abobrinha Mamão	Papa de arroz, feijão, carne em iscas, acelga e beterraba Maçã	Papa de macarrão, feijão, carne moída, batata e chuchu Melancia

**TABELA DE INCIDENCIAS - MENSAL 22 dias úteis - CARDAPIO 1**

<b>Desjejum</b>
22 x mamadeira
<b>Almoço</b>
4 x fubá
9 x arroz
9 x macarrão
4 x ovo
8 x carne
9 x frango



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

1 x fígado
22 x feijão
22 x hortaliças (2 tipos)
22 x fruta
<b>Lanche</b>
22 x mamadeira
<b>Jantar</b>
4 x fubá
9 x arroz
9 x macarrão
4 x ovo
8 x carne
9 x frango
1 x fígado
22 x feijão
22 x hortaliças (2 tipos)
22x frutas

**CARDÁPIO 2 – PERÍODO INTEGRAL**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Desjejum</b>	Vitamina de Banana	Iogurte natural com frutas	Mingau de aveia e banana	Leite com chocolate e fruta	Salada de fruta
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão Ovo Mexido Seleta de Legumes Abacaxi	Arroz, feijão Frango ao Molho Salada de Acelga Maçã	Arroz, feijão Carne em Isclas com Chuchu Mexerica	Arroz, feijão Filé de Coxa de Frango com Abóbora Melancia	Macarrão com carne Moída Salada de Repolho Salada de fruta
<b>Pré - Jantar</b>	Escondidinho de carne moída	Bolo salgado fruta	Macarrão com frango fruta	Torta de legumes com carne fruta	Sopa

**TABELA DE INCIDÊNCIAS - MENSAL 22 dias úteis - CARDÁPIO 2 PERÍODO INTEGRAL**



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>Desjejum</b>
6 x salada de frutas
4x vitamina com fruta
4 x chocolate com leite e fruta
4 x iogurte natural com fruta
4 x mingau
<b>Almoço</b>
18 x arroz
18 x feijão
4 x macarrão (1 x integral)
2 x ovo
9 x carne
8 x frango (3 x coxinha da asa, 3 x filé de coxa, 2 x sassami)
1 x proteína de soja
1 x linguiça de frango
1 x peixe
11 x salada
11 x legume (carne/purê)
22 x fruta
<b>Pré Jantar</b>
14 x fruta
2x baião de dois
2x torta carne/ frango
2x bolo salgado
2x quibe de forno
2 x risoto
2 x polenta com carne/ frango
2 x omelete
2x sopa
3x macarrão
3 x escondidinho

### **CARDÁPIO 3 – EMEI**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Desjejum</b>	Leite com Chocolate Biscoito Maisena	Chá de Camomila Pão com Margarina	Cereal natural com iogurte	Leite com Banana e Maçã	Iogurte natural com banana



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>Almoço</b>	Arroz, feijão Ovo Mexido Seleta de Legumes Abacaxi	Arroz, feijão Frango ao Molho Salada de Acelga Maçã	Arroz, feijão Carne em Iscas com Chuchu Melancia	Arroz, feijão Filé de Coxa de Frango com Abóbora Suco	Macarrão com carne Moída Salada de Repolho Mamão
---------------	--	--	--	---	--

## **TABELA DE INCIDÊNCIAS - MENSAL 22 dias úteis - CARDAPIO 3 EMEI (manhã)**

<b>Desjejum</b>
4x Iogurte natural com fruta
1 x Cereal natural com Iogurte adoçado
1 x Cereal natural com leite
6 x Pão com (2 x margarina, queijo, requeijão)
4 x Biscoito (2 integral 1 doce, 1 salgado)
4 x Leite com Fruta
8 x Leite com Chocolate (100% cacau)
2 x Chá de Ervas
<b>Almoço</b>
18 x arroz
18 x feijão
4 x macarrão (1 x integral)
2 x ovo
9 x carne
8 x frango (3 x coxinha da asa, 3 x filé de coxa, 2 x sassami)
1 x proteína de soja
1 x linguiça de frango
1 x peixe
11 x salada
11 x legume (carne/purê)
4 x suco (integral / polpa de fruta)
18 x fruta



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

### **CARDÁPIO 4 – EMEI / EMEF**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão Ovo Mexido Seleta de Legumes Abacaxi	Arroz, feijão Frango ao Molho Salada de Acelga Maçã	Arroz, feijão Carne em Iscas com Chuchu Melancia	Arroz, feijão Filé de Coxa de Frango com Abóbora Suco(integral )	Macarrão com carne Moída Salada de Repolho Mamão

### **TABELA DE INCIDÊNCIAS - MENSAL 22 dias úteis - CARDAPIO 4 EMEI /EMEF**

<b>Almoço</b>
18 x arroz
18 x feijão
4 x macarrão (1 x integral)
2 x ovo
9 x carne
8 x frango (3 x coxinha da asa, 3 x filé de coxa, 2 x sassami)
1 x proteína de soja
1 x linguiça de frango
1 x peixe
11 x salada
11 x legume (carne/purê)
4 x suco (integral / polpa)
18 x fruta

### **CARDÁPIO 5 – EJA / EDUCAÇÃO ESPECIAL**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Almoço/ Jantar</b>	Arroz, feijão Ovo Mexido Seleta de Legumes Abacaxi	Arroz, feijão Frango ao Molho	Arroz, feijão Carne em Iscas com Chuchu	Arroz, feijão Filé de Coxa de Frango	Macarrão com carne Moída Salada de Repolho



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

		Salada de Acelga Maçã	Melancia	com Abóbora Suco	Mamão
--	--	-----------------------------	----------	------------------------	-------

**TABELA DE INCIDÊNCIAS - MENSAL 22 dias úteis - CARDAPIO 5 EJA /  
EDUCAÇÃO ESPECIAL/ EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTE (ETEC)**

<b>Almoço</b>
18 x arroz
18 x feijão
4 x macarrão (1 x integral)
2 x ovo
9 x carne
8 x frango (3 x coxinha da asa, 3 x filé de coxa, 2 x sassami)
1 x proteína de soja
1 x linguiça de frango
1 x peixe
11 x salada
11 x legume (carne/purê)
4 x suco (integral / polpa)
18 x fruta

**CARDÁPIO 6 – DESJEJUM**

	<b>Segunda- feira</b>	<b>Terça- feira</b>	<b>Quarta- feira</b>	<b>Quinta- feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Desjejum</b>	Leite com Chocolate Biscoito Maisena  Fruta	Chá de Camomila Pão com Margarina  Fruta	Cereal natural com iogurte  Fruta	Leite com Banana e Maçã	Iogurte natural com banana

**TABELA DE INCIDÊNCIAS - MENSAL 22 dias úteis - CARDAPIO 6  
DESJEJUM**

<b>Desjejum</b>
4x Iogurte natural com fruta
1 x Cereal com Iogurte
1 x Cereal com leite
6 x Pão com (2x margarina, queijo, requeijão)



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

4 x Biscoito (2 integral 1 doce, 1 salgado)
4 x Leite com Fruta
8 x Leite com Chocolate (100% cacau)
2 x Chá de Ervas
12 x Fruta

### **CARDÁPIO 7 - KIT LANCHE – PASSEIO**

<b>Kit único</b>
1 fruta
1 suco tetra pack 200 ml
1 biscoito salgado sachê (30 g)
1 bolinho (40 g)
1 sacola plástica

O pedido do kit lanche, deverá ser realizado com 30 (trinta) dias de antecedência.

### **CARDÁPIO 8 - ESPECIAL (PÁSCOA, DIA DAS CRIANÇAS, FESTA JUNINA, ENCERRAMENTO)**

<b>Opção 1</b>
Arroz, estrogonofe de carne ou frango, batata palha, salada, suco de fruta integral e sobremesa
<b>Opção 2</b>
Pão, salsicha ao molho, purê de batata, batata palha, suco de fruta integral e sobremesa
<b>Opção 3</b>
Pão de forma, 1 fatia de queijo, 1 fatia de presunto, tomate, suco de fruta integral e sobremesa
<b>Opção 4</b>
Pipoca salgada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, suco de fruta integral e sobremesa

Sobremesa: fruta unidade/picada, chocolate em barra ou ovo de páscoa, doce junino.

Sobremesa a escolha do DAE.

Os per captas deverão seguir os mesmos dos demais cardápios.

As notas fiscais e/ ou romaneios de entrega de hortifrúteis deverão ficar disponíveis nas Unidades Escolares, para conferência das quantidades utilizadas.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

### **DIETAS ESPECIAIS**

**Tabela A – (Acréscimo de 50% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)**

<b>Tipo de dieta</b> <b>(Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)</b>
<b>Dieta enteral individual</b>

**Tabela B – (Acréscimo de 30% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)**

<b>Tipo de dieta</b> <b>(Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)</b>
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/Intolerância/Alergia ao Trigo
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados com prescrição médica ou de nutricionista, de Hidrolisado Proteico/Fórmula de Aminoácidos Livres/ Fórmula Extensamente Hidrolisada. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite com baixo teor de lactose ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares
Dietas para suprir déficits calóricos e/ou de outros nutrientes com prescrição de suplemento nutricional e/ou alimento específico. Exemplo: Baixo peso, deficiência de vitaminas e minerais.
Dietas hipoglicídicas Exemplo: Diabetes mellitus / Hiperglicemia
Dietas hipolipídicas e /ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia,



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Dietas com prescrição de espessante para líquidos.

Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica

### **Tabela C – (Acréscimo de 10% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)**

<b>Tipo de dieta</b> <b>(Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)</b>
Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos. Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc. Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade. Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia

	<b>Total</b>
<b>Tabela A</b>	<b>6</b>
<b>Tabela B</b>	<b>44</b>
<b>Tabela C</b>	<b>38</b>
	<b>88</b>

\*Dados obtidos através da média dos dados de 2016 e 2017 com acréscimo de 20%.

### **PER CAPITA – ESCOLAS MUNICIPAIS**

#### **CARDÁPIO 1 – BERÇÁRIO**

<b>GÊNERO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PER CAPTA</b>
Fubá	Kg	0,015
Arroz	Kg	0,01
Macarrão	Kg	0,015



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Ovo	Unid.	1
Carne bovina (moída/iscas)	Kg	0,015
Frango	Kg	0,015
Fígado Bovino	Kg	0,015
Feijão	Kg	0,01
Hortaliças (2 tipos)	Kg	0,03
Fruta picada	Kg	0,05
Fruta inteira	Unid.	1
Mamadeira fórmula láctea	L	0,15

### **PER CAPITA – ESCOLAS MUNICIPAIS**

#### **CARDÁPIO 2 – PERÍODO INTEGRAL**

<b>GÊNERO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PER CAPTA</b>
Arroz (polido/parabolizado)	Kg	0,04
Feijão	Kg	0,02
Macarrão (tradicional/integral)	Kg	0,05
Ovo	Unid.	1
Carne bovina (iscas/cubos/moída)	Kg	0,05
Frango (peito/filé de coxa)	Kg	0,05
Coxinha da Asa	Unid.	2
Proteína de Soja	Kg	0,025
Salsicha (festa)	Unid.	1
Linguiça de Frango	Kg	0,05
Peixe	Kg	0,06
Folha salada	Kg	0,03
Folha refogada	Kg	0,04
Salada legume	Kg	0,03
Legume (carne/purê)	Kg	0,03
Farinha de Milho / Mandioca	Kg	0,015
Batata Flocos	Kg	0,01
Batata Palha	Kg	0,015
Suco de fruta integral	L	0,15
Fruta picada	Kg	0,10
Fruta inteira	Unid.	1
Fruta para bater com leite	Kg	0,03
Cereal sem açúcar	Kg	0,04
Leite (26g de leite em pó)	L	0,15
Chocolate em pó 50% cacau	Kg	0,005



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Chá (camomila e cidreira)	L	0,15
Maçã para adoçar o chá	Kg	0,03
Biscoito (doce/salgado/integral)	Kg	0,03 (média 6 Unid.)
Bisnaguinha (tradicional/integral)	Unid.	2
Pão de hot dog /leite/francês	Unid.	½
Pão de forma (integral)	Unid.	1
Margarina	Kg	0,01
Requeijão	Kg	0,01
Queijo Mussarela/ presunto (20 g)	Fatia	1
Iogurte	L	0,15
Bolo individual/fatia	Kg	0,04
Molho de tomate	L	0,02
Carne (recheio pão)	Kg	0,03
Aveia	Kg	0,005
Doce em Barra /Chocolate	Kg	0,03

### **PER CAPITA – ESCOLAS MUNICIPAIS**

#### **CARDÁPIO 3 – EMEI (MANHÃ)**

<b>GÊNERO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PER CAPTA</b>
Arroz (polido/parabolizado)	Kg	0,04
Feijão	Kg	0,02
Macarrão (tradicional/integral)	Kg	0,05
Ovo	Unid.	1
Carne bovina (iscas/cubos/moída)	Kg	0,05
Frango (peito/filé de coxa)	Kg	0,05
Coxinha da Asa	Unid.	3
Proteína de Soja	Kg	0,025
Salsicha	Unid.	1
Linguiça de Frango	Kg	0,05
Peixe	Kg	0,06
Folha salada	Kg	0,03
Folha refogada	Kg	0,04
Salada legume	Kg	0,03
Legume (carne/purê)	Kg	0,03
Farinha de Milho / Mandioca	Kg	0,015
Batata Flocos	Kg	0,01
Batata Palha	Kg	0,015
Suco de fruta (polpa/ integral)	L	0,15



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Fruta picada	Kg	0,1
Fruta inteira	Unid.	1
Fruta para bater com leite	Kg	0,03
Cereal sem açúcar	Kg	0,04
Leite (26g de leite em pó)	L	0,15
Chocolate em pó 50% cacau	Kg	0,005
Biscoito (doce/salgado/integral)	Kg	0,030 (média 6 Unid.)
Bisnaguinha (tradicional/integral)	Unid.	2
Pão de hot dog /leite/francês	Unid.	½
Pão de forma (integral)	Unid.	1
Margarina	Kg	0,01
Requeijão	Kg	0,01
Queijo Mussarela/ presunto (20 g)	Fatia	1
Iogurte	L	0,15
Molho de Tomate	L	0,02
Aveia	Kg	0,005
Doce em Barra /Chocolate	Kg	0,03
Açúcar	Kg	0,01
Chá (camomila e cidreira)	L	0,15

## **PER CAPITA – ESCOLAS MUNICIPAIS**

### **CARDÁPIO 4 – EMEI / EMEF**

<b>GÊNERO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PER CAPTA</b>
Arroz (polido/parabolizado)	Kg	0,04
Feijão	Kg	0,02
Macarrão (tradicional/integral)	Kg	0,05
Ovo	Unid.	1
Carne bovina (iscas/cubos/moída)	Kg	0,05
Frango (peito/filé de coxa)	Kg	0,05
Coxinha da Asa	Unid.	3
Proteína de Soja	Kg	0,025
Salsicha	Unid.	1
Linguiça de Frango	Kg	0,05
Peixe	Kg	0,06
Folha salada	Kg	0,03
Folha refogada	Kg	0,04
Salada legume	Kg	0,03
Legume (carne/purê)	Kg	0,03



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Farinha de Milho / Mandioca	Kg	0,015
Batata Flocos	Kg	0,01
Batata Palha	Kg	0,015
Suco de fruta (polpa/integral)	L	0,15
Fruta picada	Kg	0,1
Fruta inteira	Unid.	1
Queijo Mussarela/ presunto (20 g)	Fatia	1
Molho de Tomate	L	0,02
Doce em Barra /Chocolate	Kg	0,03
Açúcar	Kg	0,01

## **PER CAPITA – ESCOLAS MUNICIPAIS**

### **CARDÁPIO 5 – EJA / EDUCAÇÃO ESPECIAL**

<b>GÊNERO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PER CAPTA</b>
Arroz (polido/parabolizado)	Kg	0,06
Feijão	Kg	0,03
Macarrão (tradicional/integral)	Kg	0,06
Ovo	Unid.	1
Carne bovina (iscas/cubos/moída)	Kg	0,06
Frango (peito/filé de coxa)	Kg	0,06
Coxinha da Asa	Unid.	3
Proteína de Soja	Kg	0,03
Salsicha	Unid.	1
Linguiça de Frango	Kg	0,06
Peixe	Kg	0,07
Folha salada	Kg	0,03
Folha refogada	Kg	0,04
Salada legume	Kg	0,03
Legume (carne/purê)	Kg	0,03
Farinha de Milho / Mandioca	Kg	0,015
Batata Flocos	Kg	0,01
Batata Palha	Kg	0,015
Suco de fruta (polpa/integral)	L	0,15
Fruta picada	Kg	0,1
Fruta inteira	Unid.	1
Queijo Mussarela/ presunto (20 g)	Fatia	1
Molho de Tomate	L	0,02
Doce em Barra /Chocolate	Kg	0,03



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

## **PER CAPITA ESCOLAS MUNICIPAIS**

### **CARDÁPIO 6 – DESJEJUM**

<b>GÊNERO</b>	<b>UNIDADE MEDIDA</b>	<b>PER CAPTA</b>
Fruta para bater com leite	Kg	0,03
Cereal sem açúcar	Kg	0,04
Leite (26g de leite em pó)	L	0,15
Chocolate em pó 50% cacau	Kg	0,005
Biscoito (doce/salgado/integral)	Kg	0,03
Bisnaguinha (tradicional/integral)	Unid.	3
Pão de hot dog/leite/francês	Unid.	1
Pão de forma (integral)	Unid.	2
Iogurte	L	0,15
Aveia	Kg	0,005
Margarina	Kg	0,01

Para o preparo de todas as refeições deverão ser utilizados como tempero: alho, cebola, salsa, cebolinha, tomate, orégano, louro, sal e outras especiarias, exceto pimenta. O CONTRATANTE deverá seguir rigorosamente o Receituário Padrão.

### **TABELA DE FATOR DE CORREÇÃO**

<b>Frutas/ sobremesa</b>	
<b>Alimento</b>	<b>FC</b>
Abacate	1,46
Abacaxi	1,93
Banana	1,66
Laranja	1,46
Maçã	1,18
Manga	1,36
Mamão	1,50
Melancia	1,90
Melão	1,37
<b>Hortaliças, Leguminosas e Tubérculos</b>	
<b>Alimento</b>	<b>FC</b>
Abóbora	1,33
Abobrinha	1,26
Acelga	1,42



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Agrião	1,78
Alface Crespa	1,46
Alface Lisa	1,31
Alho	1,08
Batata Doce	1,21
Batata Inglesa	1,06
Beterraba	1,53
Brócolis	2,56
Cará	1,08
Cebola	1,53
Cenoura	1,16
Chuchu	1,35
Couve	1,50
Couve-flor	2,24
Escarola	1,71
Espinafre	1,79
Inhame	1,40
Mandioca	1,31
Mandioquinha	1,15
Repolho	1,35
Rúcula	1,57
Salsa/cebolinha	1,44
Tomate	1,61
Vagem	1,26

<b>Carnes, aves e peixes</b>	
<b>Alimento</b>	<b>FC</b>
Patinho	1,14
Fígado	1,07
Filé de Coxa de Frango	1,50
Peito de Frango	1,39
Cação / Posta	1,18
Pangasius/Filé	1,66

Acrescenta-se: **TABELA DE ÍNDICE DE COCÇÃO**

<b>Carnes, aves e peixes</b>	
<b>Alimento</b>	<b>IC</b>
Carne bovina	0,7



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Frango	0,8
Peixes	0,8

Considerando que os Fatores de Correção e Índice de Cocção podem variar de acordo com a qualidade dos insumos, as empresas devem calcular e ofertar adequadamente a quantidade dos alimentos estipulados, crus/cozidos no contrato.

Os Fatores de correções e Índice de Cocção foram baseados em artigos científicos e livros.

Havendo troca de cardápio sem prévia autorização do CONTRATANTE a empresa será penalizada.



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO IV**

**RESUMO QUANTIDADE DE CARDÁPIOS**

LOTE 01:

<b>CARDÁPIO</b>	<b>QTDE. CARD. DIA</b>	<b>DIAS LETIVOS</b>	<b>QTDE. CARD. ANO</b>
CARDÁPIO 1 – BERÇÁRIO	94	200	18.800
CARDÁPIO 2 – PERÍODO INTEGRAL	530	200	106.000
CARDÁPIO 3 – EMEI MANHÃ	1.512	200	302.400
CARDÁPIO 4 – EMEI / EMEF	6.360	200	1.272.000
CARDÁPIO 5 – EJA / EDUCAÇÃO ESPECIAL/EDUC PROFISSIONAL	350	200	70.000
CARDÁPIO 6 – DESJEJUM	355	200	71.000
CARDÁPIO 7 – LANCHE PASSEIO	9.600	3	28.800
CARDÁPIO 8 – CARDÁPIOS EVENTUAIS	9.960	4	39.840
<b>TOTAL ANO</b>			<b>1.908.840</b>

LOTE 02:

<b>CARDÁPIO</b>	<b>QTDE. CARD. DIA</b>	<b>DIAS LETIVOS</b>	<b>QTDE. CARD. ANO</b>
CARDÁPIO 1 – BERÇÁRIO	10	200	2.000
CARDÁPIO 2 – PERÍODO INTEGRAL	430	200	86.000
CARDÁPIO 3 – EMEI MANHÃ	1.490	200	298.000



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

CARDÁPIO 4 – EMEI / EMEF	6.220	200	1.244.000
CARDÁPIO 5 – EJA / EDUCAÇÃO ESPECIAL/EDUC PROFISSIONAL	290	200	58.000
CARDÁPIO 6 – DESJEJUM	396	200	79.200
CARDÁPIO 7 – LANCHE PASSEIO	7.925	3	23.775
CARDÁPIO 8 – CARDÁPIOS EVENTUAIS	10.560	4	42.240
<b>TOTAL ANO</b>			<b>1.833.215</b>



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO V**

À

Prefeitura do Município de Itapeçerica da Serra

Ref.: Pregão Presencial nº /202\_.

Prezados Senhores

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, vem através desta, credenciar \_\_\_\_\_, representante (Legal ou Procurador), portadora da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, para representar e conferir poderes para oferecer lances, negociar preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa licitante e inclusive para desistência de interposição de recursos, referente ao processo de Licitação Pregão Presencial nº 20\_\_ – Edital nº /20\_\_.

\_\_\_\_\_ (localidade), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2.02\_.

\_\_\_\_\_  
(assinatura)

Nome: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO VI**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**

Pelo presente instrumento, a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, por seu representante legal abaixo assinado, apresenta sua proposta comercial, conforme segue:

**LOTE I:**

CARDAPIO	TIPO DE CARDAPIO	QTDE CARD. DIA	DIAS LETIVOS	QTDE CARD. ANO	VALOR DO CARDAPIO	VALOR ANUAL
CARD 1	BERÇÁRIO	94	200	18.800		R\$ -
CARD 2	PERÍODO INTEGRAL	530	200	106.000		R\$ -
CARD 3	EMEI MANHÃ	1.512	200	302.400		R\$ -
CARD 4	EMEI E EMEF	6.360	200	1.272.000		R\$ -
CARD 5	EJA/EDUC. ESPE./EDUC PROF.	350	200	70.000		R\$ -
CARD 6	DESJEJUM	355	200	71.000		R\$ -
CARD 7	LANCHE PASSEIO	9.600	3	28.800		R\$ -
CARD 8	CARDÁPIOS EVENTUAIS	9.960	4	39.840		
TOTAL ANO				1.908.840		R\$ -

PREÇO GLOBAL FINAL DOS CARDÁPIOS LOTE I - R\$  
.....(POR EXTENSO)



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**LOTE II:**

CARDAPIO	TIPO DE CARDAPIO	QTDE CARD. DIA	DIAS LETIVOS	QTDE CARD. ANO	VALOR DO CARDAPIO	VALOR ANUAL
CARD 1	BERÇÁRIO	10	200	2.000		R\$ -
CARD 2	PERÍODO INTEGRAL	430	200	86.000		R\$ -
CARD 3	EMEI MANHÃ	1.490	200	298.000		R\$ -
CARD 4	EMEI E EMEF	6.220	200	1.244.000		R\$ -
CARD 5	EJA/EDUC. ESPEC/EDU PROF.	290	200	58.000		R\$ -
CARD 6	DESEJEJUM	396	200	79.200		R\$ -
CARD 7	LANCHE PASSEIO	7925	3	23.775		R\$ -
CARD 8	CARDÁPIOS EVENTUAIS	10.560	4	42.240		
TOTAL ANO				1.833.215		R\$ -

PREÇO GLOBAL FINAL DOS CARDÁPIOS LOTE II - R\$  
.....(POR EXTENSO)

Local e data

Assinatura

Nome, CPF, RG de quem assinou



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**VI - A**

**COMPOSIÇÃO DE CUSTOS POR LOTE I E II**

<b>Componentes dos Custos</b>	<b>%</b>	<b>Card. 1</b>	<b>Card. 2</b>	<b>Card. 3</b>	<b>Card. 4</b>	<b>Card. 5</b>	<b>Card. 6</b>	<b>Card.7</b>	<b>Card.8</b>
<b>I – MATÉRIA PRIMA DOS CARDÁPIOS</b>									
<b>II – MÃO DE OBRA</b>									
<b>III – ENCARGOS SOCIAIS</b>									
<b>IV – INSUMOS</b>									
<b>1 – Uniformes</b>									
<b>2 – Vale Transporte</b>									
<b>V – DESPESAS ADMINISTRATIVA E OPERACIONAL</b>									
<b>1 – Descartáveis / Higieniz.</b>									
<b>2 – Depreciação</b>									
<b>3 – Transportes</b>									
<b>4 – Despesas Gerais</b>									
<b>VI – TRIBUTOS (PIS/COFINS/ICMS)</b>									
<b>VII – LUCRO</b>									
<b>TOTAL – PREÇO UNITÁRIO</b>									



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**VI - B**

**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO MÃO DE OBRA**

Referência Processo nº		
<b>Posto de Trabalho:</b>		
(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Homem-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)		
Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ xxx (xxx), pertinente à categoria de merendeira, homologado por Convenção Coletiva de Trabalho em xxx.		
Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:		
CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO :		
NÚMERO DE REGISTRO NO MTE:		
DATA DE REGISTRO NO MTE:		
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:		
NÚMERO DO PROCESSO:		
DATA DO PROTOCOLO:		
SINDICATO:		
II -	<b>MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)</b>	
01 -	Salário	
02 -	Adicional Noturno	
		<b>TOTAL</b>
<b>MONTANTE A</b>		

III	<b>ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)</b>		
<b>GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS</b>		<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A1 -	Previdência Social		



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

A2 -	FGTS		
A3 -	Salário Educação		
A4 -	SESC		
A5 -	SENAC		
A6 -	INCRA		
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)		
A8 -	SEBRAE		
<b>TOTAL DO GRUPO A</b>			
<b>GRUPO B – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE</b>			
		<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
B1 -	Férias		
B2 -	Faltas Legais		
B3 -	Ausências por Doença		
B4 -	Licença Paternidade		
B5 -	Acidente de trabalho		
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado		
<b>TOTAL DO GRUPO B</b>			
<b>GRUPO C – GRATIFICAÇÕES</b>			
		<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
C1 -	Adicional 1/3 Férias		
C2 -	13º Salário		
<b>TOTAL DO GRUPO C</b>			
<b>GRUPO D – INDENIZAÇÕES</b>			
		<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado		
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado		
D3 -	Indenização compensatória por demissão s/ justa causa		
<b>TOTAL DO GRUPO D</b>			

<b>GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE</b>		<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
--------------------------------------	--	-------------------	--------------------



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade		
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade		
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade		
	<b>TOTAL DO GRUPO E</b>		
<b>GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A</b>		<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
F1 -	Incidência Grupo "A" x (Grupos B + C)		
	<b>TOTAL DO GRUPO F</b>		

<b>TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES</b>	<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>

<b>VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES</b>	
---	--

<b>IV</b>	<b>DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA</b>	<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		
02 -	Lucro		
	<b>TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA</b>		

<b>V</b>	<b>TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA</b>	<b>PERCENTUAL</b>
01 -		
02 -		
03 -		
	<b>TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA</b>	

<b>PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)</b>	<b>PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + DEMAIS COMPONENTES % (P0')</b>	<b>PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + DEMAIS COMPONENTES R\$ (P0'')</b>	<b>VALOR TOTAL R\$ (P0'' / P0') (P1)</b>	<b>VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'') ((R\$)</b>
--	--	---	--	--



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>VI</b>	<b>VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA</b>
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos) R\$	

**MONTANTE B**

<b>VII</b>	<b>INSUMOS</b>
------------	----------------

<b>GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES</b>		<b>VALOR (R\$)</b>
A1		
A2		
A3		
<b>TOTAL DO GRUPO A</b>		

<b>GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS</b>		<b>VALOR (R\$)</b>
B1		
B2		
B3		
<b>TOTAL DO GRUPO B</b>		

<b>TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)</b>	
--	--

<b>VIII</b>	<b>DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS</b>	<b>PERCENTUAL</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		
02 -	Lucro		
<b>TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS</b>			

<b>IX</b>	<b>TRIBUTOS SOBRE INSUMOS</b>	<b>PERCENTUAL</b>
01 -		
02 -		
03 -		



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS				
PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES % (P0')	PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES R\$ (P0'')	VALOR TOTAL R\$ (P0'' / P0') (P1)	VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'') ((R\$)

X	VALOR TOTAL DOS INSUMOS
	Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)

XI	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
	Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE  
HABILITAÇÃO**

(papel timbrado da licitante)

Prezados Senhores:

Em atendimento aos ditames editalícios, declaramos, sob as penalidades cabíveis, para sua ciência, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no edital da licitação em referência, que temos pleno conhecimento de todas as disposições relativas à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições constantes no Edital e seus Anexos.

Itapeçerica da Serra ..... de ..... de 2018.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Empresa licitante – CNPJ

\_\_\_\_\_  
Nome por extenso do Representante Legal/procurador

\_\_\_\_\_  
cargo/assinatura



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO VII A**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE  
HABILITAÇÃO**

**(MICRO EMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE)**

À

Prefeitura do Município de Itapeçerica da Serra

Ref: Pregão Presencial nº \_\_\_\_/202\_

Prezados Senhores

A \_\_\_\_\_ (nome da licitante), qualificada como Microempresa (ou Empresa de Pequeno Porte) por seu representante legal, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do edital em epígrafe, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do autorizado pelos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014..

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

\_\_\_\_\_ (localidade), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2.02\_.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do Representante Legal)

Nome: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO ART. 7º, INC. XXXIII DA CONSTITUIÇÃO  
FEDERAL DE 1988.**

(papel timbrado da empresa)

**DECLARAÇÃO**

\*Modelo constante do Decreto nº 4.358 de 5.9.02

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: ( ) emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

Itapeçerica da Serra, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

Representante Legal/Procurador



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO IX**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI FATO IMPEDITIVO**

(papel timbrado da empresa)

A empresa ....., com sede na  
....., nº ....., CNPJ nº  
....., DECLARA, sob as penas da lei, que, até  
a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo  
licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pela Empresa  
(Nome Legível / Cargo / Carimbo do CNPJ)

OBS.: esta declaração deverá ser apresentada no original.



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO X**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICRO EMPRESA  
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

À

Prefeitura do Município de Itapeçerica da Serra

Ref: Pregão Presencial nº \_\_\_\_/202\_.

Prezados Senhores

A \_\_\_\_\_(nome da licitante), qualificada como Microempresa (ou Empresa de Pequeno Porte) por seu representante legal, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara para fins de direito que pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

\_\_\_\_\_ (localidade), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2.02\_.

\_\_\_\_\_

(assinatura do Representante Legal)

Nome: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapecerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL N° 039/2022**

**EDITAL N° 076/2022**

**ANEXO XI**

**ATESTADO DE VISTORIA**

**DECLARO**, para atender às exigências do Edital de Pregão Presencial N.º \_\_\_\_\_ /20\_\_, que a empresa ..... inscrita no CNPJ sob nº.....,procedeu nesta data vistoria nesta Unidade Escolar ou Creche para a execução do objeto do certame.

ITAPECERICA DA SERRA, de de 20\_\_.

**RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:**

ASSINATURA: .....

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:

**PELA UNIDADE ESCOLAR:**

ASSINATURA: .....

NOME:.....

carimbo da unidade escolar ou creche:.....



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

## **PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

### **ANEXO XII**

#### **MODELO DA DECLARAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA**

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE], como representante devidamente constituído de [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE], doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital do Pregão Presencial Nº ....., declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente [pelo Licitante], e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº. ...., por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº. ...., por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº ..... quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº ....., antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da PMIS antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

([REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE/CONSÓRCIO NO ÂMBITO DA LICITAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA])



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**OBS: Esta declaração deverá ser entregue juntamente a Proposta de Preços pelo licitante que for convocado pelo Pregoeiro, em cumprimento à Portaria SDE nº 51, de 03 de julho de 2009, da Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO XIII**

## **RELAÇÃO BÁSICA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES**

### **1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS:**

- 1.1 Bacia
- 1.2 Bancada de inox ou pedra (tipo granito ou mármore)
- 1.3 Caçarola
- 1.4 Caixas monoblocos
- 1.5 Caixas vazadas
- 1.6 Caldeirão
- 1.7 Caneca de alumínio
- 1.8 Caneca de plástico
- 1.9 Colher de café em aço inox
- 1.10 Colher de chá em aço inox
- 1.11 Colher de servir em aço inox
- 1.12 Colher de sobremesa em aço inox
- 1.13 Colher de sopa em aço inox
- 1.14 Concha
- 1.15 Copo de transição frasco e tampa em polipropileno
- 1.16 Copos
- 1.17 Descascador de legumes
- 1.18 Escova para higienização de mamadeiras
- 1.19 Escumadeira
- 1.20 Espremedor de Frutas (Creches)
- 1.21 Faca de mesa em aço inox
- 1.22 Facas de corte para carnes, legumes e pão
- 1.23 Fogão
- 1.24 Forno industrial a gás



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

- 1.25 Freezer
- 1.26 Fuê / Fouet (batedor de clara de ovos)
- 1.27 Garfo (plástico e aço inox)
- 1.28 Geladeira
- 1.29 Jarra
- 1.30 Jarra medidora
- 1.31 Liquidificador
- 1.32 Mamadeira (frasco, tampa e anel de vedação) em polipropileno e bico de silicone
- 1.33 Panela de Pressão
- 1.34 Panelas de diversos tamanhos com tampas
- 1.35 Pegador de legumes
- 1.36 Peneira
- 1.37 Picador de legumes
- 1.38 Placa para corte de carne (em polietileno)
- 1.39 Placa para corte de legumes
- 1.40 Prateleiras de aço inox ou em polipropileno reforçadas
- 1.41 Prato de vidro temperado
- 1.42 Termômetro
- 1.43 Xícara de café (para medida caseira)
- 1.44 Xícara de chá (para medida caseira)



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO XIV**

## **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Nº	GRUPO DE PRODUTOS: NÃO PERECÍVEIS
1.	<p><b>Achocolatado em pó</b> – Composto por no mínimo: Açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais mínimos Cálcio, Ferro e Zinco, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A).</p> <p>Embalagem Primária: em sacos de poliéster ou polietileno, metalizado, atóxico, contendo no mínimo mín. 400g e no máx. 1Kg.</p> <p>Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
2.	<p><b>Achocolatado em pó “Diet (Zero açúcar)”</b> - Composto por no mínimo: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol. Produto não poderá conter glúten e lactose.</p> <p>Embalagem Primária: Potes plásticos ou embalagem plástica metalizada, contendo no mínimo mín. 200g e no máx. 500g.</p> <p>Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
3.	<p><b>Açúcar Refinado</b> - Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, tipo especial. Não deve apresentar sujidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Umidade máxima de 0,30%</p> <p>Embalagem Primária: Pacotes plásticos leitoso ou transparente, atóxico, contendo 01 kg.</p> <p>Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
4.	<p><b>Alho triturado sem sal</b> - INSTRUÇÃO Este produto somente poderá ser utilizado nas EMEF/EMEI/ EJA. Proibido nas CMEI’s. Produto obtido a partir de bulbos de alho são, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se na forma de pasta ou purê. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação exceto benzoato de sódio.</p> <p>Embalagem Primária: Pote plástico ou saco plástico, atóxico, que preserve a integridade do produto, contendo no mínimo 400g.</p>
5.	<p><b>Alimento a base de soja</b> – Composto por no mínimo: proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, e aroma idêntico ao natural de acordo com o sabor. Poderá ser adicionado de vitaminas conforme legislação pertinente. Produto não poderá conter lactose e glúten. Sabores: natural, iogurte e chocolate.</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>Embalagem Primária: lata contendo no mínimo 300g. Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
<b>6.</b>	<p><b>Amido de Milho</b> - Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Umidade máxima de 14%.</p> <p>Embalagem Primária: Sacos plásticos reforçados ou caixa contendo no mínimo 200 gramas até 1kg.</p> <p>Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
<b>7.</b>	<p><b>Arroz</b> - branco, agulhinha tipo I, polido, classe longo fino, de procedência nacional. Deverá ser isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido).</p> <p>Embalagem Primária: Sacos plásticos, resistentes, transparente, com capacidade para 2 ou 5kg.</p> <p>Validade Mínima: 10 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Nota: Certificado de classificação de grãos</p>
<b>8.</b>	<p><b>Atum ralado</b> - Composto por no mínimo: Atum, óleo de soja comestível, batata em flocos e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Produto não deve conter soja (exceto óleo de soja).</p> <p>Embalagem deverá ser em bag ou pouch, com capacidade de 500g.</p> <p>Validade: mínima de 18 meses a contar da data de fabricação.</p>
<b>9.</b>	<p><b>Aveia em flocos finos</b> – produto resultante da moagem de grãos de aveia. Deverá ser isento de sujidade, larvas, parasitas e fragmentos de insetos.</p> <p>Embalagem deverá ser em caixa de papelão, com capacidade para no mínimo 150 gramas a 500 gramas</p> <p>Validade: mínima de 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
<b>10.</b>	<p><b>Barra de cereais diversos sabores</b> – Composto por no mínimo: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar e a(s) fruta (s) que caracterizam o sabor. Sabores: 1) Banana; 2) Castanha do Pará; 3) Coco; 4) Frutas Variadas (Salada de Frutas ou frutas vermelhas “morango”); As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate”/“com cacau”. Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE: desde que atendam à composição mínima.</p> <p>Embalagem deverá ser em filme plástico laminado ou outro material similar, contendo de 20 a 25g.</p> <p>Validade: mínima de 10 meses a contar da data de fabricação.</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

11.	<p><b>Bebida de soja sem sabor</b> - Composto por no mínimo: Extrato de soja e/ou suco vegetal de soja, açúcar, sal, aromatizante, estabilizante. Produto não poderá conter Glúten. Deve apresentar embalagem íntegra, produto em consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo.</p> <p>Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro.</p> <p>Validade: mínima de 06 meses a contar da data de fabricação.</p>
12.	<p><b>Bebida de soja diversos sabores</b> -. Ingredientes: Extrato de soja e/ou suco vegetal de soja, açúcar, sal, aromatizante e suco da fruta que caracterize o sabor. Produto não poderá conter Glúten. Deve apresentar embalagem íntegra, produto em consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo.</p> <p>Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 200 ml.</p> <p>Validade: mínima de 06 meses a contar da data de fabricação.</p>
13.	<p><b>Biscoito de Maisena</b> – Composto por no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, amido de milho, sal, lecitina de soja e aroma de laranja e baunilha. Produto não poderá conter de lactose, gordura trans, conservadores e corantes. Embalagem: plástica contendo de 400g.</p> <p>Validade: mínima de 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
14.	<p><b>Biscoito de Leite</b> - Composto por no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado ou açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada e sal.</p> <p>Embalagem: plástica contendo 400g.</p> <p>Validade: mínima de 08 meses a contar da data de fabricação.</p>
15.	<p><b>Biscoito Maria</b> - Composto por no mínimo: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó e sal. Produto não poderá conter lactose e gordura trans.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de filme plástico transparente, ou material similar, contendo aproximadamente 130g e reembalados em sacos de 400g.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses a contar da fabricação.</p>
16.	<p><b>Biscoito doce sem Glúten:</b> Composto por no mínimo: farinha de arroz, amido de milho, açúcar, manteiga de cacau ou margarina, ovos (clara e gema). Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de filme plástico laminado ou material similar, contendo aproximadamente 180g.</p> <p>Validade: mínima de 4 meses a contar da fabricação.</p>
17.	<p><b>Biscoito salgado:</b> Composto por no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de palma, amido de milho, sal, açúcar invertido, fermento, aroma de manteiga. Produto não poderá conter de lactose, gordura trans, conservadores e corantes. Embalagem: plástica contendo 400g.</p> <p>Validade: mínima de 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
18.	<p><b>Biscoito salgado sem Glúten:</b> Composto por no mínimo: arroz parboilizado integral e sal. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de filme laminado ou material similar, contendo aproximadamente 150g.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses a contar da fabricação</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

19.	<p><b>Biscoito salgado sem recheio</b> – Tipo Cream-Cracker. Composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos.</p> <p>Embalagem: Contendo 400 gramas para atender demanda do dia a dia e Embalagem individual, de 30 gramas para kit lanche.</p> <p>Validade: mínima de 08 meses a contar da fabricação.</p>
20.	<p><b>Biscoito salgado sem glúten:</b> Ingredientes: polvilho azedo, fécula de mandioca, óleo de palma, farinha de banana verde, farinha de linhaça dourada e sal. Não poderá conter glúten, lactose e ovo.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de plástico laminado ou material similar, contendo aproximadamente 100g.</p> <p>Validade: mínima de 3 meses a contar da fabricação.</p>
21.	<p><b>Biscoito integral salgado:</b> Composto com no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, permeado de soro de leite, açúcar, polidextrose, farinha de rosca, sal, e outros ingredientes permitidos por legislação desde que não alterem o produto. Embalagem em pacote de 200g. Validade mínima 10 meses.</p>
22.	<p><b>Bolo individual tradicional</b> – Composto por no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento, açúcar, ovo, gordura vegetal. Sabores obrigatórios: Chocolate, Baunilha, Coco e Laranja. Sua massa deverá conter, ainda, conforme cada sabor: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó; Laranja: conter aroma de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco. Baunilha: conter aroma de baunilha.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de plástico, contendo aproximadamente 40g.</p> <p>Validade: mínima de 15 dias a contar da fabricação.</p>
23.	<p><b>Bolo individual sem lactose:</b> Composto por no mínimo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, proteína isolada de soja, farinha de linhaça, fermentos, edulcorante natural de esteviol. Produto sabor maçã com canela e/ou cenoura com laranja. Produto deverá ser zero lactose, zero adição de açúcares.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de plástico, contendo aproximadamente 35g.</p> <p>Validade: mínima de 3 meses a contar da fabricação.</p>
24.	<p><b>Chá mate natural tostado</b> – Composto com no mínimo: Folhas de talos de erva-mate tostada. O produto deverá estar isento de sujidades. Validade de 6 meses da data de fabricação, embalado caixa de papel apropriada de 250 gramas.</p>
25.	<p><b>Chocolate em pó solúvel,</b> Composto com no mínimo: cacau em pó ou cacau em pó solúvel ou cacau em pó alcalinizado (Mínimo de 100%). Não contém glúten. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno ou aluminizado ou metalizado atóxico, lacrado por termossoldagem e resistente ao transporte e armazenamento contendo 500g</p>
26.	<p><b>Composto Lácteo</b> – Composto por no mínimo: Açúcar, leite desnatado em pó, soro</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>de leite, maltodextrina, leite integral em pó, mamão em pó., maçã em pó, morango em pó, aromas idênticos ao natural, adicionados de vitaminas (A, C, B1, B2 e B3), Enriquecido com minerais (Ferro e Zinco).</p> <p>Deverá representar no mínimo 51% (Cinquenta e um por cento) de ingredientes lácteos. Modo de preparo: Deverão ser de fácil preparo necessitando somente de adição de água.</p> <p>Embalagem do produto deverá ser de saco metalizado, ou material similar, contendo aproximadamente 2kg.</p> <p>Validade: mínima de 04 meses a contar da fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
27.	<p><b>Batata em flocos</b> - contendo no mínimo: batata flocos desidratada, maltodextrina, leite pó, sal, óleo vegetal, cebola e cúrcuma em pó. Embalagem: saco plástico contendo 1kg. Validade: 12 meses a contar da fabricação.</p>
28.	<p><b>Ervilha</b> – Composto por no mínimo: ervilha, água e sal. Embalagem: Lata contendo peso drenado de no mínimo 170g ou no mínimo 1,7kg.</p> <p>Validade: mínima de 12 meses a contar da fabricação.</p>
29.	<p><b>Extrato de tomate</b> – Composto por no mínimo: polpa de tomate, açúcar, sal. Aspecto: Massa Mole (Consistência de colher). Brix 18°. Preparado com frutos maduros. Ausente de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem deverá ser bag com 1,5 a 2 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.</p>
30.	<p><b>Farinha de Mandioca</b> – Grupo: Seca, Classe: Fina, Tipo: 1, Acidez: Baixa. Produto 100% Natural obtido através da moagem da mandioca “In Natura”, lavada e previamente descascada, e posteriormente levada aos fornos para uma leve torração.</p> <p>Embalagem: saco plástico contendo 500g.</p> <p>Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação.</p>
31.	<p><b>Farinha de Milho</b> – Produto obtido do grão de milho triturado e torrado.</p> <p>Embalagem: saco plástico, ou similar, contendo 500g.</p> <p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação</p>
32.	<p><b>Farinha de trigo especial</b> – Produto elaborada com grãos de trigo selecionados, obtido por meio de moagem. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: saco plástico, contendo 1kg.</p> <p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação</p>
33.	<p><b>Feijão Carioca</b> – tipo 1, Classe: cores, Variedade: Carioca - deverá ser isento de matérias estranhas e impurezas. Poderá apresentar o máximo de: 2,5% do total de defeitos leves.</p> <p>Embalagem: saco plástico, contendo 1kg.</p> <p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação</p> <p>Nota: Certificado de classificação de grãos.</p>
34.	<p><b>Feijão Preto:</b> tipo 1, Classe: preto, Variedade: preto - deverá ser isento de matérias</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>estranhas e impurezas. Poderá apresentar o máximo de: 2,5% do total de defeitos leves.</p> <p>Embalagem: saco plástico, contendo 1kg.</p> <p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação</p> <p>Nota: Certificado de classificação de grãos</p>
35.	<p><b>Fermento químico em pó</b> – Produto composto por no mínimo amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem: pote plástico, com 100g.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a partir da data de fabricação</p>
36.	<p><b>Flocos de milho açucarado</b> – Produto composto por no mínimo: Milho, açúcar, leite condensado, amido de milho, fécula de mandioca, sal, vitaminas: (A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido fólico) e Minerais: (Ferro e Zinco). Produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou similar, com peso de de 2kg.</p> <p>Validade mínima: 10 meses a contar da fabricação.</p>
37.	<p><b>Flocos de milho sem açúcar.</b> Composto com no mínimo: milho, sal, vitaminas e minerais, poderá conter outros ingredientes desde que permitidos por legislação. Não deverá conter glúten. Validade: 12 meses da data de fabricação. Embalado em saco plástico contendo no mínimo 500g.</p>
38.	<p><b>Fubá</b> – produto obtido do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, deverá conter ferro e ácido fólico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Sacos plásticos atóxicos, com peso de 500 gramas.</p> <p>Validade mínima: 06 meses a contar da fabricação.</p>
39.	<p><b>Gelatina</b> – Composto por no mínimo: Açúcar, gelatina, sal, aroma do sabor, e corantes.</p> <p>Embalagem: Pacotes plásticos contendo 1kg.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a partir da fabricação.</p>
40.	<p><b>Gelatina em pó diet/zero açúcar:</b> Composto por no mínimo: gelatina, sal, acidulante, aroma do sabor, e corantes. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Caixa de Papelão, ou similar, contendo minimo 10g.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a partir da fabricação</p>
41.	<p><b>Leite em pó Integral</b> - Composto por no mínimo: leite em pó integral, complexo de vitaminas (A, C, PP, B6 e Colina) e minerais: (cálcio, ferro, cobre e zinco).</p> <p>Embalagem: Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a partir da fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).</p>
42.	<p><b>Leite integral UHT</b> – Composto por no mínimo: Leite de vaca integral e estabilizantes. Produto homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização. (UHT ou UAT).</p> <p>EMBALAGEM Primária: Cartonada asséptica, ou similar, contendo 1 litro.</p> <p>Validade mínima de 03 meses a partir da fabricação.</p>
43.	<p><b>Bebida Láctea UHT de Chocolate</b> – Composto por no mínimo: soro de leite e/ou</p>



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>soro de leite em pó reconstituído, açúcar, leite pasteurizado integral. Produto não poderá conter glúten.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Cartonada asséptica, ou similar, contendo 200 ml.</p> <p>Validade mínima de 04 meses a partir da fabricação.</p>
44.	<p><b>Macarrão Talharim</b> – Composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, fibra de trigo, espinafre desidratado em pó e clara de ovo. Em formato talharim.</p> <p>Embalagem: saco plástico ou filme transparente, atóxico, com 500 gramas.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a contar da data de fabricação.</p>
45.	<p><b>Macarrão (formato diversos)</b> – Composto por no mínimo: Farinha de trigo ou semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola). Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada e corantes artificiais.</p> <p>CLASSIFICAÇÃO, Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada.</p> <p>Formato: Curto - Tipos: Parafuso e/ou Pena.</p> <p>Embalagem: saco plástico ou filme transparente, atóxico, com 500 gramas.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a contar da data de fabricação</p>
46.	<p><b>Massa alimentícia integral multigrãos</b> – Composto com no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de linhaça, farinha de aveia e farinha de soja, no formato parafuso. Contém glúten. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem em pacote de 500 gr</p>
47.	<p><b>Macarrão sem Glúten (formato diversos)</b> – Composto por no mínimo: Farinha de arroz e corantes naturais. Produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: saco plástico ou filme transparente, atóxico, com 500 gramas.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a contar da data de fabricação</p> <p>INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</p>
48.	<p><b>Macarrão para sopa:</b> Composto com no mínimo: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. Em diversos formatos( Argolinha, Ave Maria, Padre Nosso e letrinhas) Embalagem: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado e resistente com 500 gramas. Validade: 12 (doze) meses a contar da data de fabricação.</p>
49.	<p><b>Milho verde</b> - Composto por no mínimo: milho, água e sal. Embalagem: Lata contendo peso drenado de no mínimo 170g ou no mínimo 1,7kg.</p> <p>Validade: mínima de 12 meses a contar da fabricação.</p>
50.	<p><b>Milho canjica:</b> de 1ª qualidade, grupo misturada, subgrupo despiliculada, classe branca, tipo 1, limpo, isento de sujidades. embalagem de 500 gr. o produto deverá ter validade mínima de 06 meses da data de fabricação.</p>
51.	<p><b>Mistura para preparo de bolo:</b> Composto por no mínimo: açúcar demerara, farinha de arroz, cacau em pó, cacau alcalino em pó, fécula de batata, fermentos, e</p>



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>aroma de chocolate. Produto não poderá conter glúten, leite, lactose, ovos e conservantes.</p> <p>Embalagem: Caixa contendo 370 gramas.</p> <p>Validade mínima de 10 meses a contar da fabricação.</p>
52.	<p><b>Néctar de frutas (suco de frutas)</b> - Composto por no mínimo: Água, açúcar, suco concentrado ou polpa da fruta, ácido cítrico, vitaminas Vitaminas: A, B6, B9, B12, C, D e E, Minerais: Cobre, Ferro e Zinco. Sabores: Laranja, maracujá, morango, tutti- frut e uva.</p> <p>EMBALAGEM: longa vida individual 200ml.</p> <p>Validade mínima de 10 meses da data de fabricação</p>
53.	<p><b>Óleo de soja</b> – Refinado, Produto de consistência líquida. Límpido e livre de impurezas acondicionado em embalagem de 900 ml. Validade mínima de 4 meses a contar da data de fabricação.</p>
54.	<p><b>Pão de forma</b> - composto por no mínimo: amido modificado, óleo de milho, batata doce, gema, sal. Produto não poderá conter glúten e lactose.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico contendo 420 gramas.</p> <p>Validade mínima de 15 dias da sua fabricação.</p>
55.	<p><b>Pão tipo hot dog</b> - composto por no mínimo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, sal, gordura vegetal, fermento biológico, melhoradores de farinha, vitaminas A B1, B2, B3, B6, D, e minerais Ferro, Zinco e Manganês. Produto deverá ser sem lactose.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico contendo 20 unidades, pesando 50 gramas cada, totalizando 1kg do produto.</p> <p>Validade mínima de 6 dias da sua fabricação.</p>
56.	<p><b>Pão tipo Bisnaguinha:</b> composto com no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar refinado, farinha de chia, farinha de quinoa, gordura de palma, fermento biológico, fibra de trigo, sal refinado, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B6, D, ferro, zinco, cálcio e manganês).</p> <p>Embalagem primária: sacos de polipropileno transparente, termossoldado, resistente, atóxico, contendo 20 unidades de 25 gramas cada totalizando 500 gramas do produto.</p> <p>Validade mínima de 10 (dez) dias contados da data de fabricação.</p>
57.	<p><b>Patê de Frango:</b> Composto por no mínimo: Frango desfiado, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar invertido, sal e ovo em pó integral.</p> <p>Embalagem: Pouch de filme laminado, com peso líquido de 500g.</p> <p>Validade: Mínima de 12 meses a contar da data de fabricação.</p>
58.	<p><b>Pó para pudim Brigadeiro:</b> Composto por no mínimo: Açúcar orgânico, leite em pó integral, cacau em pó, sal, cálcio, ferro, zinco, vitaminas C, B3, B2, B6, B1 e A, aroma de brigadeiro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.</p> <p>Embalagem: Sacos de poliéster, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg.</p> <p>Validade: Mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

59.	<b>Sal</b> - Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega.
60.	<b>Suco de fruta concentrado</b> – Composto por no mínimo: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de fruta sem adição de açúcares, em embalagem de 500ml. Cada 500ml devesa render no mínimo 1,5l. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Apresentar mínimo 3 sabores.
61.	<b>Tempero pronto</b> – Composto por no mínimo: amido de milho, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal, alho em pó, cebola em pó, aipo em pó, alecrim em pó, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Deverá ser isento de gluten e pimenta.  Embalagem: saco de bopp metalizado, contendo 1kg.  Validade: Mínimo de 6 meses a contar da fabricação.
62.	<b>Mistura para Torta Salgada</b> - Composto por no mínimo: farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento, ovo em pó integral, farinha de banana verde, sal e cúrcuma. Produto não poderá conter glúten. Embalagem: saco plástico ou metalizado, atóxico, com aproximadamente 400 gramas.  Validade mínima de 06 meses a contar da data de fabricação INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos
63.	<b>Vinagre</b> - Composto por no mínimo: vinagre de maçã, água e conservante. Isento de aromatizante. Embalagem primária: pet contendo aproximadamente 750ml. Validade mínima de 18 meses da data de fabricação

ITENS	GRUPO DE PRODUTOS: PERECÍVEIS
64	<b>Almôndega carne bovina</b> - COMPOSIÇÃO: Produto deverá ser composto 100% de carne bovina de primeira qualidade. Cada almondega deve pesar de 15g a 25g e ser congelada por tecnologia IQF. O Produto não deve conter nervos, cartilagem ou tecidos de vísceras. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses da data de fabricação. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 2kg. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
65	<b>Almôndega de carne de frango</b> - COMPOSIÇÃO: Produto deverá ser composto 100% de carne de frango de primeira qualidade. Cada almondega deve pesar de 15g a 25g e ser congelada por tecnologia IQF. O Produto não deve conter nervos, cartilagem ou tecidos de vísceras. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses da data de fabricação. Em uma porção de 100g deverá ter no mínimo 15g de



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>proteína e máximo 100mg de sódio. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 2kg.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
66	<p><b>Almondegas congeladas:</b> COMPOSIÇÃO: Produto deverá ser composto por soja em grãos, proteína texturizada de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de rosca, sal e orégano. Deverá ser isento de aditivos, conservantes e espessantes. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade mínima de 6 meses.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
67	<p><b>Carne Bovina em iscas</b> – COMPOSIÇÃO: Corte Patinho, congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Espessura do produto deve ser entre 3 e 7mm, comprimento e largura do corte: 50x30mm, floculado. As iscas devem ser em formato retangular com no mínimo 45mm de comprimento. Deve atender a legislação vigente. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 2kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
68	<p><b>Carne Bovina moída:</b> COMPOSIÇÃO: Produto deverá ser composto obrigatoriamente por Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Patinho). Deve atender a legislação vigente. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 2kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
69	<p><b>Carne Bovina moída com legumes</b> – COMPOSIÇÃO: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Patinho 70%). Levemente temperada com especiarias naturais (exceto pimenta), acrescidos de legumes (30% de cenoura), que deverá ser entregue em embalagem separada, mesmo estando dentro do pacote de carne. Deve atender a legislação vigente. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 2kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
70	<p><b>Carne Bovina em bifes</b> – COMPOSIÇÃO: coxão duro em bifes padronizados, primários de carne bovina, provenientes de estabelecimentos supervisionados pelo SIF, temperada com sal e cebola. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Cada bife deve pesar de 50g a 80g. Embalagem: deverá ser</p>



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
71	<p><b>Carne Bovina em cubos - COMPOSIÇÃO:</b> Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada com especiarias naturais (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescidos de legumes (30% legumes - cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF, deverá ser entregue em embalagem separada, mesmo estando dentro do pacote de carne. Cada cubo deve medir aproximadamente 2,4cm X 2,4cm. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
72	<p><b>Carne de suíno moída - COMPOSIÇÃO:</b> Carne moída de suíno (70%), obtida do corte de pernil, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada com especiarias naturais (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% - batata 15% e cenoura 15%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF, deverá ser entregue em embalagem separada, mesmo estando dentro do pacote de carne. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
73	<p><b>Carne de suíno em cubos- COMPOSIÇÃO:</b> obtida do corte de pernil, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada com especiarias naturais (isento de pimenta), cortado em cubos medindo aproximadamente 2,4cm X 2,4cm cada, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
74	<p><b>Carne de suíno tipo lombo - COMPOSIÇÃO:</b> Carne suína, tipo lombo fatiado, de primeira qualidade, provenientes de suínos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. A carne deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter peles, ossos, cartilagens, tendões, hematomas ou coágulos, com congelamento tipo IQF. O produto deverá ser empanado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de arroz e/ou farinha de milho, deverá conter temperos, exceto pimenta, poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	<p>o produto e sejam permitidos por legislação. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo de 2kg a 3kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
75	<p><b>Peito de Frango – COMPOSIÇÃO:</b> Carne de frango, tipo peito, em bifes, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo IQF, sem adição temperos. Os bifes deverão ser processados com equipamentos apropriados e deverão pesar de 50g a 60g, possuir congelamento com tecnologia IQF. Validade: mínima 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
76	<p><b>Sobrecoxa de frango - COMPOSIÇÃO:</b> Carne de frango, tipo sobrecoxa, em cubos, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo IQF, sem adição temperos. Os cubos deverão ser processados com equipamentos apropriados deverão ter as medidas de 2X2cm, 3X3cm ou 4X4cm. Validade: mínima 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
77	<p><b>Peito de frango em cubos - COMPOSIÇÃO:</b> Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA. Os cubos deverão ser processados com equipamentos apropriados deverão ter as medidas de 2,4cmX2,4cm., levemente temperada e especiarias naturais (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescidos de legumes (30% legumes - cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF, deverá ser entregue em embalagem separada, mesmo estando dentro do pacote de carne. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
78	<p><b>Coxinha da asa de frango - COMPOSIÇÃO:</b> provenientes de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente. Sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que proporcionem a retenção de água pela carne do frango manipulada em condições higiênicas. Em uma porção de 60g deve conter máximo de 8g de gorduras totais e mínimo de 10g de proteína. Embalagem: deverá ser sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a</p>



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	5kg. A embalagem deverá Produto com congelamento tipo IQF. Validade mínima de 12 meses a menos 12C°.
79	<b>Linguiça de frango</b> - Composto com no mínimo: Carne de Frango, Água, Sal, Colágeno e Especiarias e Conservadores. Não contém glúten. O produto deverá ter o registro do SIF. Validade de 120 dias, contados da data de fabricação. Embalado em pacotes de 5 kg.
80	<b>Polpa de frutas integral congelada.</b> Frutas selecionadas. 100% natural. 100% de aproveitamento, sabores diversos ( Acerola, caju, maracujá, laranja, frutas vermelhas, goiaba e limão) Embalagem primária: plástica transparente, que permita a verificação do estado do produto em seu interior, com no máximo 100 g. Validade mínima: 24 meses em embalagem fechada, armazenada a -18°C, a partir da data de fabricação.
81	<b>Peixe (cação)</b> - COMPOSIÇÃO: carne de cação, livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortado em postas uniformes, congelado em processo IQF, deverá ter formato cubico e pesar aproximadamente de 25 a 35g cada cubo. Embalagem: deverá ser plástica transparente própria para contato direto com alimento, contendo no mínimo 1kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
82	<b>Peixe (empanado)</b> - COMPOSIÇÃO: obtido a partir de peixes íntegros, limpos, eviscerados, livre de peles, cartilagens, escamas, parasitas, vísceras e espinhos, com congelamento tipo IQF, pré-frita/assada, tipo nuggets de peixe. Produto deverá ser composto por no mínimo: carne moída de peixe, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, farinha de arroz, alho, cebola, mostarda. Deverá ter formatos lúdicos como: peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros. Cada unidade do produto empanado deve pesar de 25 a 26 gramas. Validade mínima de 03 meses em embalagem fechada, armazenada de -8 °C a -12°C, a partir da data de fabricação. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
83	<b>Salsicha</b> – COMPOSIÇÃO: Emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Ser congelada de forma a garantir que apresente a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Poderá ser avaliado pela CONTRATANTE, o fornecimento de salsicha refrigerada. EMBALAGEM: Primária: polietileno transparente, resistente, termossoldado.



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

84	<b>Bebida Láctea/ Iogurte</b> – COMPOSIÇÃO: Sabor morango – Composto por no mínimo: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, calda de açúcar, preparado de morango, creme de leite, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Conforme legislação vigente EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso ou garrafa plástica, contendo no mínimo 1l. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação.
85	<b>Iogurte natural</b> , composto por no mínimo: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído. poderá conter outros ingredientes desde que permitidos por legislação e não descaracterizem o produto. Embalagem plástica contendo no mínimo 165g
86	<b>Leite Pasteurizado Integral</b> - COMPOSIÇÃO: Características Técnicas: Leite fluído fresco in natura, não pode sofrer adição de qualquer outro ingrediente. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve conter no mínimo 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Pacote plástico, bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Contendo 1 Litro. Prazo de validade mínimo de 3 dias a partir da data de entrega.
87	<b>Queijo Mussarela</b> - COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pesando aproximadamente 4kg a peça. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.
88	<b>Margarina</b> - COMPOSIÇÃO: Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 60% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.
89	<b>Requeijão</b> – COMPOSIÇÃO: leite desnatado e sal cloreto de sódio, creme de leite, manteiga, leite em pó desnatado, concentrado proteico de soro de leite em pó, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Não deverá conter amido. EMBALAGEM: Primária: Bag ou Bisnaga ou saco de plástico, de polietileno resistente, termossoldado com capacidade de 400g. Validade: 4 meses a partir da data de fabricação. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
90	<b>Nhoque de Mandioquinha</b> - COMPOSIÇÃO MÍNIMA: Mandioquinha, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo de soja, ovo integral pasteurizado desidratado. Embalagem: Pacote contendo 1kg. Validade: Mínima de 02 meses, conservadas a -12°C ou mais frio.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>ITENS</b>	<b>GRUPO DE PRODUTOS: HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>
<b>91</b>	<b>Abacate:</b> De boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem defeitos graves e muito graves, como podridão, dano mecânico, defeito de polpa defeito de casca e formato. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
<b>92</b>	<b>Acerola:</b> Tipo Cabocla: frutos grandes (até 12 g), firmes, de casca vermelha e polpa alaranjada com sulcos profundos na parte externa, boa palatabilidade, sabor ácido-azedo, e alta relação polpa/caroço.
<b>93</b>	<b>Abacaxi</b> - sem defeitos de rachaduras, perfurações e cortes, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
<b>94</b>	<b>Abóbora</b> - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.
<b>95</b>	<b>Acelga:</b> Deve apresentar maturação em grau médio. Planta hortense da família da beterraba comum. Pequena e lenhosa, a raiz da acelga não pode ser comida. Os talos carnudos e folhosos e as grandes folhas. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>96</b>	<b>Abobrinha</b> - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>97</b>	<b>Agrião</b> – Maços de 1ª qualidade. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>98</b>	<b>Alface</b> – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>99</b>	<b>Alho</b> – graúdo, novo de 1º qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>100</b>	<b>Batata inglesa</b> – nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa, acondicionada em embalagem resistente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>101</b>	<b>Batata salsa</b> – Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>102</b>	<b>Banana Nanica</b> – O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário.
<b>103</b>	<b>Banana Prata</b> – O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário.
<b>104</b>	<b>Berinjela</b> - Extra A de 1ª qualidade. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>105</b>	<b>Beterraba:</b> kg, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>106</b>	<b>Brócolis</b> - De 1ª qualidade, maços graúdos.
<b>107</b>	<b>Cará</b> - kg, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>108</b>	<b>Caqui:</b> O tamanho do fruto é variável, (em torno de 100 g) geralmente a forma achatada é a mais comum. O caqui é formado por bagas grandes e doces, cujas



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

	cores variam do vermelho ao amarelado.
<b>109</b>	<b>Cebola</b> - sem réstia, tamanho médio, nova de 1º qualidade com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>110</b>	<b>Cenoura</b> - sem folhas, tamanho médio, novo, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>111</b>	<b>Cheiro verde (casal)</b> - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>112</b>	<b>Chicória:</b> Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>113</b>	<b>Chuchu:</b> tamanho médio, casca sã, acondicionados em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>114</b>	<b>Couve:</b> O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>115</b>	<b>Couve Flor</b> - De 1ª qualidade s/ folhas.
<b>116</b>	<b>Escarola</b> - De 1ª qualidade, extra. Não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.
<b>117</b>	<b>Espinafre:</b> Fresco. De primeira – Quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

<b>118</b>	<b>Goiaba Branca</b> – frutas intactas, sem machucaduras e grau de maturação ideal para consumo.
<b>119</b>	<b>Goiaba Vermelha</b> – frutas intactas, sem machucaduras e grau de maturação ideal para consumo.
<b>120</b>	<b>Inhame</b> – Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>121</b>	<b>Laranja Pera</b> – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediário, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.
<b>122</b>	<b>Laranja Lima ou Serra d'água</b> – sem defeitos ou perfurações na casca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
<b>123</b>	<b>Maçã</b> – nova de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas acondicionadas em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>124</b>	<b>Mamão</b> – De primeira – Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos na casca e manchas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação.
<b>125</b>	<b>Mandioca</b> – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>126</b>	<b>Manga: Palmer:</b> O caroço é menor e a polpa representa aproximadamente 72% do fruto. A palmer possui a casca com coloração avermelhada e sua polpa amarela, firme com pouca ou nenhuma fibra, além de ser doce.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

127	<b>Tommy</b> : Com casca espessa e formato oval, tem colorações que vão do amarelo ao laranja, coberta com vermelho e púrpura intensa. A polpa é firme, succulenta e possui teor de fibra médio.
128	<b>Melancia</b> – Fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelha ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 10 kg.
129	<b>Melão</b> – De boa qualidade, intacto, sadio, limpo, de aparência fresca, isento de pragas e danos causados por pragas, firme, isento de umidade externa anormal, isento de odor e/ ou sabor estranho, suficientemente desenvolvido e em estágio de maturação satisfatório, para suportar as condições de transporte e manuseio, de modo que chegue ao local de destino em condição satisfatória, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A polpa deve estar intacta e firme.
130	<b>Mexerica</b> – Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação, conforme quantidade solicitada.
131	<b>Ovo</b> – COMPOSIÇÃO: ovo in natura de galinha, branco, grande, pesando no mínimo 55 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, com validade de 15 dias do seu acondicionamento, e suas condições deverão estar de acordo com a riiisboa/ma res.01 de 05/07/91.
132	<b>Pepino</b> – tipo japonês ou comum/caipira. Não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.
133	<b>PERA:</b> Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 130 a 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
134	<b>Repolho verde:</b> novo, de 1º qualidade, folha sãs, sem rupturas, acondicionado



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapecerica.sp.gov.br

	em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.
<b>135</b>	<b>Rúcula</b> – Extra de 1ª Qualidade. Não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.
<b>136</b>	<b>Tomate:</b> grau médio de amadurecimento, de 1º qualidade, sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária pode ser em monoblocos, plásticos e limpos.

### **Alimentos Sem Glúten**

Nota: Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista. **COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA:** Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.

#### **TIPOS DE ALIMENTOS:**

- 1) Biscoitos de polvilho
- 2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)
- 3) Pães e torta (mistura para torta) sem glúten
- 4) Macarrão sem glúten
- 5) Chocolate em pó sem extrato de malte
- 6) Bebidas lácteas sem extrato de malte

**NOTA:** Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. **OPCIONAL:** Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.

**INSTRUÇÃO:** A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.

**EMBALAGEM:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente. **Nota:** Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. **LEGISLAÇÃO:** Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

23/08/05, MAPA; Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA

### **ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**

Notas:

- 1) para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista.
- 2) para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

**COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:** Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite

**TIPOS DE ALIMENTOS:**

- 1) Alimento com extrato de soja e/ou proteína isolada de soja (sabores variados, inclusive iogurte)
- 2) Bebidas à base de soja (sabores variados)
- 3) Pães
- 4) Biscoitos doces/salgados
- 5) Bolos preferencialmente individuais (sabores variados)
- 6) Bolo de Aniversário (ou mistura para bolo) isento de leite e derivados na composição (no caso de utilizar calda para umedecer o bolo, esta também deverá atender a especificação).

Instrução: Os produtos deverão ser isentos de gorduras trans. Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal da Educação. **INSTRUÇÃO:** A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos. Alimentos com proteína de soja, bebidas a base de soja e extrato de soja, destinados a crianças a partir de 1 ano, devem ser adicionados de no mínimo 200mg de cálcio, e, preferencialmente, adicionados de vitamina D. **EMBALAGEM:** Todos os produtos: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO XV**

**MINUTA DO CONTRATO**

Aos ..... dias do mês de ..... de 20\_\_\_, a ....., inscrita no CNPJ do MF. sob nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo Sr.....Sr. ...., Secretário Municipal de ....., RG nº ....., de outro lado, a empresa ....., inscrita no CNPJ do MF. sob nº ..... com sede na Rua ....., CEP: ....., doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada legalmente, na forma de seus atos constitutivos ou suas alterações, resolvem firmar o presente Contrato, decorrente Pregão Presencial nº ..../20\_\_\_, regido pela Lei Federal 10.520/2002, Decreto Municipal nº 1.870/2005, alterado pelo Decreto Municipal nº 2.515/2015 e subsidiariamente Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

## **CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto do presente contrato a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, COM FORNECIMENTO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ITAPEÇERICA DA SERRA, tudo em conformidade com as disposições do Edital e Anexos, que fazem parte integrante desse instrumento.

1.2. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, nos termos do parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, bem como, alterações advindas de atualizações da legislação aplicável à espécie.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO OBJETO:**

2.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, COM FORNECIMENTO E MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS, OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ITAPEÇERICA DA SERRA.

2.2. Os alimentos serão preparados pelos funcionários da empresa CONTRATADA, nas cozinhas das unidades relacionadas no Anexo II, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

2.3. A estimativa para fornecimento da merenda é de 200 (duzentos) dias letivos, podendo ser alterado conforme o cardápio.

2.4. A quantidade estimada de alunos a serem atendidos/dia pelo programa da alimentação escolar é de 8.900 para o Lote I e 8.600 para o Lote II, considerando as especificações, cardápios, *per capita*s e incidências descritas nesse edital.

2.5. O regime de execução será o **preço unitário por tipo de cardápio** solicitado, especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos. É certo que o valor da contratação, bem como a estimativa aqui apontada, têm por base de cálculo o menor valor global dos cardápios, conforme proposta comercial.

2.5.1. Entende-se por cardápio solicitado, aquele cuja solicitação, formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, com até 07 (sete) dias de antecedência, e tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

2.5.2. Fica a critério da Contratante a escolha do cardápio solicitado, dentro dos estabelecidos no Anexo III, conforme a demanda de alunos de cada unidade escolar diária.

2.5.3. Na ocorrência de situações atípicas (como ex. greves, fortes chuvas), que gerem grande diminuição da quantidade de refeições anteriormente solicitada, será admitido que a CONTRATANTE altere as quantidades, desde que, seja comunicado até o momento anterior a confecção dos alimentos, devidamente justificado e por escrito.

2.5.4. O controle diário das refeições solicitadas, deverão ser preenchidos em 3 (três) vias, sendo 1(uma) para arquivar na unidade escolar, 1(uma) para o DME e 1(uma) para a CONTRATADA, que protocolará quinzenalmente.

2.6. A **CONTRATADA** deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e devendo, bem como seguir na íntegra todas as especificações técnicas contidas no Edital e Anexo I que são parte integrante desta avença.

### **CLAUSULA TERCEIRA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

#### **3.1. Quanto ao pessoal:**

3.1.1 Utilizar funcionários próprios para execução integral dos serviços objeto do presente licitação.

3.1.2. Supervisionar, treinar, qualificar, identificar com crachá e uniformizar todos os seus funcionários envolvidos no programa de alimentação escolar, incluindo a equipe técnica e de fiscalização.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

3.1.3. Disponibilizar, para cumprimento do objeto deste edital, efetivo de mão de obra em quantidades condizentes com o disposto na legislação do Conselho Regional de Nutrição.

3.1.4. Toda mão de obra, especializada ou não, para atender a perfeita execução do objeto da presente licitação será por conta integral da empresa **CONTRATADA**.

3.1.5. Supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar o pessoal por ela contratado observando-se, para tanto, as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo a **CONTRATADA** considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

3.1.6. Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, e 01 (um) (a) coordenador (a) responsável com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

3.1.7. Fornecer e manter às suas expensas todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas, não permitindo a nenhum funcionário o exercício de suas funções sem que estejam utilizando o devido equipamento.

3.1.8. Providenciar o controle de saúde do seu pessoal (funcionários por ela contratados), conforme item 04 da Portaria CVS 05/2013.

3.1.9. Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a **PREFEITURA**, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da **CONTRATADA** quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

3.1.9.1. Na hipótese prevista neste item, a mão-de-obra deverá ser trocada/reposta e treinada imediatamente, de maneira a não prejudicar os serviços.

3.1.9.2. Mencionada substituição deverá ocorrer também nos casos de falta, afastamentos, licenças médicas, licenças gestantes, etc.

3.1.10. Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura e alunos da rede de ensino.

3.1.11. Permitir que os funcionários da **CONTRATANTE** (fiscalização) vistorem suas instalações, serviços, alimentos ou quaisquer outras atividades que compreendam o objeto da presente licitação, sempre que a **CONTRATANTE** julgar necessário.

3.1.12. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

3.1.13. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à **CONTRATANTE**, seus empregados e/ou terceiros,



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

como conseqüência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

3.1.14. Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitado e somente para o pessoal da **CONTRATADA** que se enquadrar no caso, a seguinte documentação:

- a) cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço, se for o caso;
- b) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação, se for o caso;
- c) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d) comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS / PASEP, se for o caso;
- e) cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f) recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais;
- h) férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- i) comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- j) comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- k) comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- l) documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- m) Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

3.1.15. Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela **CONTRATADA** em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador; somente para o pessoal da contratada que se enquadrar no caso, os seguintes documentos:

- a) termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- b) documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

- c) recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d) cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e) cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

3.1.16. Apresentar ao término do contrato, em até 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador (somente para o pessoal da contratada que se enquadrar no caso):

- a) cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;
- b) cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;
- c) cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

### **3.2. Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:**

3.2.1. A CONTRATANTE através de pessoa indicada pela Secretaria Municipal de Educação, realizará inventário dos utensílios de cozinha, bem como, eletrodomésticos e outros pertencentes ao município, que ficarão a disposição da contratada na unidade escolar desde de que estejam em condições de uso no decorrer do contrato.

3.2.2. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar um inventário dos utensílios existentes nas cozinhas das escolas, bem como eletrodomésticos, devendo encaminhar o relatório à Comissão nomeada através da portaria, devidamente assinado pela diretora da unidade escolar.

3.2.3. A CONTRATADA deverá, ainda:

3.2.3.1. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura.

3.2.3.2. Disponibilizar imediatamente após a assinatura do contrato, os equipamentos e utensílios mínimos previstos no ANEXO XIII, podendo retirá-los ao final do contrato.

3.2.3.3. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios, equipamentos e instalações (sifão de pia, torneira, elemento filtrante, filtro, lâmpadas, tela milimétrica para janela) inclusive os de propriedade da Prefeitura e, imediatamente após a constatação do problema, para que não seja comprometido o andamento dos serviços. Devendo ainda devolver os utensílios, equipamentos e instalações em boas condições de uso no final do contrato.

3.2.3.4. Providenciar a reposição de utensílios, equipamentos e eletrodomésticos extraviados, danificados, roubados ou furtados, devidamente comprovado através de boletim de ocorrência, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

3.2.4. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com os dispostos nas Legislações Sanitárias.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

### **3.3. Quanto aos gêneros e insumos:**

3.3.1. Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

3.3.2. Repor os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis extraviados nas unidades educacionais, por meio de roubo ou furto, devidamente comprovado através de Boletim de Ocorrência, onde o faturamento será proporcional aos dias de estoque disponível

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

3.3.4. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, sendo que todo o fornecimento de gás será por conta da empresa CONTRATADA.

3.3.5. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das cozinhas, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

3.3.6. Contribuir para o controle de pragas em geral, alinhando o seu calendário de desratização, desinsetização e descupinização com a Secretaria da Educação.

3.3.7. Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução/FNDE/CD nº 026/2013, a Secretaria Municipal de Educação realizará Chamada Pública e caberá ao Diretor de Escola e à CONTRATADA o recebimento dos gêneros alimentícios a serem entregues nas unidades escolares pelos agricultores familiares e pelos empreendedores familiares rurais ou de suas organizações devidamente credenciadas junto à Secretaria Municipal de Educação, o controle de qualidade, o recebimento de romaneio do produtor rural e encaminhamento ao Departamento de Serviços de Apoio à Educação da Secretaria Municipal de Educação. (As notas fiscais devem ficar com o agricultor familiar rural, que deve entrega-las à sua cooperativa e esta encaminhá-las ao Departamento de Serviços de Apoio à Educação da Secretaria Municipal de Educação - SME).

### **3.4. Quanto a legislação:**

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

3.4.2. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

3.4.3. Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato, **exceto** em relação aos serviços de manutenção dos equipamentos e distribuição dos gêneros alimentícios.

3.4.4. Conforme o artigo 18 da Resolução nº 38, de 16/07/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009, de 16 de junho de 2009.

3.4.4.1. A Contratante fará aquisição de gêneros alimentícios diretamente do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, devidamente credenciado junto à Secretaria Municipal de Educação. Acompanhando a nota fiscal de gêneros alimentícios, poderão estar notas fiscais que comprovem a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

3.4.4.2. Considerando a hipótese acima e para fins de pagamento, a empresa contratada deverá fornecer um desconto no faturamento mensal, de acordo com as notas pagas pela contratante, referente a agricultura familiar.

3.4.4.3. Caso o Município de Itapeçerica da Serra não consiga adquirir algum produto da Agricultura Familiar, a contratada deverá suprir o necessário para o cumprimento do cardápio. Neste caso, o valor referente ao gênero não será descontado do fechamento mensal.

### **3.5. Quanto ao transporte:**

3.5.1. Todas as despesas relativas a transporte do pessoal da CONTRATADA, bem como, hortifrutigranjeiros, carnes, gêneros alimentícios, e quaisquer outros produtos e materiais ficarão por conta da CONTRATADA.

3.5.2. O transporte dos gêneros estocáveis, provenientes da Agricultura Familiar, deverão ser retirados, pela contratada no Departamento de Merenda Escolar, conforme cronograma estabelecido entre as partes.

3.5.3. Os gêneros hortifrutigranjeiros provenientes da Agricultura Familiar, serão entregues pelo Departamento de Merenda Escolar diretamente nas Unidades Escolares.

### **CLAUSULA QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

4.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo as unidades educacionais, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada unidade educacional;

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

4.3. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital;



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

4.4. Entregar para a CONTRATADA as áreas de preparo e distribuição das merendas, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária.

4.5. Na ocorrência de situação atípicas (como ex. greves municipais, fortes chuvas), que provoquem a interrupção dos serviços de fornecimento de alimentação a CONTRATANTE, enquanto persistir tal paralisação, efetuará o devido pagamento referente aos Itens: II – MÃO DE OBRA; e III-ENCARGOS SOCIAIS, conforme valores expressos na planilha de composição de custos, Anexo VI-A do Edital, vez que a mão-de-obra da CONTRATADA permanecerá disponível para atendimento ao contrato.

### **CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

5.1. Dá-se a este instrumento o valor de R\$ \_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_) referente ao total do objeto descrito no Lote \_\_, conforme proposta da \_\_\_\_\_no processo Licitatório nº \_\_\_\_/2018, devidamente homologado.

5.1.1. Os preços unitários são os seguintes: Cardápio 1: R\$ .... (.....)

.....

.....

.....

5.2. Para fazer jus ao presente contrato são utilizadas as seguintes dotações orçamentárias:

.....

5.3. A **CONTRATADA** deverá encaminhar os documentos fiscais à Seção de Alimentação Escolar no 1º dia útil da quinzena seguinte ao da prestação de serviços, onde a Seção de Alimentação Escolar terá 07 (sete) dias úteis para conferência e liberação das Notas Fiscais.

5.4. As diretoras ou responsáveis das unidades educacionais deverão conferir diariamente o número de merendas solicitadas atestando em documento da empresa contratada e da Prefeitura.

5.5. Prefeitura pagará a licitante vencedora após a apresentação dos Documentos Fiscais, devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas, devidamente cadastradas na Secretaria das Finanças, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo mínimo 15 (quinze) dias fora à quinzena referente aos serviços objeto deste edital.

5.6. Deverá constar nos Documentos Fiscais o nº do processo, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental.



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

5.7. Obrigatoriamente deverão ser apresentados, mensalmente, junto com o documento fiscal:

- a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços.
- b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações): o nome, CNPJ da Empresa prestadora de serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.
- c) Certidões de comprovação da regularidade fiscal.

5.8. Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

5.9. Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionados pela licitante vencedora, a Prefeitura pagará juros moratórios de 1 % (um por cento) e correção monetária com base no MENOR ÍNDICE DE MERCADO VIGENTE NA ÉPOCA, ao mês calculado entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento.

5.10. A CONTRATADA não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverão tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei.

5.11. A Prefeitura reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

### **CLAUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE REAJUSTE:**

6.1. Para fins de reajustamento e em conformidade com o disposto no artigo 40, inciso XI, da Lei Federal nº 8.666/93 o índice inicial (I0) e o preço inicial (P0) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta e serão calculados de acordo com a variação do IPCA – ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO INÍCIO E PRAZO DO CONTRATO**

7.1 A execução do objeto será a partir da assinatura do contrato, sendo que o prazo de início das atividades será de até 10 (dez) dias após a liberação da Ordem de Início da Execução, prorrogáveis, por igual período, a critério exclusivo do Poder Público.

7.2. O prazo para a execução do objeto da presente licitação será de 12 (doze) meses contados a partir do início da execução do objeto, conforme a Ordem de Início de



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

Execução expedida pela Secretaria de Educação, podendo ser prorrogado, respeitado o limite legal previsto no artigo 57, II, da Lei 8.666/93 e posteriores alterações. O Contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

### **CLAUSULA OITAVA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

8.1. Da garantia prestada pela contratada para execução do contrato, no valor de 5% (cinco por cento) da contratação, a ser prestada em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, sob pena de rescisão, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que o CONTRATANTE seja parte, desde que referente ao objeto da contratação.

8.2. Em estando o processo trabalhista em andamento, mesmo após o término do contrato, a garantia ficará retida e somente será restituída após a conclusão do respectivo processo.

8.3. Caso seja necessário, será a CONTRATADA notificada para complementar o valor subtraído da garantia para pagamento da condenação trabalhista, no prazo designado pelo CONTRATANTE, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

### **CLAUSULA NONA - DAS PENALIDADES:**

9.1. São aplicáveis as sanções previstas no Capítulo IV da Lei Federal nº. 8.666/93, da Lei Federal nº. 10.520/02 e demais normas pertinentes, assegurando o direito do contraditório.

9.2. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não retirar a nota de empenho, que valerá como contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, estará sujeito à pena de suspensão de seu direito de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, observados os procedimentos previstos na legislação vigente.

9.3. Será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor total da proposta final negociada a qualquer licitante que der causa a tumulto durante a Sessão Pública do Pregão ou manifestar intenção de recorrer e não o fizer, retardando o prosseguimento do processo licitatório.

9.4. Será aplicada multa de 30% (trinta por cento) do valor total da proposta final negociada, à licitante adjudicatária que se recusar a retirar a nota de empenho dentro do prazo estabelecido no edital ou que estiver impedida de retirar a nota de empenho pela



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

não apresentação dos documentos necessários à contratação, sem prejuízo da aplicação da penalidade prevista no subitem 11.2.

9.5. A penalidade de multa ainda será aplicada nas seguintes hipóteses e percentual:

9.5.1. Por atraso na entrega dos serviços: 0,5% (meio por cento), por dia de atraso, incidente sobre o valor da quantidade entregue fora do prazo, até o limite de 05 (cinco) dias corridos. Após esse prazo limite, será considerada inexecução total do ajuste e aplicar-se-á multa de 30% sobre o valor da proposta final negociada.

9.5.2. Por inexecução parcial do ajuste: 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor do serviço não entregue.

9.5.3. Por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste: 5% (cinco por cento) sobre o valor total da proposta final negociada.

9.6. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis, conforme dispõe o § 2º, do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93.

9.7. O prazo para pagamento das multas será de até 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a empresa tenha a receber da PMIS. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

### **CLAUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:**

10.1. Fica o(a) Sr(a) ....., portador(a) do CPF nº ....., responsável pela gestão do presente contrato, de acordo com os §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, e atualizações posteriores.

10.2. Fica o(a) Sr(a) ....., portador(a) do CPF nº ....., responsável pela fiscalização do presente contrato, de acordo com os §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, e atualizações posteriores.

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

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



## **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

### **DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

10.5. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto a quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Edital, fazendo-se registros em relatório próprio por escrito, as irregularidades constatadas, remetendo-o ao chefe imediato para as devidas providências por parte da contratada, que deverá informar por escrito em 24 (vinte e quatro) horas as medidas adotadas.

10.6. Caberá também ao diretor de cada unidade escolar fiscalizar a qualidade e a quantidade das merendas servidas, responsabilizando-se também pela degustação, recebimento dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, e higiene de forma a atender as normas da vigilância sanitária.

10.7. 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 n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

10.8. A fiscalização da Administração Municipal de Itapeçerica da Serra não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer.

### **CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

11.1 A rescisão do presente contrato dar-se-á de acordo com os artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO**

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Itapeçerica da Serra, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para adoção de quaisquer medidas judiciais, pertinentes ao presente contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 8.666/93, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

13.2. Por assim terem convencionado e ser esta a vontade livre e soberana dos contratantes, assinam em 04 (quatro) vias de igual teor, prevalecendo neste contrato em caso de omissão, as normas previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações.

13.3. Este contrato vincula-se ao Edital e à proposta da Contratada no Processo Licitatório nº ...../2022

LOCAL / DATA  
CONTRATANTE:  
CONTRATADA:  
TESTEMUNHAS



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapecerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO XVI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITO EM  
RELAÇÃO À PMIS**

(papel timbrado da licitante)

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ  
/ MF nº \_\_\_\_\_, com sede na  
\_\_\_\_\_, por seu representante legal, **DECLARA**, para  
fins de direito e sob as penas da lei, que **não é cadastrada e não está em débito** com a  
Fazenda do Município de Itapecerica da Serra.

Itapecerica da Serra, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome:

RG:

CPF:

Cargo:



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS**

Fone: (0xx11) 4668.9000 ramal 9109 – Fax: (0xx11) 4668.9101

Email: licitacoes@itapeçerica.sp.gov.br

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2022**

**EDITAL Nº 076/2022**

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO DE CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

Razão Social \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_,  
por intermédio de seu representante legal o Senhor \_\_\_\_\_,  
portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_,  
Declara que:

- 1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão contratante; e
- 2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por finalidade, até o terceiro grau e, por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão contratante.

\_\_\_\_\_ (localidade), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2.02\_.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do Representante Legal)