*Município de Gaspar; Secretaria Municipal de Educação; Divulgam:*

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

Tipo de Licitação: **Menor Preço.**

Forma de Julgamento: **Global.**

Regime de Execução: **Indireta - Empreitada por preço unitário.**

Regência: Lei n.º 10.520/2002, Decreto Municipal n.º 783/2005, Decreto Municipal n.º 1.731/2007, Lei Complementar n.º 123/2006 e Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, Decreto Municipal nº 7.241/2016.

Valor Estimado da Licitação: **R$ 6.150.980,00** (seis milhões, cento e cinquenta mil e novecentos reais).

Data e horário de apresentação dos envelopes:

**Até às 9hs do dia 08/11/2017.**

**(Horário de Brasília/DF)**

Data e horário da abertura dos envelopes:

**Dia 08/11/2017, a partir das 9:30hs.**

**(Horário de Brasília/DF)**

**OBSERVAÇÃO:** A sessão do presente Pregão Presencial será transmitida por meio da INTERNET, através do canal YOU TUBE, ao vivo, permanecendo on-line até o final do certame com possibilidade de acesso a todos os interessados.

**Local de apresentação e abertura dos envelopes:** Diretamente no Departamento de Compras e Licitações, situado à Rua São Pedro, nº 128 - Edifício Edson Elias Wieser – 2° Piso (ao lado da sede da Prefeitura), no bairro Centro, na cidade de Gaspar, estado de Santa Catarina.

**Horário de expediente da Prefeitura:** das 8h às 12h e das 13h às 17h.

O **MUNICÍPIO DE GASPAR**, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação, sob a modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**,pelo que dispõe no presente Edital as condições de sua realização.

1. **OBJETO**
	1. Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino (Centros de Desenvolvimento Infantil, Escolas, etc.), mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das Unidades Educacionais, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nas cláusulas previstas neste Edital.
	2. A proponente vencedora deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas, no Município de Gaspar ou em Município vizinho em um raio de no máximo 50 Km de distância, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Edital.
		1. A margem de 50 km justifica-se devido a necessidade de se manter as atividades administrativas dentro de uma área que permita o correto e eficiente planejamento e a gestão integral das atividades operacionais e logísticas por parte da contratada deste essencial e ininterrupto serviço.
	3. Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das Unidades Educacionais, relacionadas no Anexo II do Projeto Básico, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.
	4. Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.
	5. Aceitar em qualquer tempo mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Educacional e a inclusão ou exclusão de Unidades Educacionais na relação de escolas estabelecidas no edital, observado o disposto no §1° do art. 65 da Lei n° 8.666/93.
	6. Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.
2. **DA APRESENTAÇÃO**
	1. No dia, hora e local designados **no preâmbulo** deste Edital, o Pregoeiro e a sua equipe de apoio receberão os envelopes contendo as “Propostas” e os “Documentos de Habilitação”, em envelopes distintos, fechados e lacrados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

|  |  |
| --- | --- |
| PREFEITURA DE GASPAR/SCPROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 203/2017PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOSRAZÃO SOCIAL:CNPJ:ENDEREÇO/CEP:TELEFONE/FAX: (OBRIGATÓRIO)E-MAIL: (OBRIGATÓRIO) | PREFEITURA DE GASPAR/SCPROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 203/2017PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃORAZÃO SOCIAL:CNPJ:ENDEREÇO/CEP:TELEFONE/FAX: (OBRIGATÓRIO)E-MAIL: (OBRIGATÓRIO) |

1. **CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO**
	1. Serão admitidos a participar desta Licitação, empresários, sociedades empresárias e outros entes os quais legalmente se dediquem à exploração da atividade econômica relativa ao objeto da futura contratação e que atendam às condições de credenciamento e habilitação do presente Edital.
	2. É vedada a qualquer pessoa, física ou jurídica, a representação de mais de uma empresa, exceto nos casos em que, as empresas, não sejam concorrentes nos mesmos itens ou grupo de itens. Devendo, para tanto, o representante apresentar declaração de que as empresas, que representa, não concorrerão aos mesmos itens ou Grupo de itens. Caso o contrário seja constatado, quando da abertura dos envelopes das propostas de preços, todas as empresas, representadas pelo mesmo credenciado, serão desclassificadas em todos os itens da licitação. Quando da forma de julgamento Global é vedada a qualquer pessoa, física ou jurídica, a representação de mais de uma empresa.
	3. Será admitida, em todas as etapas da Licitação, a manifestação de somente um representante de cada proponente.
	4. A proponente deverá apresentar, inicialmente e em separado dos envelopes, documento com a indicação do representante credenciado, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente.

3.5.1O **CREDENCIAMENTO** far-se-á por meio de:

a) **Instrumento público de procuração** **original** juntamente com uma cópia que poderá ser autenticada na sessão mais um documento de identificação (com foto) do representante; **ou**

b) **Procuração** ou **Declaração de Credenciamento** (Anexo IV), com **firma reconhecida**, acompanhada do Estatuto ou Contrato Social **original** juntamente com uma cópia que poderá ser autenticada na sessão mais um documento de identificação (com foto) do representante;

c) **Estatuto ou Contrato Social** **original,** juntamente com uma cópia que poderá ser autenticada na sessão (ou uma cópia autenticada), em sendo **Sócio Administrador**, **Proprietário**, **Dirigente** ou **Assemelhado** da empresa proponente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, acompanhado de um documento de identificação (com foto), quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado, uma vez que PODERÁ ter sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio.

* + 1. Os documentos apresentados nos subitens de 3.5.1, alíneas “a”, “b” e “c” deverão ser originais, ou, se a proponente preferir apresentá-los em fotocópia, a mesma deverá estar autenticada (ou acompanhada pelo original para possível autenticação em sessão).
		2. Não serão autenticadas por esta administração as cópias de documentos autenticados em cartório.
		3. **DECLARAÇÃO DE CREDENCIAMENTO** - SEGUE MODELO (ANEXO IV - *OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA*).
		4. Os licitantes que optarem por enviar via CORREIO os envelopes de Proposta de Preços e de Habilitação (ambos LACRADOS) conforme especificado no item 7.2.3.2, deverá constar, em 01 (um) envelope LACRADO, separado dos demais, a seguinte documentação referente ao credenciamento:
1. se a declaração for assinada por procurador: cópia autenticada da procuração pública, acompanhado de uma cópia autenticada do documento de identificação (com foto) do outorgante;
2. se a procuração for particular: cópia autenticada da procuração particular com firma reconhecida, juntamente com a cópia autenticada do estatuto, contrato social ou requerimento de empresário, acompanhado de uma cópia autenticada do documento de identificação (com foto) do outorgante;
3. se a declaração for assinada pelo administrador da empresa: cópia autenticada do estatuto, contrato social ou requerimento de empresário, cópia autenticada da procuração pública, acompanhado de uma cópia autenticada do documento de identificação (com foto) do outorgante.
	1. A proponente deverá apresentar inicialmente e em separado dos envelopes, Declaração para Habilitação, dando ciência de que a empresa licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos na Cláusula Quinta deste Edital. Em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que não possui regularidade fiscal na data da sessão, a mesma deverá constar nesta Declaração que atende aos requisitos necessários à habilitação, com exceção da regularidade fiscal.
		1. **DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO** – SEGUE MODELO (ANEXO IV).
	2. A proponente deverá apresentar inicialmente e em separado dos envelopes, para comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, devidamente assinada por representante legal, para corroborar a comprovação a condição de ME ou EPP, na mesma deverá constar que a licitante atende aos requisitos necessários para usufruir dos benefícios previstos na LC nº 123/2006, sob a pena de ser desconsiderada a condição de ME ou EPP.

**3.7.1 DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE** – SEGUE MODELO (ANEXO IV).

* 1. A proponente deverá apresentar inicialmente e em separado dos envelopes, Declaração de Idoneidade, dando ciência de que a empresa licitante não está cumprindo penalidades de Idoneidade, Suspensão, ou Impedimento.
		1. **DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE** – SEGUE MODELO (ANEXO IV).

3.9. Somente poderão se manifestar no transcorrer das reuniões, os representantes das proponentes, desde que devidamente credenciados.

3.10. Não será admitida nesta Licitação a participação de empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias, entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição, e estrangeiras que não funcionem no país.

**3.11 Será vedada a participação de empresas na licitação, quando:**

1. Suspensas temporariamente de participar em licitação, impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e declaradas inidôneas por ato do Poder Público, em quaisquer de seus órgãos, ainda que descentralizados**;**
2. Enquadradas nas disposições do art. 9º, da Lei Federal nº 8.666/93;
3. Participe, seja a que título for, servidor público municipal de Gaspar.

**OBSERVAÇÃO:**

* 1. Durante o andamento do certame, em qualquer fase do pregão, caso a empresa pretenda “SUBSTITUIR” o seu Representante Legal que tenha sido CREDENCIADO/CADASTRADO na fase do credenciamento, conforme estabelecido no item 3 e ss, para fornecer lances orais, manifestar intenção motivada em interpor Recurso Administrativo ou negociar com o Pregoeiro, poderá fazê-lo mediante apresentação de Procuração com Firma Reconhecida em cartório ou com comprovação por autenticidade do documento se emitido por internet, conferindo poderes ao credenciado e concedendo poderes expressos para atos do Pregão Presencial, e documentos de identificação do credenciado.
	2. Caso o credenciadofor o próprio sócio com poderes para assumir obrigações pela empresa jurídica concedidas pelo próprio CONTRATO/ESTATUTO SOCIAL, não será necessária a entrega da procuração.
	3. Caso o credenciado se ausente da sala da sessão do Pregão Presencial, a ausência, tem o mesmo efeito do não credenciamento e não será mais possível a sua manifestação para frente, caso não tenha manifestado sua intenção motivada em recorrer, não poderá interpor recurso posteriormente.
1. **DA PROPOSTA DE PREÇOS**
	1. A Proposta de Preços contida no Envelope nº 01 deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:
2. **preferencialmente** emitida por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente assinada pelo responsável da empresa representada e preferencialmente em 1(uma) via.
3. conter Razão Social completa e CNPJ da licitante.

|  |
| --- |
| 4.2 A proposta de preços da licitante deverá conter **OBRIGATORIAMENTE**, no ANEXO II, o **VALOR UNITÁRIO** dos ítens cotados, não podendo ultrapassar os valores unitários máximos previstos pela Administração Municipal, sob pena de desclassificação da licitante na forma de julgamento deste Edital. |

4.2.1. Deverá ser proposta apenas 1 (uma) marca para cada item.

4.2.2 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional com, no máximo, **2 (duas) casas decimais** após a vírgula, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como o custo de transporte, inclusive carga e descarga, correndo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta Licitação. No caso de licitante cooperativa, deverá estar incluso no preço o INSS que deverá ser pago pelo Município, conforme determinado pelo art. 22, inciso IV, da Lei n.º 8.212/91 e alterações realizadas pela Lei n.º 9.876/99.

**Parágrafo Único** - Para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se às licitantes que apresentem suas propostas conforme o ANEXO II.

4.3 O prazo de validade da proposta é de **60 (sessenta) dias**, contados da data limite para a entrega dos envelopes.

4.4 A apresentação da proposta será considerada como evidência de que a licitante **EXAMINOU CRITERIOSAMENTE OS DOCUMENTOS DESTE EDITAL, SEUS ANEXOS** e que os produtos que foram cotados apresentam todas as características e especificações mínimas exigidas na folha proposta de preços, conforme ANEXO II do Edital.

4.5 A apresentação de proposta de preço **IMPLICA NA PLENA ACEITAÇÃO**, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.6A inobservância das determinações acima, implicará na desclassificação da proponente.

**5. DA HABILITAÇÃO**

5.1 A proponente deverá apresentar o envelope nº 02 "HABILITAÇÃO", em 1 (uma) via contendo os seguintes documentos:

**5.1.1 Habilitação Jurídica:**

5.1.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

5.1.1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

5.1.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

5.1.1.4 No caso de sociedade por ações, ato constitutivo e estatuto em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.1.1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

5.1.1.6 No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

5.1.1.7 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;

5.1.1.8 No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

**Observação:** Nos casos em que a licitante apresentar um dos documentos constantes da cláusula quinta, subitens 5.1.1.1 à 5.1.1.8 na fase de Credenciamento, a mesma fica dispensada de apresentá-lo na fase de Habilitação.

**5.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

5.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

5.1.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

5.1.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.

5.1.2.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.

5.1.2.5 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por Lei.

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

**Observação**: As certidões negativas ou positivas com efeito de negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.

**5.1.3 Qualificação Técnica**

**5.1.3.1. Comprovação de capacitação técnico-operacional**: A empresa licitante deverá apresentar no mínimo 01 (um) atestado, devidamente registrado pelo CRN – Conselho Regional de Nutricionistas responsável da sede da licitante, por execução de serviço, demonstrando a capacitação técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível em características semelhantes com o objeto da licitação, obedecendo às etapas de maior relevância, conforme descrito abaixo:

* + - 1. Comprovação de no mínimo 50% (cinqüenta por cento) do volume licitado para as refeições, constando as especificações dos serviços prestados. **Obs**: Não serão aceitos atestados de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial.
			2. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição – CRN, acompanhado de certidão negativa de débito.
			3. Relação explícita e comprovante de registro do responsável técnico, e da equipe técnica da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, acompanhados de certidões negativas de débitos e da comprovação de seu vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, em número compatível, conforme exigências do CRN. Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será efetuada através do ato constitutivo.
			4. Parâmetro numérico para equipe técnica, conforme Resolução CFN Nº. 465/2010, ARTIGO 10 e parágrafo único:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nº de Alunos** | **Nº Nutricionistas** | **Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada** |
| Até 500 | 1 RT | 30 Horas |
| 501 a 1.000 | 1 RT + 1 QT | 30 Horas |
| 1.001 a 2.500 | 1 RT + 2 QT | 30 Horas |
| 2.501 a 5.000 | 1 RT + 3 QT | 30 Horas |
| Acima de 5.000 | 1 RT + 3 QT e + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos | 30 Horas |
|   |  |   |
| **Parágrafo Único:** | Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do caput desse artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas. |

* + - 1. Alvará de funcionamento pela Vigilância Sanitária da sede da licitante.
			2. Relação de veículos necessários para supervisão e acompanhamento técnico operacional entre as Unidades educacionais, numero mínimo de 1 (um) veículo a cada 20 (vinte) Unidades Escolares.
		1. **Atestado de Visita Técnica (opcional)**
		2. Atestado de visita técnica expedida pelo Município, que deverá ter sido realizada pela proponente em pelo menos 30% das Unidades Educacionais conforme Relação no Anexo II do Projeto Básico. Cada escola fornecerá um documento devidamente assinado pelo Diretor ou responsável que deverá ser encaminhado à Secretaria Municipal de Educação (Endereço: Rua São Pedro, 128, 1° Andar – Edifício Edson Elias Wieser, Centro, CEP 89.110-082, Gaspar/SC, telefone (47) 3331-1900, horário das 08:00 às 12:00 horas, e das 13:00 às 17:00 horas), onde será substituído por um único documento e anexado ao envelope nº 01 “Documentos de Habilitação”. Os representantes das licitantes deverão estar munidos de credenciamento específico.
			- 1. Caso a licitante esteja impedida ou não queira realizar a visita técnica, deverá apresentar, em substituição ao atestado de visita, DECLARAÇÃO formal assinada pelo responsável técnico, sob as penalidades da Lei, (Anexo VI do Edital), que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Administração Municipal de Gaspar.
				2. É vedada a indicação do mesmo técnico como responsável por mais de uma empresa.

**Observação:** Caso não conste ano de validade no Alvará, deverá ser anexada a cópia do comprovante de recolhimento da taxa de anuidade.

**5.1.4 Qualificação Econômico-Financeira**

5.1.4.1 Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.

5.1.4.2 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (do ano de 2016, exigível a partir de 1º de maio de 2017), devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da proponente, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados pelo IGPM quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de realização da Licitação. O Balanço das Sociedades Anônimas ou por Ações, deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial; as demais empresas deverão apresentar o Balanço autenticado, certificado por contador registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando, expressamente, o número do livro Diário e folha em que cada Balanço se acha regularmente transcrita (com fotocópia da página do termo de abertura e encerramento do Livro Diário).

5.1.4.3 A situação financeira da empresa será comprovada através dos seguintes índices (apresentar os índices calculados):

LG = AC +RLP

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 PC + ELP

 LC = AC

 \_\_\_\_\_

 PC

 GE = PC + ELP

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 AT

Onde:

LG = Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

PL = Patrimônio Líquido

AT = Ativo Total

LC = Liquidez Corrente

GE = Grau de Endividamento

Somente serão habilitadas as licitantes que obtiverem:

1. Liquidez Geral, igual ou maior a 1,00 (um vírgula zero);
2. Liquidez Corrente, igual ou maior a 1,00 (um vírgula zero);
3. Grau de Endividamento, igual ou menor a 1,00 (um vírgula zero).

5.1.4.4 Comprovação de Patrimônio Líquido no valor mínimo de R$ 615.098,00 (Seiscentos e Quinze Mil e Noventa e Oito Reais) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação. A comprovação deverá ser feita relativamente a data de apresentação da proposta, na forma da Lei, admitida a atualização para esta data, através de índices oficiais.

5.1.4.5 Apresentar relação de contratos e outros compromissos com obras e/ou serviços que importem na diminuição de sua capacidade operativa (art. 31 da Lei 8.666/93 e suas alterações) ou absorção de sua disponibilidade financeira, apresentando o valor total de cada contrato e percentual executado (calculada em função do patrimônio líquido e sua capacidade de rotação).

5.1.4.6 Demonstração com dados do seu último balanço, já exigível na forma da lei, de que a licitante possui disponibilidade financeira líquida – DFL, igual ou superior ao valor total do orçamento do órgão licitante (DFL= VALOR TOTAL DO ORÇAMENTO DO ÓRGÃO LICITANTE), a qual mede a capacidade que a licitante possui de contratar com a Administração Pública, obtida através da fórmula:

**DFL = (10x PL) – VA**

Onde:

**DFL** = Disponibilidade Financeira Líquida

**PL** = Patrimônio Líquido

**VA** =Somatório dos saldos contratuais das obras e/ou serviços em andamento ou a iniciar

5.2 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues.

5.3 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

5.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

|  |
| --- |
| **OBSERVAÇÃO** |
| A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser, preferencialmente, apresentados conforme a sequência acima mencionada, e poderão ser apresentados em original, ou, se preferir, deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório.B) Os documentos somente poderão ser autenticados por servidor, do Departamento de Compras e Licitações da Administração Pública Municipal de Gaspar – SC, até 1 (um) dia útil antes da sessão de abertura de envelopes.C) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado, uma vez que PODERÁ ter sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio. |

**6. CONDIÇÕES GERAIS**

6.1 Os envelopes contendo a "Proposta de Preços" e os "Documentos de Habilitação", deverão ser entregues e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações localizado no Edifício Edson Elias Wieser, 2° Andar, sito a Rua São Pedro, nº 128, Centro, CEP 89.110-082 na cidade de Gaspar/SC, em dias úteis, no horário de expediente no máximo até às 09h00min data de apresentação dos envelopes designada no preâmbulo deste edital.

6.2 Os recursos decorrentes deste processo licitatório serão recebidos, analisados e julgados de acordo com a legislação vigente. Deverão ser entregues e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações localizado no Edifício Edson Elias Wieser, 2° Andar, sito a Rua São Pedro, nº 128, Centro, CEP 89.110-082 na cidade de Gaspar/SC, em dias úteis, no horário de expediente.

6.3 Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

6.4 Ao apresentar proposta a proponente SE OBRIGA E DECLARA TER ACEITO os termos do presente Edital.

6.5 O Edital encontra-se disponível para consulta no Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura, localizado no Edifício Edson Elias Wieser, 2° Andar, sito a Rua São Pedro, nº 128, Centro, CEP 89.110-082 na cidade de Gaspar/SC, em dias úteis, no horário de expediente, cujas informações poderão ser obtidas em dias úteis, no horário de expediente, através dos telefones: (47)3331-1846; (47)3331-1844 ou ainda por *e-mail*: **pregao@gaspar.sc.gov.br**.

6.5.1 O Edital estará disponível, também, no *site* oficial do Município, qual seja, [**www.gaspar.sc.gov.br**](http://www.gaspar.sc.gov.br).

**7. DA ABERTURA E JULGAMENTO**

7.1 No dia, horário e local indicados no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio reunir-se-ão em sala própria, na presença dos representantes de cada proponente participante, e procederão conforme adiante indicado.

**7.2 Do Credenciamento**

7.2.1 Realizar-se-á o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme Cláusula Terceira do presente Edital.

7.2.2 A não comprovação de que o interessado ou seu representante possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá o mesmo de praticar atos em nome da licitante, ficando impedido inclusive de ofertar lances verbais e recorrer dos atos praticados na sessão, lavrando-se em ata o ocorrido.

7.2.3 Deverão ser apresentadas, ainda, a **Declaração para Habilitação** e a **comprovação de que a licitante é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o Modelos do Anexo IV,** (se for o caso) enquadrada na forma da Lei Complementar 123/2006, sob pena de ser desconsiderada tal condição.

7.2.3.1 Somente serão acessados os envelopes de proposta de preços das empresas que apresentarem a Declaração de Habilitação em conformidade com o item 3.6 do Edital, ou modelo do ANEXO IV.

7.2.3.2 Os licitantes que desejarem enviar sua documentação via CORREIO, deverão enviar 01 (um) único envelope **LACRADO** contendo dentro os outros 03 (três) **envelopes identificados e LACRADOS** com a documentação referente a Habilitação (um envelope), a Proposta de Preços (um envelope) e ao Credenciamento (um envelope).

7.2.3.3 A falta da declaração de Habilitação impede o acesso ao envelope de proposta de preços da licitante, podendo, caso o representante na sessão tenha poderes, assinar a Declaração de Habilitação na fase de Credenciamento.

7.2.3.4 A não apresentação da declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte implicará na não utilização dos benefícios da LC 123/2006; podendo o representante, caso esteja presente na sessão, assinar a declaração na fase de Credenciamento.

**7.3 Da Abertura dos envelopes de Proposta de Preços**

7.3.1 Finalizada a fase de Credenciamento serão abertos os envelopes de **Nº 01 -** **PROPOSTA DE PREÇOS**.

7.3.2 O Pregoeiro procederá a verificação do conteúdo do envelope n.º 1, em conformidade com as exigências contidas neste Edital.

7.3.3 O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de Menor preço **POR ITEM** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor; ou

7.3.3.1 Classificará as 3 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 3 (três) ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital.

7.3.4 O Pregoeiro e a sua equipe de apoio após rubricarem todos os documentos contidos no envelope de Nº 01 passarão para os licitantes credenciados também o fazerem.

**7.4 Da Fase Competitiva (Lances)**

7.4.1 Às proponentes classificadas, conforme subitem anterior será dado a oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.4.1.1 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

7.4.1.2 A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços.

7.4.1.3 Fica a cargo do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro).

7.4.1.4 O Pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances.

7.4.1.5 Na fase de lances verbais, se uma proponente ofertar valor igual ao valor anteriormente ofertado por outra proponente, implicando em empate de valores, será dado preferência a proponente que ofertou o menor valor em primeiro lugar.

7.4.1.6 Dos lances ofertados não caberá retratação.

7.4.1.7 A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.

7.4.1.8 Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro fará a classificação provisória pela ordem crescente dos preços apresentados.

**7.4.2 Das condições de aceitabilidade da proposta**

7.4.2.1 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.4.2.2 Será desclassificada a proponente que:

a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;

c) apresentar preços que ultrapassem os **valores máximos** estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VII da Lei 10.520/2002).

7.4.2.3 Caso entenda necessário, o Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderá instaurar diligência para fins de aferição de exequibilidade das propostas. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderá determinar que a licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através:

a) da apresentação de planilha de custos; ou

b) da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições cumprir com as obrigações assumidas.

7.4.2.4 A diligência servirá como subsídio para decisão do Pregoeiro ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada em com indício de ser inexequível.

**7.5 Da abertura dos envelopes de Habilitação**

7.5.1 Sendo aceitável a proposta de menor preço, **após encerrada a etapa de lances**, será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação da sua habilitação, com base nas exigências constantes neste Edital.

7.5.1.1 O Pregoeiro e a sua equipe de apoio após analisarem e rubricarem todos os documentos contidos no envelope de Nº 02 passarão aos licitantes credenciados para também o fazerem.

7.5.1.2 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

7.5.1.3 Será julgada inabilitada a proponente que:

a) deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital;

b) deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

c) apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;

d) apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;

e) apresentar documento de regularidade fiscal ou trabalhista vencido. Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

**7.5.2 Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (art. 42 e 43 da LC123/2006)**

7.5.2.1 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006, o Pregoeiro adotará o seguinte procedimento quando a vencedora for **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**

a) serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 7.5.1.3 “a”, “b”, “c” e “d” deste Edital;

b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando-se:

I - O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação esta regular; ou

II - O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente a regularidade fiscal e trabalhista em relação aquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. Neste caso, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.5.2.2 A não-regularização da documentação de regularidade fiscal ou trabalhista, no prazo previsto no inciso II da alínea “b” do item 7.5.2.1 deste Edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 7.4.2 e seguintes, ou revogar a licitação ou item da licitação conforme o caso.

**7.6 Da negociação após a fase competitiva (lances)**

7.6.1 Nos casos de desclassificação do licitante pelo fato de a oferta não for aceitável ou se o licitante foi considerado inabilitado, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital.

7.6.2 Ocorrendo uma das situações previstas no item 7.6.1 do Edital, pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor (art. 4º, XVII da Lei 10.520/2002).

**7.7 Da declaração do vencedor**

7.7.1 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora.

**7.8 Da interposição de Recurso Administrativo**

7.8.1 Declarado o vencedor, o Pregoeiro proporcionará, a oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso contra as decisões e atos praticados na sessão, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes.

7.8.1.1 A licitante que desejar interpor recurso deverá manifestar-se por escrito em papel fornecido pelo Pregoeiro, onde reduzirá a termo a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, indicando de forma clara e objetiva os atos e decisões que pretende impugnar.

7.8.1.2 A manifestação da licitante será transcrita para a ATA de Sessão, ficando a empresa cientificada que as razões de recurso ficam vinculadas a sua manifestação na sessão.

7.8.2 A apresentação de razões de recurso diversa da intenção de recurso apresentada na sessão implicará no não conhecimento do Recurso na parte em que inovou.

7.8.3 É vedada a licitante, a utilização de recurso como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro ou a Autoridade superior, arquivar sumariamente os expedientes.

7.8.4 O prazo para interposição de recurso é de 3 (três) dias úteis.

7.8.5 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.

7.8.6 Os recursos ou contrarrazões de recursos deverão ser protocolado em documento original diretamente no Departamento de Compras e licitações situado à Rua São Pedro, nº 128 - Edifício Edson Elias Wieser – 2° Piso (ao lado da sede da Prefeitura), no bairro Centro, na cidade de Gaspar, estado de Santa Catarina, no horário de expediente da Prefeitura das 8h às 12h e das 13h às 17h.

7.8.6.1 A Administração não se responsabiliza pela falha na entrega dos recursos ou contrarrazões, uma vez que o entrega é opcional. Portanto fica desde já esclarecido que é de responsabilidade exclusiva da interessada.

7.8.6.2 Não serão conhecidos recursos ou contrarrazões de recursos protocolados fora do prazo estabelecido no Edital, ou ainda protocolados fora do expediente do Departamento de Compras e Licitações do Município.

7.8.7 Na contagem dos prazos estabelecidos para apresentação de recursos ou contrarrazões de recursos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias úteis e o horário de expediente do Departamento de Compras e Licitações.

7.8.8 O Departamento de Compras e Licitações do Município atende em dias úteis das 8h às 12h e das 13h às 17h.

**7.9 Do julgamento dos recursos**

7.9.1 Após a manifestação dos interessados, o Pregoeiro fará análise dos recursos e das contrarrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:

a) manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;

b) rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

7.9.2 Após análise e manifestação do Pregoeiro sobre os recursos, o processo será submetido a análise da Procuradoria da Prefeitura Municipal de Gaspar, a qual analisará todo o processo em especial os recursos e contrarrazões apresentados, sendo emitido Parecer Jurídico quanto a legalidade dos atos praticados pelo Pregoeiro e consequentemente orientando a Autoridade Competente quanto ao provimento ou não dos recursos apresentados.

7.9.3 Emitido o Parecer Jurídico, o Processo será encaminhado à Autoridade competente para Decisão Final.

7.9.4 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.9.5 Não caberá recurso administrativo contra a Decisão Final da Autoridade Competente.

7.9.6 Os recursos, contrarrazões, manifestação do Pregoeiro, Parecer jurídico e Decisão final da Autoridade Competente serão disponibilizadas em formato digital no portal eletrônico do Município (www.gaspar.sc.gov.br).

**7.10 Das providencias a serem adotadas pela vencedora da licitação**

7.10.1 Quando o critério de julgamento da licitação for menor preço por lote ou global, a empresa vencedora deverá apresentara em até 2 (dois) dias úteis após o término da sessão, a proposta de preço readequada, ficando desde já estabelecido que para evitar o jogo de planilhas, deve ser aplicado a todos os itens o percentual de desconto ofertado, considerando-se o valor proposto na proposta inicial e o valor final após a fase de lances para cada lote.

7.10.2 A proposta readequada não poderá ter preço unitário superior ao apresentado na proposta de preços inicial, caso tal situação seja necessária deverá ser apresentada justificativa, a qual será avaliada pela Administração, sendo que em nenhum caso a proposta readequada poderá ter valor global ou do lote superior aos valores ofertados na fase de lance, devendo sempre ser apresentado valores com no máximo 2 (duas) casas decimais, e caso seja necessário realizar algum arredondamento, o mesmo sempre deve ser para baixo.

**7.11 Dos registros da Sessão**

7.11.1 De cada sessão lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a(s) licitante(s) presente(s).

**7.12 Das disposições gerais**

7.12.1 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

7.12.2 A Comunicação oficial entre Pregoeiro e licitantes fora da sessão se dará através de avisos disponibilizados no portal eletrônico do Município.

7.12.3 A comunicação oficial entre licitantes e Pregoeiro para questionamentos, esclarecimentos ou dúvidas fora da sessão se dará através do e-mail pregao@gaspar.sc.gov.br, devendo ser mencionado no assunto do e-mail o número do Processo Licitatório e o número do Pregão Presencial.

**8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS RECURSOS**

8.1 Deverá protocolar o pedido em até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica que pretender impugnar o ato convocatório do presente Pregão Presencial, aplicando-se neles subsidiariamente as disposições contidas na Lei 8.666/93.

8.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação e protocolo do pedido é de até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

8.2 Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese dos motivos, devendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contrarrazões de recurso deverão ser enviados aos cuidados do Pregoeiro.

8.3 A falta de manifestação imediata e motivada na sessão do Pregão Presencial, bem como a não entrega das razões de recurso importará na preclusão do direito de recurso.

8.4 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.

8.5 Não serão conhecidas às impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

8.6 Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, localizado no Edifício Edson Elias Wieser, 2° Andar, sito a Rua São Pedro, nº 128, Centro, CEP 89.110-082, Município de Gaspar/SC, em dias úteis, no horário de expediente, a qual deverá receber, examinar e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

8.7 É vedada à licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

**9 DA HOMOLOGAÇÃO**

9.1 Em não sendo interposto recurso, caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e encaminhar o processo à Autoridade competente para a sua homologação.

9.2 Caso haja recurso, a adjudicação do objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e a homologação do processo será efetuada pela Autoridade competente, e somente ocorrerá após apreciação do Pregoeiro sobre o mesmo.

**10 DA CONTRATAÇÃO**

10.1 Homologado, o processo licitatório, pela Autoridade Competente será editado contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

10.2 Após a edição do Contrato a Contratada será convocada via e-mail para assinar o mesmo, devendo firmá-lo em até 5 (cinco) dias úteis após a convocação.

10.3 A não manifestação do licitante no prazo indicado será considerada recusa, ensejando a decadência do direito de fornecimento e a aplicação de multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da proposta.

10.4 Nas hipóteses de recusa do adjudicatário em assinar o Contrato, será convocada a licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecidos aos procedimentos de habilitação referidos no item "Habilitação" do presente Edital, atendendo ao disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei n.º 10.520/2002.

10.5 O disposto no item anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração da contratação, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelas licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis à licitante.

10.6 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e à ela adjudicado o objeto do certame.

10.6.1 Nas situações previstas no item anterior o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.

**11 DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS**

11.1 A empresa adjudicada deverá prestar os serviços conforme estabelecido no Edital e seus Anexos, e de acordo com as especificações do Anexo I - Projeto Básico.

11.2 O atraso na execução regular das obrigações assumidas acarretará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades previstas neste Edital no Contrato ou na Lei.

11.3 A Contratada será responsável por eventuais danos causados na execução dos serviços, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência praticados por seus empregados, obrigando-se a substituí-los, ou a indenizar a Administração do prejuízo causado.

11.4 A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessário em até 25% do valor inicial atualizado do contrato.

11.5 Os valores serão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, pelo IGP-M ou por outro que venha a substituí-lo. A data base para concessão de reajuste é a data de assinatura do contrato.

11.6 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada, se a Contratada comprovar o pleno atendimento ao disposto no Art. 65, II, “d” da Lei 8.666/1993, mediante apresentação de requerimento fundamentado, acompanhado dos documentos que comprovam os fatos alegados.

1. **DAS PENALIDADES E RESCISÃO CONTRATUAL**
	1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa do contratado ou licitante, aplicar as sanções dispostas no Art. 86 e seguintes da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, quais sejam:
2. Advertência;
3. Multa, na forma moratória**;**
4. Multa, na forma compensatória;
5. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Gaspar, por prazo não superior a dois anos;
6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
	* 1. Quando da aplicação da penalidade multa, deverá ser observado o que segue:
			1. Pelo atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,1% (zero vírgula um por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 5%(cinco por cento) do montante.
			2. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.
			3. Pela rescisão contratual imotivada, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.
			4. Nos atrasos superiores a 30 (trinta) dias a Nota de Empenho poderá ser cancelada e o contrato considerado rescindido.
			5. As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.
			6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.
	1. As penas previstas no subitem 12.1 poderão ser aplicadas de forma gradativa em caso de contratado ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.
	2. Considerar-se-á justificado o atraso na execução do objeto contratado na forma do art. 65 da Lei nº 8.666/93.
	3. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis e previstas na Lei nº 8.666/93.
	4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.
	5. A inexecução, total ou parcial do contrato, poderá acarretar a sua rescisão.
		1. Aplica-se ao contrato, no que couberem, as disposições dos arts. 77 a 80, da Lei nº 8.666/93;
		2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa.

**13. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

13.1 A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela empresa enseja a aplicação das penalidades previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato, inclusive multa no valor de até 20% do Contrato firmado entre as partes.

13.2 A Contratada será responsável por eventuais danos havidos nos materiais, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência praticados por seus empregados, obrigando-se a substituí-los, ou a indenizar a Administração do prejuízo causado.

13.3 No caso de acréscimo contratual em até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total estimado de cada item, fica o fornecedor obrigado a aceitar o acréscimo.

13.4 Os valores poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, pelo IGP-DI, ou por outro que venha a substituí-lo.

**14 DA FORMA DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1 O pagamento será efetuado quinzenalmente, mediante a apresentação das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo responsável do setor requerente e encaminhadas à Secretaria Municipal de Educação de Gaspar, através de documentos fiscais distintos, emitidos quinzenalmente, sendo uma nota de prestação de serviços e outra de gêneros alimentícios, tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, sendo que o valor total das duas notas deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os quantitativos atendidos na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado:

* + 1. Emissão de 01 (uma) nota fiscal de gêneros alimentícios, contendo quantidade total fornecida, preço unitário correspondente a cada um dos alimentos utilizados;
		2. Emissão de 01 (uma) nota fiscal de fornecimento de refeições, contendo quantidade de refeições servidas no período, discriminando o valor unitário dos preços.

14.2 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS.

14.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14.4 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

14.5 No caso de eventuais atrasos de pagamento das faturas, por culpa da Administração, o valor será atualizado monetariamente nos termos do art. 117 da Constituição Estadual de SC.

14.6 As despesas decorrentes desta Contratação correrão à conta do Orçamento Geral do Município, Dotações 63/2017, 64/2017 e 221/2017, Proj./Ativ./Op. Esp. 04.06.12.306.0009.2040, Natureza da Despesa 3.3.90; e Dotações 84/2017, 85/2017 e 220/2017, Proj./Ativ./Op. Esp. 04.07.12.306.0010.2046, Natureza da Despesa 3.3.90.

* 1. Parte dos alimentos que serão utilizados na elaboração da merenda escolar, será adquirido pela **CONTRATANTE** através de processo de Chamada Pública (contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar), que comprará alguns dos itens de gêneros alimentícios dos agricultores ou cooperativas, sendo que a **CONTRATANTE** efetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo, devendo a manufatura desses produtos ser de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**, obedecendo todos os critérios de Boas Práticas de manipulação.

14.7.1 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 da agricultura familiar e do empreendedor familiar.

14.7.2 Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela **CONTRATANTE,** deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios. Os preços utilizados para o devido desconto serão os Preços Referências de Gêneros Alimentícios de Agricultura Familiar conforme Planilha do Anexo VII do Projeto Básico.

14.7.3 Quando os produtos ou cooperativas não conseguirem efetuar o fornecimento dos itens devido às intempéries, fica comprometida a **CONTRATADA** a suprir os itens faltantes. Como trata-se de casos emergenciais, não há prazo mínimo para a **CONTRATANTE** solicitar fornecimento destes itens.

14.7.4 Nos casos em que a **CONTRATADA** forneça os produtos da Agricultura Familiar, deverá priorizar a compra dos produtores regionais e apresentar mensalmente relação dos produtores beneficiados e cópia das Notas Fiscais emitidas por estes ou por seu representante legal.

14.8 Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Diretoria de Alimentação Escolar no primeiro dia útil da quinzena seguinte ao da prestação dos serviços.

14.9 Segue forma do Faturamento com 15 dias para efetuar o pagamento:

a) Consumo de 01 a 15, faturamento dia 16 e pagamento em 15 dias.

b) Consumo de 16 a 30/31, faturamento dia 01 e pagamento em 15 dias.

14.10 A **CONTRATANTE** pagará a empresa após a apresentação dos Documentos Fiscais devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas e previamente cadastradas na Secretaria da Fazenda, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo de 15 (quinze) dias, referente aos serviços de preparação da alimentação e ao fornecimento de gêneros alimentícios.

14.11 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.

14.12 As Notas Fiscais e faturas deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional.

14.13 As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento considerado válido pela **CONTRATANTE**.

14.14 O pagamento fica condicionado à regularidade fiscal e trabalhista da **CONTRATADA** perante a União, Estado e Município, garantindo a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital, devendo a **CONTRATADA** apresentar, mensalmente, comprovação de regularidade fiscal e trabalhista e Declaração do empregador, ou do responsável pela gestão ou direção da empresa, dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados.

14.15 No caso de eventuais atrasos de pagamento das faturas, por culpa da Administração, o valor será atualizado pelo índice de correção monetária.

14.16 Cumpridas as condições acima, o pagamento do período será efetuado conforme o artigo 40, XIV, letra “a” da Lei Federal nº 8.666/93, no banco especificado pela licitante.

14.17 Nos dias em que houver plantão nas Unidades Escolares, haverá cobrança de no mínimo 50% das refeições previstas na medição de serviços da respectiva quinzena, em virtude da disponibilização da mão de obra e outros custos fixos. Se houver atendimentos superiores a 50% das refeições previstas na medição de serviços da respectiva quinzena, será realizada cobrança conforme número de refeições servidas.

14.18 A **CONTRATANTE** informará oficialmente a Empresa **CONTRATADA** com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis o cancelamento de aula nas Unidades Educacionais. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a **CONTRATADA** poderá efetivar a cobrança de 50% da medição de serviços prevista para o dia.

14.19 **Local de execução e Prazo de início:** Os serviços serão executados dentro do Município de Gaspar, nas respectivas unidades educacionais, conforme Anexo II do Projeto Básico, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento, podendo este prazo ser prorrogado a critério exclusivo da Prefeitura Municipal de Gaspar, em face de eventual necessidade operacional. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo indicará onde será iniciada a implantação, as Unidades Educacionais, a quantidade de alunos/dia e demais dados necessários, sendo inicialmente implantado em 30% (trinta por cento) das Unidades Escolares (Anexo II do Projeto Básico) e gradativamente nas demais unidades.

14.20 **Prazo contratual**: O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, observando o limite estabelecido no Inciso II e parágrafo 4º do art. 57, da Lei n.º 8.666, de 1993.

14.21 A proposta deverá ser preferencialmente emitida por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente assinada pelo responsável legal da empresa licitante e preferencialmente em 01 (uma) via.

14.22 As empresas proponentes deverão apresentar preço para o cumprimento do objeto licitado, incluindo fornecimento de mão de obra e materiais. As empresas interessadas em participar não poderão cotar isoladamente matéria-prima (gênero) ou fornecimento das refeições. O não atendimento acarretará na desclassificação da proposta.

14.22.1 **DO REAJUSTE:** Os preços serão fixos e irreajustáveis por um período de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato.

14.22.2 Os preços acordados poderão ser alterados, a cada 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, por reajuste, ou revisão a fim de assegurar o equilíbrio econômico financeiro do contrato, pelo INPC/IBGE, ou por outro que venha a substituí-lo.

14.22.3 O reajuste apurado será aplicado para os serviços realizados a partir do dia 01 do 13º mês.

1. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
	1. Fornecer o uniforme padronizado, inclusive crachás de identificação, e os equipamentos de segurança;
		1. os uniformes deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue a **CONTRATANTE**, sempre que solicitado pela FISCALIZAÇÃO;
		2. o custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;
		3. os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação.
	2. Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.
	3. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora da **CONTRATANTE**, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.
	4. Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços.
	5. Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários:
2. Carteira de Saúde Específico;
3. Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos. (Resolução RDC 216 – ANVISA).
	1. Comunicar previamente a **CONTRATANTE** a inclusão de novo(s) funcionários(s), antes do mesmo ser encaminhado à prestação dos serviços.
	2. Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizados na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos.
	3. Comunicar à **CONTRATANTE** qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços.
	4. Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas e demais regulamentos da **CONTRATANTE** e dos locais de prestação dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços.
	5. Comparecer em Juízo nas ações trabalhistas propostas por seus empregados contra si, ou propostas contra a **CONTRATANTE**, assumido o pólo passivo, defendendo-se judicialmente e reconhecendo perante a Justiça do Trabalho sua condição de empregadora, arcando com o ônus de eventual condenação, inclusive honorários advocatícios, custas judiciais e demais cominações e sucumbências.
	6. Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, junto a Secretaria Municipal de Educação do Município de Gaspar, cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com a **CONTRATANTE**; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRCT); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos 13º salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a **CONTRATANTE** entender necessários:
4. guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;
5. guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;
6. comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado bem como cópia dos cartões pontos.
7. relação de todos os funcionários com as respectivas função;
8. cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários;
	1. Cumprir as medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidos na Constituição Federal, na CLT em seus artigos 154 a 201, Lei 6.514 de 27/12/77, na portaria 3.214 de 08/07/78 da Secretaria de Segurança no Trabalho e do Ministério do Trabalho e Emprego, no Código de Edificações e Regimentos Sanitário, nas normas contidas em acordo e convenções coletivas e trabalho e nas convenções e recomendações da OIT ratificadas pelo Brasil.
	2. Indicar junto à Secretaria gestora, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a assinatura do contrato, o representante ou preposto da **CONTRATADA**, para representá-la nos locais de execução dos serviços – que deverão ser acessíveis para imediato contato todo o período e serão nomeados por escrito, cujo respectivo documento deverá ser entregue à **CONTRATANTE**, podendo este preposto ser partícipe da força de trabalho.
		1. Deverá ser indicado nome completo, endereço do escritório da **CONTRATADA** onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular do preposto indicado e e-mail oficial da empresa para fins de correspondência. Ficará a cargo da empresa atualizar os telefones e os endereços seja ele eletrônico ou o endereço físico.
	3. Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras e especificadas nas normas coletivas.
	4. Providenciar, em caso de greve no sistema de transporte coletivo da cidade, o transporte dos empregados ao serviço.
	5. Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhistas e previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamentos sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a co-responsabilidade da **CONTRATANTE** para tentar eximir-se destas obrigações.
	6. Compor estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados.
	7. Antes de iniciar os serviços, a empresa juntamente com a Direção da unidade educacional deve inventariar equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Educacional e uma para a Secretaria Municipal de Educação.
	8. Antes de iniciar os serviços, a Empresa Vencedora deverá se reunir com o setor administrativo da Secretaria de Educação do Município para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela **CONTRATADA.**
	9. As empresas participantes deverão atender a Portaria nº 1.428 de 26/11/93 (publicada no DOU nº 229 de 02/12/93) do Ministério da Saúde, este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os padrões de identidade e qualidade (PIQ) / Ficha Técnica, a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem suas práticas (sistema de gestão da qualidade).
	10. Por motivo justificado e mediante termo aditivo contratual, poderá ser alterada a composição do cardápio, sendo então revisados os custos dos gêneros alimentícios, se for o caso, adequando os preços à sua nova composição.
	11. As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a empresa vencedora, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3° e 6° do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto n° 61.784/67.
	12. São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora os produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato.
	13. Caso a proponente vencedora tenha sua sede em município com distância superior à 50 km do município de Gaspar, a mesma terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para instalação, no Município de Gaspar ou em Município vizinho em um raio de no máximo 50 Km de distância, de escritório com capacidade administrativa para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários entre a **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE**, para perfeita execução dos serviços objetos do contrato.
	14. A empresa vencedora fica responsável pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado.
	15. Todos os danos causados às unidades escolares por utilização indevida de equipamentos, utensílios, ou mesmo descuido de funcionários da **CONTRATADA**, deverão ser ressarcidos o mais breve possível pela **CONTRATADA**, na mesma especificação do objeto danificado de propriedade do Município, dispostos em inventário efetuado pela **CONTRATADA** juntamente com a Direção da Unidade Educacional. A licitante vencedora será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso - salvo os desgastes de uso normal, quando da finalização do contrato.
	16. Todo material de limpeza necessário para higienização, do local de produção e servimento será de responsabilidade da contratada.
	17. A empresa vencedora por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.
	18. O cardápio da alimentação escolar, quando modificado, em caso de necessidade, e sem alterar seu valor nutritivo e monetário/financeiro, será elaborado por nutricionista habilitado da empresa e aprovado pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação.
	19. No preparo dos alimentos nas cozinhas das unidades educacionais escolares, toda manutenção e adequação de equipamentos e utensílios das mesmas serão por conta da empresa vencedora.
	20. Implantar Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com a Portaria nº. 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde.
	21. Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas.
	22. Disponibilizar almoço para os funcionários em horário preestabelecido pela supervisão, utilizando os mesmos produtos e preparações fornecidas para as refeições/almoço das crianças, ficando proibida a preparação de outros tipos de refeições.

No momento da assinatura do contrato, autorizar a Administração **CONTRATANTE** a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos, nos termos do inciso V do art. 19-A da IN nº 02/2008 do Ministério do Planejamento.

1. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
	1. Na hipótese de não comprovação das obrigações dispostas no item 13.11, de “a” até “e”, a **CONTRATANTE**, no prazo de 05 (cinco) dias, apresentará Notificação Extrajudicial com prazo de 10 (dez) dias, para a **CONTRATADA** regularizar os pagamentos devidos e para o total cumprimento do item, sob pena de utilizar-se da prerrogativa de rescisão unilateral do contrato firmado entre as partes, sem qualquer ônus para a Administração.
	2. Em razão da natureza do serviço contratado, em havendo o descumprimento do mencionado no item 13.11, de “a” até “e”, poderá a Administração Pública, além do constante no inciso acima, interpor todas as medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis à hipótese, inclusive ações de indenização por perdas e danos.
	3. Se o serviço contratado não puder ser paralisado, inviabilizando a rescisão unilateral do contrato pela **CONTRATANTE**, sob pena de maiores prejuízos à comunidade, a **CONTRATANTE** poderá bloquear os créditos da **CONTRATADA** até a regularização da situação e, através do Sindicato Profissional e/ou Ministério Público do Trabalho, efetuará o pagamento dos salários – por se tratar de verba de caráter alimentar – diretamente aos empregados da **CONTRATADA**, sem que isso represente qualquer vínculo empregatício direto com a Administração (art. 37, II, § 2º, da CF/88 e Súmula 331 do TST).
	4. O Município se obriga a fiscalizar a execução dos contratos e o cumprimento das obrigações acima mencionadas.
	5. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento das Notas Fiscais/Faturas em dia.
	6. Controlar e acompanhar toda a execução do contrato.
	7. A Garantia da Execução do Contrato ou o seu saldo, se houver, somente será devolvido após a **CONTRATADA** comprovar o pagamento das verbas rescisórias trabalhistas decorrentes desta contratação, sendo que a garantia prestada poderá ser utilizada para o pagamento direto pela **CONTRATANTE** aos trabalhadores, no caso de a empresa não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual, nos termos da alínea “k” do inciso XIX do art. 19 da IN nº 02/2008 do Ministério do Planejamento.
	8. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.
	9. Notificar a **CONTRATADA** caso a execução dos serviços esteja em desacordo com o estabelecido neste Edital, para que regularize no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.
	10. Exigir o afastamento de qualquer empregado que esteja alcoolizado ou sem condições para trabalhar, assim como os que não estiverem cumprindo com suas obrigações.
	11. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo indicará onde será iniciada a implantação, as Unidades Educacionais, a quantidade de alunos/dia e demais dados necessários, sendo inicialmente implantado em 30% (trinta por cento) das Unidades Escolares (Anexo II do Projeto Básico) e gradativamente nas demais unidades.
	12. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo, exercerá a fiscalização dos serviços contratados mediante acompanhamento de um representante da **CONTRATADA**, o qual ficará obrigado a permitir e facilitar, a qualquer tempo, a fiscalização dos mesmos, facultando-lhe o livre acesso a suas instalações, bem como a todos os registros e documentos pertinentes com o objeto ora contratado.
	13. A fiscalização verificará o cumprimento das especificações e a aplicação dos métodos construtivos e ensaios pertinentes, bem como a quantidade, qualidade e aceitabilidade dos serviços executados.
	14. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Secretaria Municipal de Educação 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.

**17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1 Às proponentes que ensejarem o retardamento na execução do certame, seja parcial ou total, não mantiverem a proposta, deixarem de entregar, ou apresentarem documentação falsa exigida no Edital, comportarem-se de modo inidôneo ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Secretaria Municipal de Educação pelo infrator:

a) advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

b) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta apresentada pela proponente;

c) impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, DF e Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos consecutivos.

17.2 Será aplicada a multa de 2% (dois por cento) sobre o valor global da proposta apresentada em caso de não-regularização da documentação pertinente à habilitação fiscal (no caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), no prazo previsto no § 1º do art. 43 da Lei Complementar n.º 123/2006.

17.3 Caberá aplicação da penalidade de advertência nos casos de infrações leves que não gerem prejuízo a Administração.

17.4 Caberá aplicação de multa de 20% calculado sobre o valor total da Proposta de Preços da Licitante, nos seguintes casos:

a) Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;

b) deixar de entregar documentação exigida para o certame;

c) apresentar documentação falsa exigida para o certame;

d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

e) não mantiver a proposta de preços;

f) falhar ou fraudar na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo;

h) cometer fraude fiscal.

17.5 Sem prejuízo da aplicação de multa caberá aplicação da penalidade de Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, DF e Municípios, nos seguintes prazos e casos:

a) Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato; 2 anos mais multa;

b) deixar de entregar documentação exigida para o certame; 1 ano mais multa;

c) apresentar documentação falsa exigida para o certame; 5 (cinco) anos mais multa;

d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto; 1 ano mais multa;

e) não mantiver a proposta de preços; 1 ano mais multa;

f) falhar ou fraudar na execução do contrato; 4 anos mais multa;

g) comportar-se de modo inidôneo; 5 (cinco) anos mais multa;

h) cometer fraude fiscal. 5 (cinco) anos mais multa;

17.6 Em todo caso a licitante terá direito ao contraditório e ampla defesa.

17.6.1 Em respeito ao princípio do contraditório e ampla defesa, poderá a licitante apresentar defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis após a notificação sobre a irregularidade ou aplicação da penalidade.

17.7 É facultado a licitante apresentar recurso contra aplicação de penalidade no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação, nos termos do art. 109 da Lei 8.666/1993.

17.8 As multas sempre que possível serão descontadas diretamente da garantia prestada, dos valores devidos a Contratada, caso o saldo seja insuficiente, deverão ser recolhidas via guia de recolhimento emitida pelo Departamento de Tributação, devendo ser comprovada a quitação no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a emissão da guia.

17.9 Caso não seja recolhido o valor da multa no prazo estabelecido, a licitante será inscrita em divida ativa do Município, sendo o valor executado judicialmente.

17.10 As penalidades de Advertência, Multa e Impedimento de Licitar, poderão ser aplicadas por qualquer Secretario Municipal requisitante dos materiais do presente Edital.

17.11 Os recursos deverão ser encaminhados à autoridade que aplicou a penalidade, sendo que após sua análise será submetida a Decisão da Autoridade hierarquicamente Superior.

**18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

18.1 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o a Secretaria Municipal de Educação não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.2 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Secretaria Municipal de Educação revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação.

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

18.4 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.

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

18.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Secretaria de Administração e Finanças.

18.7 As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

18.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

18.9 As normas que disciplinam este Pregão Presencial serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.10 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

18.11 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

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

18.13 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro através do e-mail: **pregao@gaspar.sc.gov.br** ou por escrito e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, situado no Edifício Edson Elias Wieser – 2° Andar na Rua São Pedro n.º 128 – Centro, CEP 89.110-082 na cidade de Gaspar/SC, em dias úteis, no horário de expediente.

18.14 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

18.15 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o foro da Comarca de Gaspar/SC.

18.16 Recomenda-se às licitantes que estejam no local marcado com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto para a entrega dos envelopes n.º 01 e 02 e da documentação de Credenciamento.

18.17 São partes integrantes deste Edital:

a) Anexo I – Projeto Básico;

b) Anexo II – Proposta de Preços;

c) Anexo III - Minuta de Contrato;

d) Anexo IV – Modelos/Declarações.

e) Anexo V – Modelo de Declaração de Conhecimento dos Locais de Prestação do Serviço

O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

Gaspar/SC, 11 de outubro de 2017.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ZILMA MÔNICA SANSÃO BENEVENUTTI**

Secretária Municipal de Educação

**ANEXO I**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 203/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

PROJETO BÁSICO

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

1. OBJETO
	1. Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino (Centros de Desenvolvimento Infantil, Escolas, etc.), mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das Unidades Educacionais, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nas cláusulas previstas neste Edital.
2. **DA JUSTIFICATIVA**
	1. O objeto desta licitação destina-se a suprir as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município de Gaspar.
	2. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Gaspar, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias .
3. **DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
	1. Os serviços deverão ser processados nas respectivas unidades educacionais.
	2. Os serviços compreendem:

|  |  |
| --- | --- |
| Item | Descrição |
| 1 | Preparo e distribuição da alimentação escolar nas Escolas e Centros de Desenvolvimento Infantil do Município de Gaspar, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos, armazenamento, logística, supervisão, prestação de serviço de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pelo período de 12 meses, contados a partir da assinatura contratual, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, Inciso II e parágrafo 4º, da Lei nº 8.666/93. Os utensílios e móveis utilizados devem estar em perfeitas condições de uso, sem ônus. |

* 1. Do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), no âmbito do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar.
		1. Os produtos de agricultura familiar que serão utilizados na elaboração da alimentação escolar, serão adquiridos pela CONTRATANTE através de processo de Chamada Pública (contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar), onde a CONTRATANTEefetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo.
		2. Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela CONTRATANTE, deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios. Os preços utilizados para o devido desconto serão os Preços Referências de Gêneros Alimentícios de Agricultura Familiar conforme Planilha do Anexo VII deste Projeto Básico, os quais anualmente serão reajustados sob os índices de reajuste de preços estabelecido neste Edital.
		3. A relação dos produtos provenientes da agricultura familiar, bem como os quantitativos a serem entregues nas unidades, serão planejados junto à CONTRATADA, de acordo com os cardápios vigentes e número previsto de atendimentos. Serão planejados com mínimo de 40 (quarenta) dias de antecedência ao consumo. Na impossibilidade do fornecimento de alguns dos produtos da Agricultura Familiar pela CONTRATANTE a mesma informará a CONTRATADA com 15 (quinze) dias de antecedência, ficando a Empresa CONTRATADA responsável em fornecer produtos semelhantes necessários para elaboração dos cardápios.
		4. Os produtos a ser entregues estarão contemplados no cardápio do mês e os quantitativos que deverão ser entregues pela CONTRATANTE em cada Unidade Educacional serão baseados no controle de atendimentos através da listagem de número de refeições servidas/dia.
		5. A logística de recebimento e distribuição destes alimentos será organizada pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal da Educação em comum acordo com agricultores e/ou cooperativas, com prévio aviso à equipe responsável da Proponente Vencedora, através do planejamento mensal organizado e conforme os cardápios estabelecidos.
		6. As cooperativas e/ou agricultores deverão por sua conta e risco, distribuir os gêneros alimentícios nos quantitativos adquiridos pelo Município, nas Unidades Educacionais da Rede Municipal de ensino conforme orientações repassadas pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação e sob prévio aviso à empresa CONTRATADA.
		7. A CONTRATANTE através de seu responsável técnico, diretores das Unidades Educacionais e Empresa Contratada, assumirá a responsabilidade sobre o controle de qualidade dos produtos entregues nos locais de consumo, pelas Cooperativas contratadas. Os diretores serão orientados sobre procedimentos de recebimento podendo inclusive, rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas contidas neste edital de licitação. A CONTRATANTE, através dos diretores das Unidades será comunicada imediatamente sobre as irregularidades para que a Secretaria Municipal de Educação tenha ciência e providencie junto ao Agricultor/Cooperativa a reposição destes produtos.
		8. A proponente vencedora deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas, no Município de Gaspar ou em Município vizinho em um raio de no máximo 50 Km de distância, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Edital.
			1. A margem de 50 km justifica-se devido a necessidade de se manter as atividades administrativas dentro de uma área que permita o correto e eficiente planejamento e a gestão integral das atividades operacionais e logísticas por parte da contratada deste essencial e ininterrupto serviço.
		9. Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das Unidades Educacionais, relacionadas no Anexo II, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.
		10. Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.
		11. Aceitar em qualquer tempo mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Educacional e a inclusão ou exclusão de Unidades Educacionais na relação de escolas estabelecidas no edital, observado o disposto no §1° do art. 65 da Lei n° 8.666/93.
		12. Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.
1. **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO**
	1. A proponente vencedora deverá iniciar os serviços, objeto da presente licitação, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo indicará onde será iniciada a implantação, as Unidades Educacionais, a quantidade de alunos/dia e demais dados necessários, sendo inicialmente implantado em 30% (trinta por cento) das Unidades Escolares (Anexo II deste Projeto Básico) e gradativamente nas demais unidades.
	2. O regime de execução será na modalidade de preço por refeição solicitada através de documento especificando o número de refeições/dia, validado pelos Diretores das Unidades Educacionais e aprovado pela Secretaria Municipal de Educação, com tipo buffet livre com controle no tamanho da porção e quantidade das carnes, carnes em preparações compostas, pães, bolos, frutas e bebidas.
	3. O horário das refeições deverá ser praticado conforme informações repassadas pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação acordado com as direções das Unidades Educacionais compreendendo o período de expediente escolar, conforme horários constantes no Anexo V - Modelos de Cardápios.
		1. Para estes serviços, nos CDIs que atendam crianças de 6 (seis) a 18 (dezoito) meses, o horário poderá ser flexível conforme solicitação da direção e aprovação pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação.
	4. O número de refeições solicitadas por Unidade Escolar/CDI, será informado pelas Direções das Unidades Educacionais e validado mensalmente pela Secretaria Municipal de Educação, atendendo as necessidades das Unidades Educacionais, podendo sofrer alterações esporádicas ou emergenciais para mais ou para menos, desde que comunicado com antecedência de 5 (cinco) dias úteis, sendo que as demais adequações deverão ser realizadas no próximo mês.
	5. O documento especificando o número de refeições/dia conterá os quantitativos solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e será enviado mensalmente à Empresa vencedora para o planejamento das refeições e respectiva cobrança. Os números de refeições solicitadas serão acompanhados pelas Direções das Unidades Educacionais, Empresa Vencedora e Secretaria Municipal de Educação.
	6. A CONTRATANTE informará oficialmente a Empresa CONTRATADA com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis o cancelamento de aula nas Unidades Educacionais. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a CONTRATADApoderá efetivar a cobrança de 50% da medição de serviços prevista para o dia.
	7. Quando ocorrer impedimento na execução do contrato, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, em que seja inviável a comunicação prévia para a interrupção do fornecimento, a CONTRATANTE se responsabilizará pela alimentação já elaborada pela Empresa CONTRATADA.
	8. Compete à Proponente Vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pelo PNAE.
	9. Os alimentos que serão descartados deverão ser acondicionados em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições para serem removidos diariamente nos locais destinados pela Direção da Unidade Escolar/CDI. As sobras de alimentos não poderão ser aproveitadas posteriormente.
	10. Executar todos os serviços com supervisão de Nutricionista , observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.
	11. Desenvolver semestralmente, conforme a proposta pedagógica da Unidade Escolar/CDI, Projeto de Educação Nutricional com alunos de toda a rede educacional de atuação mediante análise e aprovação da Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria de Educação.
	12. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
	13. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nas Unidades Educacionais, assegurando a qualidade dos serviços e os níveis nutricionais objetivados.
	14. Nos dias em que houver plantão nas Unidades Educacionais, haverá cobrança de no mínimo 50% das refeições previstas na medição de serviços do respectivo dia, em virtude da disponibilização da mão de obra e outros custos fixos. Se houver atendimentos superiores a 50% das refeições previstas na medição de serviços do respectivo dia, será realizada cobrança conforme número de refeições servidas.
2. **RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
	1. Cumprir fielmente as condições e exigências contidas neste Projeto Básico e seus anexos.
	2. Respeitar, durante a execução dos serviços, todas as leis, normas e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e vigentes.
	3. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.
	4. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE.
	5. Prestar os serviços de preparo e distribuição de alimentação escolar, de acordo com as especificações e normas requeridas.
	6. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, atualizado, do Contrato, dentro do exercício financeiro vigente.
	7. Durante toda a vigência do contrato, a CONTRATADA deverá estar em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos.
	8. Não haverá qualquer solidariedade entre a Prefeitura Municipal de Gaspar e a CONTRATADA quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias de seus empregados, cabendo à CONTRATADA assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia.
	9. Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar à Prefeitura Municipal de Gaspar ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
	10. Responder por todos os impostos, taxas, seguros, e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre os respectivos serviços a serem prestados.
	11. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
	12. A CONTRATADA não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente contratação a não ser mediante prévio e expresso consentimento do Município.
3. **RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AOS CARDÁPIOS**
	1. Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação juntamente com a equipe de Nutricionistas da proponente vencedora, observando a sazonalidade e disponibilidade dos produtos no mercado, respeitando os produtos e incidências do edital e sob a compatibilidade dos custos e respectivos preços contratados.
	2. Os cardápios especificados conforme item 6.1 terão a corresponsabilidade técnica das nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução e deverão atender as determinações estabelecidas nas diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
	3. Os cardápios deverão ser divulgados pela Proponente Vencedora às Unidades Educacionais em que presta serviço, em local que permita a sua adequada visualização, podendo ser utilizado formulário padronizado com seu logotipo, desde que estejam identificados o responsável técnico por sua elaboração (nome, nº do CRN e local de trabalho).
	4. Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos tanto pela Secretaria de Educação do Município, como pela Proponente Vencedora e poderão ser adotados caso haja acordo entre as partes e sejam de custos semelhantes aos cardápios constantes no Edital.
	5. A Proponente Vencedora, mediante prescrição médica, deverá oferecer produtos/alimentação específicos para as patologias, a alunos portadores de Necessidades Alimentares Especiais: Intolerância a lactose, intolerância ao glúten, diabete, alergia a proteína do leite (PLV) e alergia a proteína do ovo. Os cardápios poderão ser realizados sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais escolares.
	6. Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto ao preparo da dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial: Intolerância a lactose, intolerância ao glúten, diabete, alergia a proteína do leite (PLV) e alergia a proteína do ovo, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios utilizados.
	7. Os cardápios deverão ser realizados seguindo o per capita médio de cada Unidade Educacional evitando a falta e o desperdício de alimentos e poderão ser revistos por motivo justificado em escassez ou indisponibilidade dos produtos.
	8. A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar teste de Aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.
	9. A Secretaria Municipal de Educação juntamente com a direção das Unidades Educacionais, poderá acompanhar a qualquer tempo a produção e distribuição dos gêneros alimentícios utilizados na prática dos cardápios.
	10. A CONTRATANTE poderá solicitar que os alimentos destinados à lanches sejam disponibilizados para ser consumidos em atividades externas, sendo que esses alimentos são os disponíveis no cardápio do dia.
4. **RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DISTRIBUIÇÃO**
	1. Fornecer e preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com o Código Sanitário vigente e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a proponente vencedora.
	2. O acondicionamento nas Unidades Educacionais deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.
	3. Os produtos utilizados pela empresa vencedora para a produção da Alimentação Escolar devem atender as especificações técnicas deste edital. Se houver necessidade de alteração da especificação técnica do produto, o mesmo deve ser avaliado pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação.
	4. A Proponente Vencedora deverá armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo.
	5. A produção e distribuição das refeições serão executados nas Unidades Educacionais relacionadas neste Edital e em novas Unidades incluídas à terceirização.
	6. A CONTRATADA deverá fornecer todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários à preparação dos cardápios, exceto os fornecidos pela CONTRATANTEatravés da Agricultura Familiar.
	7. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes adequados, que vedem a transposição de elementos de qualquer natureza e que mantenham a temperatura ideal para o consumo preservando a integridade e qualidade do produto.
	8. Poderão ser inclusos outros gêneros alimentícios além dos listados nos cardápios constantes no Edital, conforme acordo entre as partes, sob análise nutricional e de custos os quais deverão ser semelhantes aos dos cardápios praticados e proposta comercial do edital.
	9. Quando for verificado pelo(a) responsável técnico(a) ou pela Secretaria de Educação, que a alimentação produzida nas Unidades Educacionais, não está própria para consumo, deverá ocorrer por parte da CONTRATADA a substituição imediata da preparação ou, quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional e aceitabilidade.
5. **RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO A GESTÃO DA QUALIDADE**
	1. Estabelecer Gestão da Qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, distribuindo em todas as Unidades Educacionais.
	2. Coletar 200gr de amostra das preparações um terço do tempo antes do término da distribuição sendo devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas para eventuais análises laboratoriais.
	3. Em caso de suspeita de contaminação alimentar a Proponente Vencedora deverá comunicar à Secretaria Municipal de Educação para que a mesma solicite à Vigilância Sanitária que recolha as amostras e as encaminhe para análise laboratorial . Os custos das análises serão de responsabilidade da Proponente Vencedora.
	4. Quando a análise de um ou mais gêneros estiver em desacordo com os parâmetros exigidos no edital e a legislação vigente, a Proponente Vencedora deverá substituir o lote destes alimentos.
	5. A Proponente Vencedora garantirá a cobertura total de atendimento médico hospitalar e medicamentos no caso de intoxicação ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade sem ônus para a CONTRATANTE.
	6. As análises dos alimentos deverão ser realizadas por laboratório habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (www.anvisa.gov.br), com credenciamento ou reconhecimento pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (www.agricultura.gov.br). Juntamente com o Laudo ou Certificado, deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados. As análises apresentadas no Laudo ou Certificados deverão ser do mesmo lote de fabricação. Esta análise poderá ser solicitada pela CONTRATANTE sempre que houver um surto de contaminação, ou intoxicação, ou quando houver suspeita da qualidade de algum produto.
6. **RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AO QUADRO DE PESSOAL**
	1. O dimensionamento da mão de obra necessária será de responsabilidade da Proponente Vencedora, devendo todo pessoal envolvido na execução dos serviços ser treinado, qualificado e estar uniformizado.
	2. Toda equipe de trabalho da Proponente Vencedora deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista que se responsabilizará tecnicamente pela merenda distribuída.
	3. Todos os profissionais contratados deverão passar por exames médicos-laboratoriais admissionais e periódicos devendo manter na Unidade Administrativa da Proponente Vencedora, todos os comprovantes os quais poderão ser solicitados a qualquer momento pela CONTRATANTE.
	4. A equipe técnica e operacional deverá estar adequada quanto aos quesitos de: higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, uniformização completa, adequada e de uso exclusivo na Cozinha), devendo manter independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.
	5. A equipe operacional deverá ser treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com as Resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 52/2014, ANVISA/MS (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.) incluindo, também, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros, entre outros.
	6. A Proponente Vencedora deverá fornecer, orientar e supervisionar seus empregados sobre o uso obrigatório e correto dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI e os de Proteção Coletiva – EPC.
	7. Manter durante a execução dos serviços equipe de profissionais nutricionistas para supervisão, conforme exigência da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas, e, no mínimo 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
	8. O quadro de pessoal deverá ser encaminhado para a Secretaria Municipal de Educação em até 30 (trinta) dias antes do início dos trabalhos, contendo relação explícita e comprovante de registro do responsável técnico, e da equipe técnica da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, acompanhados de certidões negativas de débitos e da comprovação de seu vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, em número compatível, conforme exigências do CRN. Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será efetuada através do ato constitutivo.
	9. A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar à proponente vencedora, afastamento dos empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da proponente vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.
7. **RESPONSABILIDADES DA PROPONENTE VENCEDORA: QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES**
	1. A Proponente Vencedora será responsável pelo conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.
	2. Todos os equipamentos e utensílios próprios da Proponente Vencedora utilizados nas Unidades Educacionais deverão ser identificados de forma a não ser confundidos com similares de propriedade da Prefeitura.
	3. Efetuar semestralmente a desratização e desinsetização das dependências da cozinha e estoque das Unidades Educacionais, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA/MS.
	4. Realizar a limpeza da caixa de gordura sempre que necessário e quando a mesma for exclusiva de resíduos provenientes da cozinha utilizada para prestação de serviço de alimentação escolar.
	5. As cozinhas das Unidades Educacionais deverão ser providas pela empresa vencedora, com equipamentos e utensílios suficientes para a execução dos serviços, sem ônus adicional à Prefeitura Municipal de Gaspar e/ou Secretaria Municipal de Educação.
8. **QUANTO ÀS RESPONSABILIDADES DA SECRETARIA**
	1. Antes de iniciar os serviços, o setor administrativo da Secretaria de Educação do Município deverá se reunir com a Empresa Vencedora para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela CONTRATADA.
	2. Expedir Ordem de Fornecimento específica para o início do serviço objeto do presente contrato, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada Unidade Educacional.
	3. Inventariar juntamente com a proponente vencedora todos os equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Educacional e uma para a Secretaria Municipal de Educação.
	4. Assegurar o espaço físico na Unidade Educacional para funcionamento dos serviços.
	5. Solicitar mensalmente à CONTRATADA a relação do número de atendimentos por serviço (refeições servidas/dia). O acompanhamento será realizado pelos Diretores das Unidades Educacionais, com base nesse número a CONTRATADA deverá realizar o planejamento das refeições e a devida cobrança.
	6. Informar oficialmente a Empresa CONTRATADA com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis o cancelamento de aula nas Unidades Educacionais. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a CONTRATADA poderá efetivar a cobrança de 50% (cinquenta por cento) da medição de serviços prevista para o dia.
	7. Garantir condições seguras em relação à furtos e roubos, principalmente fora do horário das atividades de alimentação escolar.
	8. Informar à CONTRATADA oficialmente, com 5 (cinco) dias úteis de antecedência, a possibilidade da utilização das instalações da cozinha para atividades diferenciadas do preestabelecido no contrato. Responsabilizar-se por todas as avarias, danos, extravios, decorrentes da disponibilização da cozinha.
	9. Disponibilizar energia elétrica, água, sistema de esgoto e espaço para destinação de lixo proveniente do funcionamento da cozinha.
	10. Realizar limpeza da caixa d’água duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
	11. Realizar a instalação e manutenção da Central de Gás das Unidades Educacionais.
	12. Na impossibilidade de produção das refeições nas dependências das cozinhas das Unidades Educacionais, a CONTRATANTE providenciará a logística dos alimentos se o mesmo for produzido em outra Unidade Educacional.
	13. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente Edital.
	14. Acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, com visitas mensais ou quando houver necessidade.
	15. Assegurar espaço físico estrutural adequado nas Unidades Educacionais, sendo os serviços de construção ou reformas estruturais de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, por meio de seus órgãos competentes.
	16. Disponibilizar no início de cada ano, o calendário letivo contendo todos os dias de aulas, feriados, emendas de feriados e recessos.
	17. Realizar a compra dos alimentos de Agricultura Familiar para utilização nos cardápios através de Chamada Pública.
	18. Fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações, no valor de 30% (trinta por cento) do total dos recursos provenientes do PNAE/ FNDE.
9. **CONTRATAÇÃO**
	1. A contratação dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar nas escolas e centros de desenvolvimento infantil do Município de Gaspar, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos, armazenamento, preparo e distribuição, logística, supervisão, prestação de serviço de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição será precedida de licitação pública, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, sob o regime de execução indireta de empreitada por preço unitário, do Tipo "Menor Preço", pelo critério de MENORPREÇO GLOBAL, com fundamento no inciso XXI do artigo 37 da Constituição da República Federativa do Brasil, Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.
10. **PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**
	1. A proponente vencedora deverá iniciar os serviços, objeto da presente licitação, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo indicará onde será iniciada a implantação, as Unidades Educacionais, a quantidade de alunos/dia e demais dados necessários, sendo inicialmente implantado em 30% (trinta por cento) das Unidades Escolares (Anexo II deste Projeto Básico) e gradativamente nas demais unidades.
	2. Antes de iniciar os serviços, o Setor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação juntamente com um representante da proponente vencedora devem inventariar equipamentos e utensílios pré-existentes nas Unidades Educacionais, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Escolar/CDI e uma para a Secretaria Municipal de Educação.
11. **CRITÉRIO PARA AFERIÇÃO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA**
	1. Com a finalidade de aferição da proposta mais vantajosa à Administração, no julgamento das propostas a Comissão Permanente de Licitação levará em consideração o critério de menor preço – por valor global, obedecidas as normas e condições do Edital e seus anexos, e os dispositivos contidos na Lei nº 8.666/1993. No julgamento das Propostas de Preços, a Comissão levará em consideração o seguinte fator: MENOR PREÇO GLOBAL, sendo que será considerado o fornecimento de matéria-prima (gêneros alimentícios) e fornecimento de refeições. As empresas interessadas em participar não poderão cotar isoladamente matéria-prima (gênero) ou fornecimento das refeições. O não atendimento acarretará na desclassificação da proposta.
12. **DA FISCALIZAÇÃO E SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS**
	1. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, que serão exercidos por um representante da Administração, especialmente designado na forma do artigo 67 da Lei n.º 8.666 de 1993.
		1. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2.º, do art. 67, da Lei 8.666 de 1993.
	2. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo, exercerá a fiscalização dos serviços contratados mediante acompanhamento de um representante da Proponente Vencedora, o qual ficará obrigado a permitir e facilitar, a qualquer tempo, a fiscalização dos mesmos, facultando-lhe o livre acesso as suas instalações, bem como a todos os registros e documentos pertinentes com o objeto ora contratado.
	3. A fiscalização verificará o cumprimento das especificações e a aplicação dos métodos construtivos e ensaios pertinentes, bem como a quantidade, qualidade e aceitabilidade dos serviços executados.
	4. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Secretaria Municipal de Educação tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Edital e seus anexos e na Lei Federal n.° 8.666/93 e alterações posteriores.
13. **DAS PENALIDADES E RESCISÃO CONTRATUAL**
	1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa do contratado ou licitante, aplicar as sanções dispostas no Art. 86 e seguintes da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, quais sejam:
14. Advertência;
15. Multa, na forma moratória;
16. Multa, na forma compensatória;
17. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Gaspar, por prazo não superior a dois anos;
18. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
	* 1. Quando da aplicação da penalidade multa, deverá ser observado o que segue:
			1. Pelo atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,1% (zero vírgula um por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 5%(cinco por cento) do montante.
			2. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.
			3. Pela rescisão contratual imotivada, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.
			4. Nos atrasos superiores a 30 (trinta) dias a Nota de Empenho poderá ser cancelada e o contrato considerado rescindido.
			5. As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.
			6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.
	1. As penas previstas no subitem 16.1 poderão ser aplicadas de forma gradativa em caso de contratado ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.
	2. Considerar-se-á justificado o atraso na execução do objeto contratado na forma do art. 65 da Lei nº 8.666/93.
	3. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis e previstas na Lei nº 8.666/93.
	4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.
	5. A inexecução, total ou parcial do contrato, poderá acarretar a sua rescisão.
		1. Aplica-se ao contrato, no que couberem, as disposições dos arts. 77 a 80, da Lei nº 8.666/93;
		2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa.
19. **DA FORMA DE PAGAMENTO**
	1. O pagamento será efetuado quinzenalmente, mediante a apresentação das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo responsável do setor requerente e encaminhadas à Secretaria Municipal de Educação de Gaspar, através de documentos fiscais distintos, emitidos quinzenalmente, sendo uma nota de prestação de serviços e outra de gêneros alimentícios, tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, sendo que o valor total das duas notas deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os quantitativos atendidos na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado:
		1. Emissão de 01 (uma) nota fiscal de gêneros alimentícios, contendo quantidade total fornecida, preço unitário correspondente a cada um dos alimentos utilizados;
		2. Emissão de 01 (uma) nota fiscal de fornecimento de refeições, contendo quantidade de refeições servidas no período, discriminando o valor unitário dos preços.
	2. Parte dos alimentos que serão utilizados na elaboração da merenda escolar, será adquirido pela CONTRATANTE através de processo de Chamada Pública (contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar), que comprará alguns dos itens de gêneros alimentícios dos agricultores ou cooperativas, sendo que a CONTRATANTE efetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo, devendo a manufatura desses produtos ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, obedecendo todos os critérios de Boas Práticas de manipulação.
		1. 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 da agricultura familiar e do empreendedor familiar**.**
		2. Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela CONTRATANTE, deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios. Os preços utilizados para o devido desconto serão os Preços Referências de Gêneros Alimentícios de Agricultura Familiar conforme Planilha do Anexo VII.
		3. Quando os produtos ou cooperativas não conseguirem efetuar o fornecimento dos itens devido às intempéries, fica comprometida aCONTRATADA a suprir os itens faltantes. Como trata-se de casos emergenciais, não há prazo mínimo para aCONTRATANTE solicitar fornecimento destes itens.
		4. Nos casos em que a CONTRATADA forneça os produtos da Agricultura Familiar, deverá priorizar a compra dos produtores regionais e apresentar mensalmente relação dos produtores beneficiados e cópia das Notas Fiscais emitidas por estes ou por seu representante legal.
	3. Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Diretoria de Alimentação Escolar no primeiro dia útil da quinzena seguinte ao da prestação dos serviços.
	4. Segue forma do Faturamento com 15 dias para efetuar o pagamento:
	5. Consumo de 01 a 15, faturamento dia 16 e pagamento em 15 dias.
	6. Consumo de 16 a 30/31, faturamento dia 01 e pagamento em 15 dias.
	7. A CONTRATANTE pagará à empresa após a apresentação dos Documentos Fiscais devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas e previamente cadastradas na Secretaria da Fazenda, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo de 15 (quinze) dias, referente aos serviços de preparação da alimentação e ao fornecimento de gêneros alimentícios.
	8. 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.
	9. As notas fiscais e faturas deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional.
	10. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento considerado válido pela CONTRATANTE.
	11. O pagamento fica condicionado à regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA perante a União, Estado e Município, garantindo a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital, devendo a CONTRATADA apresentar, mensalmente, comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.
20. **DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
	1. A empresa que vier a ser CONTRATADA deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento, podendo este prazo ser prorrogado a critério exclusivo da Prefeitura Municipal de Gaspar, em face de eventual necessidade operacional.
	2. Prazo de Execução do Contrato: 12 (doze) meses, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, observando o limite estabelecido no Inciso II e parágrafo 4º do art. 57, da Lei n.º 8.666, de 1993.
21. **DA ESTIMATIVA**
	1. O valor global anual estimado é de R$ 6.150.980,00 (seis milhões, cento e cinquenta mil e novecentos e oitenta reais).
22. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
	1. As despesas decorrentes desta Contratação correrão à conta do Orçamento Geral do Município, Dotações 63/2017, 64/2017 e 221/2017, Proj./Ativ./Op. Esp. 04.06.12.306.0009.2040, Natureza da Despesa 3.3.90; e Dotações 84/2017, 85/2017 e 220/2017, Proj./Ativ./Op. Esp. 04.07.12.306.0010.2046, Natureza da Despesa 3.3.90.
23. **DA VIGÊNCIA**
	1. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, observando o limite estabelecido no Inciso II e parágrafo 4º do art. 57, da Lei n.º 8.666, de 1993.

Gaspar, 13 de outubro de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ZILMA MÔNICA SANSÃO BENEVENUTTI**

Secretária Municipal de Educação

PROJETO BÁSICO

**ANEXO I**

**QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNIDADES** | **SERVIÇOS** | **ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS** |
| CRECHES - BERÇÁRIO (06 A 18 MESES) | DESJEJUM | 200 |
| LANCHE DA MANHÃ | 200 |
| ALMOÇO | 200 |
| SOBREMESA | 200 |
| LANCHE DA TARDE | 200 |
| CRECHES (ACIMA DE 18 MESES) | CAFÉ DA MANHÃ | 1.320 |
| ALMOÇO | 1.450 |
| SOBREMESA | 1.450 |
| CAFÉ DA TARDE | 1.350 |
| ESCOLAS | MERENDA | 3.000 |
| ESCOLAS INTEGRAIS | LANCHE MATUTINO E VESPERTINO | 520 |
| ALMOÇO | 300 |
| OBS: CONSIDERAR MÉDIA DE 200 DIAS LETIVOS |  |
| Crianças menores de 6 meses de idade devem ter a alimentação prescrita pelo Pediatra |

PROJETO BÁSICO

**ANEXO II**

**RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ESCOLAS** | **ENDEREÇO** |  **FONE** |
| **1** | EJA – Edu.de Jovens e Adultos | Rua: Coronel Aristiliano Ramos, nº 579 | 3397-1653 |
| **2** | EEB Zenaide Schmitt Costa | Rua: Jacob Junkes, nº 186, Bairro Santa Terezinha | 3332-8164 |
| **3** | EEB Norma Mônica Sabel | Rua: Pedro B. Sabel, Margem Esquerda | 3332-23033332-3548 |
| **4** | EEB Vitório A Cardoso | Rua Pedro Simon, s/n, Porto Arraial | 3332-16143332-2369 |
| **5** | EEB Dolores L. S. Krauss | Rua: Guilherme Sabel, nº 350, Bairro Figueira | 3332-3025 |
| **6** | EEB Profª. Angélica S. Costa | Rua: Rodolfo Müller, s/n, loteamento Arábia Saudita, Margem Esquerda (acesso via BR 470) | 3332-2093 |
| **7** | EEB Ervino Venturi | Rua: Artur Poffo, nº 425, Santa Terezinha | 3397-0563 |
| **8** | EEB Luiz Franzói | Rua: Vitório Fantoni, nº 343, Bateias | 3318-7253 |
| **9** | EEF Ferandino Dagnoni | Rua: Ida Dagnoni, nº 58, Gasparinho | 3332-9077 |
| **10** | EEB Aninha Pamplona Rosa | Rua: Rodolfo V. Pamplona, nº 3320, Gaspar Mirim | 3332-52233332-5041 |
| **11** | EEB Mário Pederneiras | Estrada Geral Poço Grande, nº 5435, Margem Esquerda | 3332-8613 |
| **12** | EEB Belchior | Rua: Bonifácio Haendchen, nº 945, Belchior Central | 3397-7010 |
| **13** | EEF Augusto Schramm | Rua: Ernesto Censi, Poço Grande, Fundos – Macuco | 3318-6979 |
| **14** | EEF Olímpio Moretto | Estrada Geral Gaspar Grande, nº 3345 | 3332-9130 |
| **15** | EEB Prof. Rudolfo Günther | Estrada Geral Gaspar Grande, nº 13600, Gaspar Alto | 3152-0290 |
| **16** | EEF Profª. Ana Lira | Rua: Itália, nº 6041, Alto Gasparinho | 2102-0956 |
|  |  **CDIs** | **ENDEREÇO** | **FONE** |
| **17** | CDI Irmã Cecília Venturi | Rua: Bonifácio Haendchen, nº 4390, Belchior Alto | 3378-0275 |
| **18** | CDI Cachinhos de Ouro | Rua: Helena Augusta Gaertner, nº 500 Figueira | 3332-2826 |
| **19** | CDI Fátima Regina | Rua: Frei Solano, nº 3693, Gasparinho Quadro | 3332-2796 |
| **20** | CDI Tia Maria Elisa | Rua: Teresa Cristina Maciel, nº 290, Bela Vista | 3397-3305 |
| **21** | CDI Vovó Leonida | Rua: Amélia Schmitt, nº 55, Santa Terezinha | 3332-2984 |
| **22** | CDI Dep. Francisco Mastella | Rua: Francisco Spengler, nº 2662, Poço Grande | 3332-2795 |
| **23** | CDI Maria da Silva (Vovó Lica) | Rua: Antônio Zendron, nº 275, Margem Esquerda | 3332-2438 |
| **24** | CDI Vovó Benta | Rua: Prefeito Leopoldo Schramm, s/nº, Gaspar Grande | 3332-65143332-5049 |
| **25** | CDI Thereza Beduschi | Rua: Johana Brenk Barbieri, nº 70, Barracão | 3318-8009 |
| **26** | CDI Sônia Gioconda B. Buzzi | Rua: Antônio Moser, nº 110, Bela Vista | 3397-2796 |
| **27** | CDI Ivan Carlos Duarte | Rua: Lauro Schneider, nº 14, Santa Terezinha | 3397-1633 |
| **28** | CDI Natália dos Santos | Estrada Geral do Poço Grande, nº 5697, Margem Esquerda | 3332-1887 |
| **29** | CDI Dorvalina Fachini | Rua: Prefeito Júlio Schramm, nº 635, Bairro 7 de Setembro | 3397-1362 |
| **30** | CDI Mercedes Mellato Beduschi | Rua: José Rangel, nº 332, Bairro Bateias | 3318-8467 |
| **31** | CDI Tempos de Infância | Rua: Gabriel Schmitt, nº 335, Loteamento Schmitt, Bairro Belchior Central  | 3397-7386 |

PROJETO BÁSICO

**ANEXO III**

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**Alimentos Perecíveis**

|  |  |
| --- | --- |
| **Itens** | **Produtos** |
| **1** | **ABACAXI** - Unidade, com casca e coroa, sem machucados, diâmetro mínimo de 10 cm, comprimento mínimo de 15 cm. |
| **2** | **ABÓBORA**- Em kg, lisa sem falha, cor amarela/ laranja, casca sem alterações. |
| **3** | **AIPIM**- Em kg,liso, limpo, com casca, diâmetro mínimo 5 cm, comprimento mínimo 15 cm. |
| **4** | **ALFACE**- Em kg, folhas firmes sem falhas, novas, cor verde brilhante.  |
| **5** | **ALHO** - Em kg, a granel, grupo nobre, roxo, especial classe 4.  |
| **6** | **BANANA BRANCA**- Em kg, lisa, casca sem alterações, de cor amarelo/ levemente esverdeada, com diâmetro mínimo de 3 cm e comprimento mínimo de 8 cm, sem manchas pretas. |
| **7** | **BANANA CATURRA**- Em kg, lisa, diâmetro mínimo 3 cm, comprimento mínimo 12 cm, cor amarelada, sem manchas pretas. |
| **8** | **BATATA DOCE**- Em kg, lavada, sem machucados, com diâmetro mínimo de 7 cm.  |
| **9** | **BATATA INGLESA**- Em kg, branca, lavada, casca lisa, sem falhas, diâmetro mínimo de 5 cm e altura mínima de 7 cm. |
| **10** | **BETERRABA**- Em kg, lisa sem falha, nova e sem rugas, altura mínima 7 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor vermelha/ roxa, sem manchas pretas, casca sem alterações.  |
| **11** | **BRÓCOLIS**- Em Kg, limpo, sem falhas, sem folhas, novo, sem manchas pretas e/ou amareladas, altura mínima 13 cm, cor verde escuro. |
|  12 | CARNE BOVINA PALETA EM CUBOS- Sem osso, sem gordura, sem nervos, 1ª qualidade, cubos cortados em 4x4 cm, cor vermelho vivo, consistência firme, embalagem a vácuo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), nº de registro em órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.  |
| **13** | CARNE BOVINA PALETA MOÍDA - Sem gordura, sem nervos, 1ª qualidade, cor vermelho vivo, consistência firme.Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (carne inspecionada), nº de registro em órgão competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC.  |
| **14** | **CEBOLA**- Em kg, branca, casca lisa, sem falhas, diâmetro mínimo de 5 cm e altura mínima de 7 cm. |
| **15** | **CENOURA** - Em kg, lisa sem rugas e nova, diâmetro mínimo 2 cm e diâmetro máximo 3 cm, comprimento mínimo 10 cm, cor laranja. |
| **16** | **CHUCHU**- Em kg, liso, sem machucados, comprimento mínimo 10 cm, cor verde. |
| 17 | **CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI)**- Consistência e cor características do produto, carne tenra, **embalagem em pacote de 1Kg original do frigorífico de procedência do produto,** contendo todos os dados exigidos na embalagem, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, registro no S.I.E. ou S.I.F. Validade de no mínimo 4 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC em recipiente isotérmico.  |
| **18** | **COUVE-FLOR** - Em kg, limpa, sem falhas, sem folhas, nova, sem manchas pretas, altura mínima 13 cm, diâmetro mínimo 15 cm, cor verde/ esbranquiçado. |
| **19** | **FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA** - Sem espinhas, consistência e cor características do produto, carne tenra, **com embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) de 1Kg,** contendo todos os dados exigidos na embalagem, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, registro no S.I.M., S.I.E. ou S.I.F. Validade de no mínimo 4 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC, que não permita o descongelamento, nem parcial.  |
| 20 | **IOGURTE DE FRUTA**- Com polpa de fruta, embalagem plástica de 900g, consistência característica de “iogurte”, conter modo de conservação, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio ≤ 9 oC.  |
| **21** | **LARANJA LIMA** - Em kg, madura, lisa sem falhas, altura mínima de 5 cm e diâmetro mínimo de 5 cm, cor amarelada/ levemente esverdeada. |
| **22** | **LARANJA PERA**- Em kg, para suco, madura, lisa, sem falhas, altura mínima 7 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor amarela/ levemente esverdeada. |
| **23** | **LEITE INTEGRAL**- Integral, esterilizado, homogeneizado tipo longa vida, embalagem Tetra Pak de 1 litro, sem conservantes, conter modo de conservação, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **24** | **LIMÃO** - Em kg, altura mínima 4 cm, diâmetro mínimo 4 cm, cor verde. |
| **25** | **MAÇÃ** - Em kg, lisa, sem falhas, cor vermelho brilhante. |
| **26** | **MAMÃO**- Em kg, liso, comprimento mínimo 20 cm, sem manchas pretas, cor amarelo/ alaranjado. |
| **27** | **OVOS DE GRANJA**- Vermelho, tamanho grande, inteiros, casca intacta, limpos, validade de 15 dias em lugar seco e arejado e 25 dias conservado em geladeira, devem ser acondicionados em caixas apropriadas com embalagens especiais com prazo de validade e data de seleção, rótulo e especificações na embalagem. Produto com inspeção Estadual ou Federal do Ministério da Agricultura. |
| 28 | **PÃO DE LEITE**- Pão de forma em fatias com 20 gramas cada fatia, embalagem de 400 gramas, com validade até 48 horas, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes.**Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.** |
| **29** | PÃO PRÓPRIO PARA CACHORRO QUENTE- Em unidade, com no mínimo 50 gramas cada, com validade até 48 horas, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes.**Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.** |
| **30** | PÃO DOCE TIPO MASSINHA- Em unidade, com no mínimo 80 gramas cada, com creme de baunilha e farofa, com validade de até 48 horas, com boa aparência, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes. **Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.** |
| **31** | PÃO DE QUEIJO- Em unidade, com no mínimo 50 gramas cada, com validade de até 48 horas, com boa aparência, consistência macia, embalado em embalagem plástica e transparente, deverá ter a data de fabricação e data de validade impressa na embalagem, além do nome do fabricante, tabela nutricional e ingredientes.**Importante: O produto deverá ser entregue pronto para o consumo.** |
| **32** | **PEPINO**- Em kg, liso, sem machucados, comprimento mínimo 10 cm, cor verde. |
| **33** | **PÊRA** - Em kg, lisa, sem falhas, cor verde brilhante, com altura mínima de 10 cm e diâmetro mínimo de 7 cm. |
| **34** | **QUEIJO MUSSARELA**- De 1ª qualidade, fatiado, embalagem original do produto de 1Kg, deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 semanas a partir da data de entrega, nº de registro em órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.) transporte a frio ≤ 9 oC. |
| **35** | **REQUEIJÃO**- Tipo: tradicional. Ingredientes básicos: água, massa coalhada para requeijão, creme de leite pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, amido, maltodextrina, estabilizantes, aromas e conservadores. Isento de matérias estranhas e impurezas. Apresentar data de fabricação e validade. |
| **36** | **REPOLHO**- Em kg, limpo, liso, altura mínima 13 cm, diâmetro mínimo 15 cm, cor verde/ esbranquiçado. |
| **37** | SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA- Em Kg, com cor própria, avermelhada, natural, inteira, **sem grânulos de gordura**. Estar acondicionada em embalagem própria do fabricante, rotulada a vácuo, resistente, transparente, atóxica, conter registro no S.I.E. ou S.I.F., informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 4 semanas a partir da data de entrega, transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura inferior a 5ºC. |
| **38** | **TANGERINA POKAN**- Casca espessa, consistência firme, com peso médio entre 120 e 140g/und, coloração própria e em perfeitas condições de maturação e conservação. |
| **39** | **TOMATE**- Em kg, limpo, liso, altura mínima 6 cm, diâmetro mínimo 6 cm, cor vermelho/ levemente esverdeado, de polpa firme. |

**Alimentos Não Perecíveis**

|  |  |
| --- | --- |
| **Itens** | **Produtos** |
| **40** | **ACHOCOLATADO EM PÓ**- Instantâneo, enriquecido com vitaminas, embalagem de 800 gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Não serão aceitos produtos que contiverem: açúcar cristal, gordura trans e gordura saturada.** |
| **41** | **AÇÚCAR REFINADO***-* Refinado, embalagem de 5 kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **42** | **AMIDO DE MILHO**- Caixa de 500 gramas, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **43** | **ARROZ BRANCO**- Tipo 1, embalagem pacote de 1kg, polido, classe longo fino, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **44** | **ARROZ PARBOILIZADO**- Tipo 1, parboilizado, classe longo fino, embalagem pacote de 5kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. **Não será aceito o produto que apresentar grãos com machas escurecidas**.  |
| **45** | **BISCOITO AMANTEIGADO**- Sabores variados, 1ª qualidade, embalagem de 330 gramas, com protetor interno, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **46** | **BISCOITO SALGADO CRACKER INTEGRAL**- 1ª qualidade, embalagem de 400 gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **47** | **BISCOITO DOCE**- Tipo de leite de 1ª qualidade, embalagem de 400 gramas, com protetor interno, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **48** | **BISCOITO DOCE ROSQUINHA***-* Tipo rosquinha, sabores variados, embalagem de 300 gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **49** | **BISCOITO SALGADO***-* Tipo água e sal, embalagem de 400 gramas, com protetor interno, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **50** | **CAFÉ A VÁCUO PURO** *-* Torrado e moído extra forte, embalagem de 500 gramas, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Deverá estar descrito na embalagem “Extra Forte”.**  |
| **51** | **DOCE DE FRUTA CREMOSO**- Doce cremoso de frutas de sabores variados, embalagem pote plástico de 400 gramas, com tampa e lacre de proteção (pote), conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **52** | EXTRATO DE TOMATE- Em embalagem lata de 340 gramas, intacta (sem amassaduras, ferrugens e estufadas), estar em bom estado de conservação, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, com data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **53** | **FARINHA DE AVEIA**- Caixa de 200 gramas, 100% aveia, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **54** | **FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL***-* Tipo 1, embalagem de 1kg, grupo seca, extra fina, classe branca, não torrada, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **55** | **FARINHA DE MILHO OU FUBÁ** **-** **FINA**- Com 100% de farinha de milho, embalagem de 1kg, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) na proporção de no mínimo 4,2mg/100g e 150mcg/100g, respectivamente. Conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, com validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **56** | **FARINHA DE MILHO OU FUBÁ - GROSSA (não será aceito farinha de milho grossa tipo Biju)**- Com 100% de farinha de milho, embalagem de 1kg, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) na proporção de no mínimo 4,2mg/100g e 150mcg/100g, respectivamente. Conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, com validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **57** | **FARINHA DE TRIGO**- Tipo especial, de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) na proporçãode no mínimo 4,2mg/100g e 150mcg/100g, respectivamente. Fornecer em embalagem de 5kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Não serão aceitos produtos de coloração amarelada, fora do padrão para o produto** |
| **58** | **FARINHA LÁCTEA**- Embalagem de 210 gramas, instantânea, conter nº de registro no órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), modo de preparo, ingredientes, conservação, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **59** | **FEIJÃO PRETO**- Tipo 1, não torrado, fornecer em embalagem de polietileno transparente atóxico de 1kg, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **60** | **FERMENTO DE BOLO**- Em pó químico, embalagem de 100 gramas, conter ingredientes, modo de conservação, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **61** | **FERMENTO DE PÃO**- Fermento instantâneo para pão, embalagem de 125 gramas, conter ingredientes, modo de conservação, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **62** | **GELATINA EM PÓ** - Sabores variados, embalagem de 1Kg, conter modo de preparo, rendimento, ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. |
| **63** | **MACARRÃO TIPO ESPAGUETE**- Massa de sêmola com ovos, embalagem de 500 gramas, conter ingredientes, enriquecido com ferro e ácido fólico (B9), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **64** | **MACARRÃO TIPO PARAFUSO**- Massa de sêmola com ovos, embalagem de 500 gramas, conter ingredientes, enriquecido com ferro e ácido fólico (B9), informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **65** | **MARGARINA**- Cremosa, mínimo de 65% de lipídios, sem sal, embalagem pote de 500 gramas, sem gordura trans, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. Transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura ≤ 10ºC.  |
| **66** | **MASSA ALETRIA, CABELO DE ANJO OU FITILHO**- Massa de sêmola com ovos, embalagem de 500 gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **67** | **MACARRÃO TIPO ALFABETO**- Massa de sêmola com ovos, embalagem de 500 gramas, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **68** | **MELADO NATURAL DE CANA**- Embalagem de 500 gramas, intacta, sem defeitos, apresentando data de fabricação e validade, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **69** | **MINGAU DE MULTI CEREAIS**- Embalagem de 230 gramas, de cereais: arroz, milho, aveia, etc, instantâneo, nº de registro no Ministério da Saúde, conter modo de preparo, composição, conservação, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **70** | **ÓLEO DE SOJA**- Vegetal comestível, tipo 1, sem colesterol, embalagem plástica (pet) de 900ml, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **71** | **SAL**- Refinado, iodado, embalagem de 1kg, conter composição, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, nº de registro no Ministério da Saúde, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **72** | **SUCO DE FRUTAS**- Suco natural integral, embalagem de 1,5 litros, com sabores diversos, sem conservantes, sem adição de açúcar, sem adição de adoçante. Bebida homogeneizada, preparado a partir da extração da fruta, isento de sujidades. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. |
| **73** | VINAGRE- De álcool, embalagem plástica transparente de 900 ml, conter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |

**Alimentos Não Perecíveis para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais**

|  |  |
| --- | --- |
| **Itens** | **Produtos** |
| **74** | ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - Para dietas com ingestão controlada de açúcares. Instantâneo, sem adição de açúcar, fonte de vitaminas e minerais. Embalagem de 210g, contendo ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. **Não deverá conter glúten.** |
| **75** | ALIMENTO SABOR FARINHA LÁCTEA SEM LACTOSE- Embalagem de 210 gramas, com soja, isento de leite e derivados, fonte de vitaminas e minerais, modo de preparo, ingredientes, conservação, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **76** | **ARROZ INTEGRAL**- Tipo 1, subproduto parboilizado integral, classe longo fino, embalagem pacote de 1kg, fonte de fibras, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. |
| **77** | BISCOITO COOKIE INTEGRAL DIET- Embalagem de 150g, sabores variados, com ingredientes 100% naturais e integrais. Deverá apresentar alto teor de fibras, fonte de proteínas, cálcio e ferro. Embalagem com ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **78** | BISCOITO COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Embalagem de 150g, sabores variados, com ingredientes 100% naturais e integrais, isento de glúten e sem adição de leite e derivados. Deverá apresentar alto teor de fibras, fonte de proteínas, cálcio e ferro. Embalagem com ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega.  |
| **79** | **BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE E ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE***-* Tipo água e sal, embalagem de 400 gramas, com protetor interno, produto sem lactose e isento de proteína do leite, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **80** | BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE E ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE- Tipo Maria, de 1ª qualidade, embalagem de 400 gramas, com protetor interno, produto sem lactose e isento de proteína do leite, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **81** | BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE- Tipo sequilhos, sem glúten, sem lactose e isento de proteínas do leite, de 1ª qualidade, embalagem de 350 gramas, sabores variados, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **82** | BISCOITO DOCE TIPO PÃO DE MEL SEM LACTOSE- Embalagem de 300 gramas, produto sem lactose, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **83** | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE- Embalagem de 350 a 380 gramas, isento de leite e derivados, fonte de vitaminas e minerais, conter nº de registro no órgão competente (S.I.E. ou S.I.F.), modo de preparo, ingredientes, conservação, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, data de validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **84** | MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN- Massa alimentícia a base de arroz, embalagem de 500g, isento de glúten. Embalagem com ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **85** | MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO- Farinha de trigo integral como principal ingrediente, embalagem de 500 gramas, fonte de fibras, conter ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |
| **86** | **ÓLEO DE GIRASSOL (Produto para Alérgicos a Soja)**- Vegetal comestível, tipo 1, sem colesterol, embalagem plástica (pet) de 900ml, conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 3 meses a partir da data de entrega. |

PROJETO BÁSICO

**ANEXO IV**

**INCIDÊNCIAS DE PREPARAÇÕES NOS CARDÁPIOS**

* **Ensino Fundamental**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Refeição Salgada para Atendimento Parcial (Matutino ou Vespertino)** | **Frequência/Ano** |
| Macarrão, carne moída ensopada, 1 salada | 10 |
| Arroz, feijão, frango ensopado, 1 saladas | 10 |
| Polenta, frango ensopado, 1 salada, 1 fruta | 10 |
| Arroz, farofa, carne de panela ensopada, 1 salada, 1 fruta | 10 |
| Macarrão, frango ensopado, 1 salada | 9 |
| Polenta, carne moída com batata e chuchu, 1 salada | 9 |
| Arroz, farofa, feijão, carne de panela com cenoura, 1 fruta (de preferência laranja) | 9 |
| Arroz, farofa, carne moída ao molho, 2 saladas | 10 |
| Polenta, frango ensopado, 1 salada | 10 |
| Macarrão, carne de panela com batatas, 1 salada, 1 fruta | 10 |
| Arroz, feijão, peixe assado, 1 salada, 1 fruta (de preferência laranja) | 10 |
| Polenta, frango ensopado, 2 saladas | 11 |
| Arroz, feijão, farofa, carne de panela ensopada, 1 salada | 11 |
| Macarrão, carne moída com batatas, 1 salada, 1 fruta | 11 |
| **TOTAL** | **140** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Lanche para Atendimento Parcial (Matutino ou Vespertino)** | **Frequência/Ano** |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, achocolatado, 1 fruta | 9 |
| Cachorro quente, suco, 1 fruta | 20 |
| Bolachas, achocolatado, 1 fruta | 11 |
| Bolo simples, iogurte, 1 fruta | 10 |
| Pão dog com ovos mexidos, iogurte, 1 fruta  | 10 |
| **TOTAL** | **60** |
| **Cardápio tipo Lanche da Manhã para Atendimento Integral**  | **Frequência/Ano** |
| Bolachas, café com leite | 10 |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, achocolatado  | 10 |
| Sopa de legumes, 1 fruta | 21 |
| Bolo simples, suco, 1 fruta | 20 |
| Pão dog com ovos mexidos, iogurte, 1 fruta | 10 |
| Bolachas, achocolatado | 30 |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, café com leite | 20 |
| Sopa de legumes, 1 fruta | 19 |
| Cachorro quente, suco, 1 fruta | 20 |
| Bolo simples, iogurte, 1 fruta | 20 |
| Pão dog com carne moída, café com leite | 10 |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, iogurte, 1 fruta | 10 |
| **TOTAL** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Almoço para Atendimento Integral**  | **Frequência/Ano** |
| Macarrão, carne moída ensopada, 1 salada | 20 |
| Arroz, feijão, frango ensopado, 1 salada | 10 |
| Polenta, carne de panela ensopada, 1 salada | 20 |
| Risoto, farofa, saladas variadas | 20 |
| Arroz, carne moída ensopada com cenoura, 1 salada  | 10 |
| Macarrão, frango ensopado, 1 salada | 10 |
| Arroz, farofa, carne de panela ensopada, 1 salada | 10 |
| Arroz, feijão, frango ensopado, 1 salada | 10 |
| Polenta, carne moída ensopada com batata e chuchu, 1 salada | 10 |
| Carreteiro, saladas variadas | 20 |
| Polenta, frango ensopado, 1 salada | 10 |
| Arroz, feijão, carne moída ensopada, 1 salada | 10 |
| Macarrão, carne de panela ensopada com batatas, 1 salada | 10 |
| Arroz, peixe assado, 1 salada | 10 |
| Arroz, feijão, frango ensopado com batatas, 1 salada | 10 |
| Arroz, farofa, frango ensopado, 1 salada | 10 |
| **TOTAL** | **200** |
| **Cardápio tipo Lanche Extra da Tarde para Atividades Externas no Atendimento Integral (EEB Aninha Pamplona Rosa)** | **Frequência/Ano** |
| Biscoitos e frutas  | 80 |
| **TOTAL** | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Lanche da Tarde para Atendimento Integral**  | **Frequência/Ano** |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, achocolatado  | 10 |
| Sopa de legumes | 40 |
| Bolo simples, suco, 1 fruta | 20 |
| Pão dog com ovos mexidos, iogurte, 1 fruta | 10 |
| Bolachas, achocolatado, 1 fruta | 40 |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, café com leite | 20 |
| Cachorro quente, suco, 1 fruta | 20 |
| Bolo simples, iogurte, 1 fruta | 20 |
| Pão dog com carne moída, café com leite | 10 |
| Pão fatiado com margarina ou doce de fruta ou melado, iogurte, 1 fruta | 10 |
| **TOTAL** | **200** |

* **Educação Infantil**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Desjejum para os Berçários** | **Frequência/Ano** |
| Leite com mingau de multicereais | 90 |
| Papinha de bolacha com leite | 90 |
| Leite com farinha láctea | 40 |
| **TOTAL** | **220** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Lanche da Manhã para os Berçários**  | **Frequência/Ano** |
| Banana branca amassada | 45 |
| Maçã argentina raspada | 45 |
| Suco de laranja lima | 45 |
| Mamão picado | 45 |
| Frutas amassadas | 40 |
| **TOTAL** | **220** |

\*Frutas servidas conforme a sazonalidade.

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Almoço para os Berçários**  | **Frequência/Ano** |
| Arroz, macarrão aletria, carne moída com molho, beterraba e chuchu cozidos | 12 |
| Arroz/ caldo de feijão, purê de batata, frango desfiado com molho, cenoura cozida | 12 |
| Arroz/ caldo de feijão, gema de ovo cozida, legumes cozidos | 30 |
| Arroz, polenta, carne desfiada com molho, abóbora cozida | 12 |
| Arroz/ caldo de feijão, frango desfiado com molho, legumes cozidos | 12 |
| Arroz, macarrão aletria, carne desfiada com molho, batata e chuchu cozidos | 12 |
| Arroz/ caldo de feijão, frango desfiado com molho, abóbora cozida | 12 |
| Arroz, polenta, carne moída com molho, cenoura cozida | 12 |
| Arroz/ caldo de feijão, purê de aipim, frango desfiado com molho, beterraba cozida | 12 |
| Arroz, macarrão aletria, carne moída com molho, cenoura cozida | 14 |
| Arroz/ caldo de feijão, frango desfiado, beterraba cozida | 12 |
| Arroz, polenta, carne desfiada com molho, chuchu cozido | 12 |
| Arroz/ caldo de feijão, purê de abóbora com batata, frango desfiado com molho | 12 |
| Arroz, macarrão aletria, frango desfiado com molho, chuchu cozido | 11 |
| Arroz/ caldo de feijão, carne desfiada com molho, beterraba cozida | 11 |
| Arroz, caldo de feijão, frango desfiado com molho, abóbora cozida | 11 |
| Arroz, polenta, carne moída com molho e batatas, cenoura cozida | 11 |
| **TOTAL** | **220** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Sobremesa para os Berçários**  | **Frequência/Ano** |
| Papinha de fruta com farinha láctea | 40 |
| Papinha de fruta | 90 |
| Papinha de fruta com mingau de multicereais | 90 |
| **TOTAL** | **220** |

\*Frutas servidas conforme a sazonalidade.

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Lanche da Tarde para os Berçários**  | **Frequência/Ano** |
| Sopa (frango com legumes, carne com legumes, caldo de feijão, somente de legumes) | 220 |
| **TOTAL** | **220** |
| **Cardápio tipo Café da Manhã para a Educação Infantil (Acima de 18 meses)** | **Frequência/Ano** |
| Bolacha doce, café com leite | 24 |
| Pão caseiro de aveia com margarina ou doce de fruta ou melado, iogurte | 12 |
| Pão caseiro com requeijão, achocolatado | 12 |
| Nega maluca ou bolo de cenoura, café com leite | 12 |
| Pão caseiro com margarina ou doce de fruta ou melado, café com leite | 24 |
| Bolacha salgada, achocolatado | 22 |
| Pão caseiro de aveia com margarina ou doce de fruta ou melado, café com leite | 37 |
| Pão caseiro com requeijão, iogurte | 33 |
| Bolo simples, suco | 22 |
| Pão caseiro de aveia com margarina ou doce de fruta ou melado, achocolatado | 11 |
| Bolo simples, café com leite | 11 |
| **TOTAL** | **220** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Almoço para a Educação Infantil (Acima de 18 meses)** | **Frequência/Ano** |
| Arroz, macarrão, carne moída com molho com chuchu, 1 salada | 12 |
| Arroz/ feijão, purê de batata, frango ensopado, 2 saladas | 12 |
| Arroz/ feijão, farofa, omelete de legumes, 1 salada | 20 |
| Arroz, polenta, carne de panela, abóbora refolgada, 1 salada | 12 |
| Arroz/ feijão, frango ensopado, 2 saladas | 12 |
| Arroz, macarrão, carne ensopada com batata e chuchu, 1 salada | 12 |
| Arroz/ feijão, omelete de legumes, 1 salada | 20 |
| Arroz/ feijão, farofa, frango ensopado, 2 saladas | 12 |
| Arroz, polenta, carne moída, 2 saladas  | 12 |
| Arroz/ feijão, purê de aipim, frango ensopado, 1 salada | 12 |
| Arroz, macarrão, carne moída com molho com cenoura, 1 salada | 11 |
| Arroz/ feijão, farofa, frango assado, 1 salada | 11 |
| Arroz, polenta, carne ensopada com chuchu, 1 salada | 11 |
| Arroz/ feijão, peixe assado, abóbora e couve-flor cozidos | 11 |
| Arroz, macarrão, frango ensopado com chuchu, 2 saladas | 10 |
| Arroz/ feijão, batata doce, carne de panela, 2 saladas | 10 |
| Arroz, feijão, frango assado, abóbora refolgada, 1 salada | 10 |
| Arroz, polenta, carne moída ao molho com batatas, 1 salada | 10 |
| **TOTAL** | **220** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Sobremesa para a Educação Infantil (Acima de 18 meses)** | **Frequência/Ano** |
| Frutas | 192 |
| Gelatina | 28 |
| **TOTAL** | **220** |

\*Frutas servidas conforme a sazonalidade.

|  |  |
| --- | --- |
| **Cardápio tipo Café da Tarde para a Educação Infantil (Acima de 18 meses)** | **Frequência/Ano** |
| Pão caseiro de aveia com margarina ou doce de fruta ou melado, achocolatado | 23 |
| Bolo simples, café com leite | 12 |
| Sopa de aletria, frango e legumes, pão | 40 |
| Pão caseiro com requeijão, iogurte | 23 |
| Sopa de aletria, carne e legumes, pão | 23 |
| Pão caseiro de aveia com margarina ou doce de fruta ou melado, café com leite | 22 |
| Bolo simples, iogurte | 22 |
| Cachorro quente, suco | 22 |
| Pão caseiro com ovo, café com leite | 22 |
| Nega maluca ou bolo de cenoura, café com leite | 11 |
| **TOTAL** | **220** |

PROJETO BÁSICO

**ANEXO V**

**MODELOS DE CARDÁPIOS**

***MODELO DE CARDÁPIO PARA ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL***

***EEB Profª. Angélica de Souza Costa***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h*** | BolachasCafé com Leite | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Sopa de LegumesFruta | Bolo SimplesSucoFruta | Pão Dog com Ovos MexidosIogurteFruta |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | MacarrãoCarne Moída EnsopadaSalada de Cenoura | ArrozFeijãoFrango EnsopadoSalada de Beterraba com Cebola | PolentaCarne de Panela EnsopadaSalada de Batata com Chuchu | Risoto de FrangoFarofaSaladas Variadas | ArrozCarne Moída com CenouraSalada de Repolho |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h*** | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Sopa de Legumes | Bolo SimplesSucoFruta | Pão Dog com Ovos MexidosIogurteFruta | BolachasAchocolatadoFruta |
|  |  |  |  |  |  |
| ***2ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h*** | BolachasAchocolatado | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de LegumesFruta | Cachorro QuenteSucoFruta | Bolo SimplesIogurteFruta |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | MacarrãoFrango EnsopadoSalada de Beterraba | ArrozFarofaCarne de Panela EnsopadaSalada de Cenoura | ArrozFeijãoFrango Ensopado Salada de Tomate com Cebola | PolentaCarne Moída ao Molho com Batata e ChuchuSalada de Repolho | CarreteiroSaladas Variadas |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h*** | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de Legumes | Cachorro QuenteSucoFruta | Bolo SimplesIogurteFruta | BolachasAchocolatadoFruta |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***3ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h*** | BolachasAchocolatado | Pão Dog com Carne MoídaCafé com Leite | Sopa de LegumesFruta | Bolo SimplesSucoFruta | Pão com Margarina, Doce de Fruta ou Melado IogurteFruta |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | PolentaFrango EnsopadoSalada de Beterraba | ArrozFeijãoCarne Moída ao Molho Salada de Cenoura com Chuchu | Risoto de FrangoFarofaSaladas Variadas | MacarrãoCarne de Panela Ensopada com BatatasSalada de Repolho | ArrozPeixe AssadoSalada de Beterraba com Cebola |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h*** | Pão Dog com Carne MoídaCafé com Leite | Sopa de Legumes | Bolo SimplesSucoFruta | Pão com Margarina, Doce de Fruta ou Melado IogurteFruta | BolachasAchocolatadoFruta |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***4ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h*** | BolachasAchocolatado | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de LegumesFruta | Cachorro QuenteSucoFruta | Bolo SimplesIogurteFruta |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | CarreteiroSaladas Variadas | ArrozFeijãoFrango Ensopado com BatatasSalada de Cenoura com Cebola | MacarrãoCarne Moída ao MolhoSalada de Repolho com Tomate | ArrozFarofaFrango EnsopadoSalada de Beterraba | PolentaCarne de Panela EnsopadaSalada de Cenoura com Chuchu |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h*** | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de Legumes | Cachorro QuenteSucoFruta | Bolo SimplesIogurteFruta | BolachasAchocolatadoFruta |

***MODELO DE CARDÁPIO PARA ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL***

***EEB Profª. Aninha Pamplona Rosa***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h******Terças e Quintas: 7:30h*** | BolachasCafé com Leite | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Sopa de LegumesFruta | Bolo SimplesSuco | Pão Dog com Ovos Mexidos Iogurte |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | MacarrãoCarne Moída EnsopadaSalada de Cenoura | ArrozFeijãoFrango EnsopadoSalada de Beterraba com Cebola | PolentaCarne de Panela EnsopadaSalada de Batata com Chuchu | Risoto de FrangoFarofaSaladas Variadas | ArrozCarne Moída com CenouraSalada de Repolho |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h******Terças e Quintas: 16:00h*** | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Sopa de Legumes | Bolo SimplesSucoFruta | Pão Dog com Ovos Mexidos Iogurte | BolachasAchocolatado |
|  |  |  |  |  |  |
| ***2ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h******Terças e Quintas: 7:30h*** | BolachasAchocolatado | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de LegumesFruta | Cachorro QuenteSuco | Bolo SimplesIogurte |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | MacarrãoFrango EnsopadoSalada de Beterraba | ArrozFarofaCarne de Panela EnsopadaSalada de Cenoura | ArrozFeijãoFrango Ensopado Salada de Tomate com Cebola | PolentaCarne Moída ao Molho com Batata e ChuchuSalada de Repolho | CarreteiroSaladas Variadas |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h******Terças e Quintas: 16:00h*** | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de Legumes | Cachorro QuenteSucoFruta | Bolo SimplesIogurte | BolachasAchocolatado |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***3ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h******Terças e Quintas: 7:30h*** | BolachasAchocolatado | Pão Dog com Carne MoídaCafé com Leite | Sopa de LegumesFruta | Bolo SimplesSuco | Pão com Margarina, Doce de Fruta ou Melado Iogurte |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | PolentaFrango EnsopadoSalada de Beterraba | ArrozFeijãoCarne Moída ao Molho Salada de Cenoura com Chuchu | Risoto de FrangoFarofaSaladas Variadas | MacarrãoCarne de Panela Ensopada com BatatasSalada de Repolho | ArrozPeixe AssadoSalada de Beterraba com Cebola |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h******Terças e Quintas: 16:00h*** | Pão Dog com Carne MoídaCafé com Leite | Sopa de Legumes | Bolo SimplesSucoFruta | Pão com Margarina, Doce de Fruta ou Melado Iogurte | BolachasAchocolatado |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***4ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:15h******Terças e Quintas: 7:30h*** | BolachasAchocolatado | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de LegumesFruta | Cachorro QuenteSuco | Bolo SimplesIogurte |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Almoço******Horário: 11:30h as 12:00h*** | CarreteiroSaladas Variadas | ArrozFeijãoFrango Ensopado com BatatasSalada de Cenoura com Cebola | MacarrãoCarne Moída ao MolhoSalada de Repolho com Tomate | ArrozFarofaFrango EnsopadoSalada de Beterraba | PolentaCarne de Panela EnsopadaSalada de Cenoura com Chuchu |
| ***Intervalo na Praça Céu*** |  | Frutas e Biscoitos |  |  | Frutas e Biscoitos |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 14:45h******Terças e Quintas: 16:00h*** | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Sopa de Legumes | Cachorro QuenteSucoFruta | Bolo SimplesIogurte | BolachasAchocolatado |

***MODELO DE CARDÁPIO DOS BERÇÁRIOS***

**Faixa Etária: 6 a 18 meses**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Refeição*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Desjejum******Horário: 7:30h as 8:00h*** | Leite com Mingau Multi Cereais | Papinha de Bolacha com Leite | Leite com Farinha Láctea | Papinha de Bolacha com Leite | Leite com Mingau Multi Cereais |
| ***Lanche da Manhã******Horário: 9:30h*** | Papinha de Fruta | Papinha de Fruta | Papinha de Fruta | Papinha de Fruta | Papinha de Fruta |
| ***Almoço******Horário: 11:00h as 12:00h*** | Papinha Salgada conforme o Cardápio | Papinha Salgada conforme o Cardápio | Papinha Salgada conforme o Cardápio | Papinha Salgada conforme o Cardápio | Papinha Salgada conforme o Cardápio |
| ***Sobremesa******Horário: 13:30h as 14:00h*** | Papinha de Fruta com Farinha Láctea | Papinha de Fruta | Papinha de Fruta com Mingau Multi Cereais | Papinha de Fruta | Papinha de Fruta com Mingau Multi Cereais |
| ***Lanche da Tarde******Horário: 16:00h as 17:00h*** | Sopa | Sopa | Sopa | Sopa | Sopa |

**IMPORTANTE:** Crianças menores de 6 meses de idade deverão ter a alimentação prescrita pelo Pediatra. Trabalhar gradativamente a evolução do cardápio das crianças com idade superior a 12 meses**.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Almoço*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***1ª Semana*** | ArrozMacarrão AletriaCarne Moída com MolhoBeterraba e Chuchu Cozidos | Arroz/ Caldo de FeijãoPurê de BatataFrango Desfiado com MolhoCenoura Cozida | Arroz/ Caldo de FeijãoGema de Ovo CozidaLegumes Cozidos | ArrozPolentaCarne Desfiada com MolhoAbóbora Cozida | Arroz/ Caldo de FeijãoFrango Desfiado com MolhoLegumes Cozidos |
| ***2ª Semana*** | ArrozMacarrão AletriaCarne Desfiada com MolhoBatata e Chuchu Cozidos | Arroz/ Caldo de FeijãoGema de Ovo CozidaLegumes Cozidos | Arroz/ Caldo de FeijãoFrango Desfiado com MolhoAbóbora Cozida | ArrozPolentaCarne Moída com MolhoCenoura Cozida | Arroz/ Caldo de FeijãoPurê de AipimFrango Desfiado com MolhoBeterraba Cozida |
| ***3ª Semana*** | ArrozMacarrão AletriaCarne Moída com MolhoCenoura Cozida | Arroz/ Caldo de FeijãoFrango DesfiadoBeterraba Cozida | ArrozPolentaCarne Desfiada com Molho e Chuchu | Arroz/ Caldo de FeijãoGema de Ovo CozidaLegumes Cozidos | Arroz/ Caldo de FeijãoPurê de Abóbora com BatataFrango Desfiado com Molho |
| ***4ª Semana*** | ArrozMacarrão AletriaFrango Desfiado com Molho e Chuchu | Arroz/ Caldo de FeijãoGema de Ovo CozidaLegumes Cozidos | Arroz/ Caldo de FeijãoCarne Desfiada com MolhoBeterraba Cozida | Arroz/ Caldo de FeijãoFrango Desfiado com MolhoAbóbora Cozida | ArrozPolentaCarne Moída com Molho e BatataCenoura Cozida |

***MODELO DE CARDÁPIO DOS CENTROS DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL (CDIs) -* Faixa Etária: Acima de 18 meses**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Café da Manhã******Horário: 8:00h as 9:00h*** | Bolacha DoceCafé com Leite | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoIogurte | Pão Caseiro com RequeijãoAchocolatado | Nega Maluca ou Bolo de CenouraCafé com Leite | Pão Caseiro com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite |
| ***Almoço******Horário: 11:00h as 12:00h*** | ArrozMacarrãoCarne Moída ao Molho com ChuchuBeterraba Cozida | Arroz/ FeijãoPurê de BatataFrango EnsopadoAlfaceCenoura Ralada | Arroz/ FeijãoFarofaOmelete de LegumesSalada de Pepino | ArrozPolentaCarne de PanelaAbóbora RefolgadaCouve Flor | Arroz/ FeijãoFrango EnsopadoRepolhoTomate com Cebola |
| ***Sobremesa******Horário: 13:00h as 13:30h*** | Fruta | Fruta | Gelatina | Fruta | Fruta |
| ***Café da Tarde******Horário: 15:00h as 16:00h*** | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Bolo SimplesCafé com Leite | Sopa de Aletria, Frango e Legumes Pão | Pão Caseiro com RequeijãoIogurte | Sopa de Aletria, Carne e LegumesPão |
| **IMPORTANTE: O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca.** |
| ***2ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Café da Manhã******Horário: 8:00h as 9:00h*** | Bolacha SalgadaAchocolatado | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Pão Caseiro com RequeijãoIogurte | Bolo SimplesSuco | Pão Caseiro com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite |
| ***Almoço******Horário: 11:00h as 12:00h*** | ArrozMacarrãoCarne Ensopada com Batata e ChuchuRepolho | Arroz/ FeijãoOmelete de LegumesAlface | Arroz/ FeijãoFarofaFrango EnsopadoAbóbora CozidaPepino | ArrozPolentaCarne MoídaCouve-Flor CozidaCenoura Ralada | Arroz/ FeijãoPurê de AipimFrango EnsopadoBeterraba Cozida |
| ***Sobremesa******Horário: 13:00h as 13:30h*** | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| ***Café da Tarde******Horário: 15:00h as 16:00h*** | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Bolo SimplesIogurte | Cachorro QuenteSuco | Pão Caseiro com OvoCafé com Leite | Sopa de Aletria, Frango e LegumesPão |

**IMPORTANTE: O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***3ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Café da Manhã******Horário: 8:00h as 9:00h*** | Bolacha DoceCafé com Leite | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Pão Caseiro com RequeijãoIogurte | Bolo SimplesCafé com Leite | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou Melado Café com Leite |
| ***Almoço******Horário: 11:00h as 12:00h*** | ArrozMacarrãoCarne Moída ao MolhoCenoura CozidaPepino | Arroz/ FeijãoFarofaFrango AssadoBeterraba Cozida | ArrozPolentaCarne Ensopada com Chuchu Alface | Arroz/ FeijãoOmelete de LegumesRepolho | Arroz/ FeijãoAbóbora CozidaPeixe AssadoCouve-Flor Cozida |
| ***Sobremesa******Horário: 13:00h as 13:30h*** | Fruta | Fruta | Gelatina | Fruta | Fruta |
| ***Café da Tarde******Horário: 15:00h as 16:00h*** | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatado | Nega Maluca ou Bolo de CenouraCafé com Leite | Sopa de Aletria, Frango e LegumesPão | Pão Caseiro com RequeijãoIogurte | Sopa de Aletria, Carne e LegumesPão |

**IMPORTANTE: O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***4ª Semana*** | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***Café da Manhã******Horário: 8:00h as 9:00h*** | Bolacha SalgadaAchocolatado | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Pão Caseiro com RequeijãoIogurte | Bolo SimplesSuco | Pão Caseiro com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite |
| ***Almoço******Horário: 11:00h as 12:00h*** | ArrozMacarrãoFrango Ensopado com ChuchuRepolhoTomate com Cebola | Arroz/ FeijãoFarofaOmelete de LegumesPepino | Arroz/ FeijãoBatata DoceCarne de PanelaBeterraba CozidaAlface | Arroz/ FeijãoFrango AssadoAbóbora RefolgadaCouve Flor | ArrozPolentaCarne Moída ao Molho com BatataCenoura Cozida |
| ***Sobremesa******Horário: 13:00h as 13:30h*** | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| ***Café da Tarde******Horário: 15:00h as 16:00h*** | Pão Caseiro de Aveia com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoCafé com Leite | Bolo SimplesIogurte | Cachorro QuenteSuco | Pão Caseiro com OvoCafé com Leite | Sopa de Aletria, Frango e LegumesPão |

**IMPORTANTE: O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca.**

***MODELO DE CARDÁPIO PARA AS UNIDADES ESCOLARES***

Horário das Refeições: 9:00h – 10:00h (matutino) e 14:30h – 15:30h (vespertino)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***1ª Semana*** | MacarrãoCarne Moída EnsopadaSalada de Cenoura com Batatas | ArrozFeijãoFrango EnsopadoSalada de Beterraba com Cebola | Bolo SimplesIogurteSobremesa: Fruta | PolentaFrango EnsopadoSalada de RepolhoSobremesa: Fruta | ArrozFarofaCarne de Panela Ensopada Chuchu Refolgado Sobremesa: Fruta |
| ***2ª Semana*** | MacarrãoFrango EnsopadoSalada de Beterraba | PolentaCarne Moída ao Molho com Batata e ChuchuSalada de Repolho | Cachorro QuenteSucoSobremesa: Fruta | ArrozFarofaFeijãoCarne de Panela Ensopada com CenouraSobremesa: Fruta (de preferência laranja)  | Pão com Margarina ou Doce de Fruta ou MeladoAchocolatadoSobremesa: Fruta |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Segunda-Feira*** | ***Terça-Feira*** | ***Quarta-Feira*** | ***Quinta-Feira*** | ***Sexta-Feira*** |
| ***3ª Semana*** | ArrozFarofaCarne Moída ao MolhoSalada de Cenoura e Chuchu | PolentaFrango EnsopadoSalada de Tomate com Cebola | Pão Dog com Ovos MexidosIogurteSobremesa: Fruta | MacarrãoCarne de Panela Ensopada com BatatasSalada de RepolhoSobremesa: Fruta | ArrozFeijãoPeixe AssadoSalada de BeterrabaSobremesa: Fruta (de preferência laranja) |
| ***4ª Semana*** | PolentaFrango EnsopadoSalada de Cenoura e Chuchu | ArrozFeijãoFarofaCarne de Panela EnsopadaSalada de Beterraba com Cebola | Cachorro QuenteSucoSobremesa: Fruta | MacarrãoCarne Moída ao Molho com BatatasSalada de Repolho com TomateSobremesa: Fruta | BolachasAchocolatadoSobremesa: Fruta |

PROJETO BÁSICO

**ANEXO VI**

**Quantidade em gramas, de alimentos in natura, por refeição por aluno (per capita):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produto** | **Berçário** | **Educação Infantil** | **Ensino Fundamental (Merenda)** | **Ensino Fundamental (Almoço)** |
| Abacaxi  | 15 | 20 | 0 | 0 |
| Abóbora  | 15 | 20 | 30 | 40 |
| Achocolatado em Pó | 0 | 15 | 15 | 0 |
| Açúcar Refinado | 10 | 15 | 15 | 0 |
| Aipim | 30 | 50 | 60 | 80 |
| Alface  | 0 | 10 | 15 | 15 |
| Alho | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Arroz Branco (sopa) | 15 | 20 | 0 | 0 |
| Arroz Parboilizado (risoto) | 25 | 40 | 80 | 80 |
| Arroz Parboilizado (único carboidrato) | 25 | 30 | 50 | 60 |
| Arroz Parboilizado + 1 carboidrato | 15 | 20 | 30 | 40 |
| Banana Branca | 120 | 120 | 0 | 0 |
| Banana Caturra | 0 | 120 | 150 | 0 |
| Batata Doce | 30 | 60 | 80 | 0 |
| Batata Inglesa (inteira) | 30 | 40 | 60 | 80 |
| Batata Inglesa (purê) | 30 | 40 | 60 | 60 |
| Beterraba | 20 | 30 | 40 | 50 |
| Biscoito (Doce ou Salgado) | 20 | 30 | 40 | 0 |
| Biscoito Doce para Papa | 50 | 0 | 0 | 0 |
| Bolos | 0 | 50 | 100 | 0 |
| Brócolis | 0 | 30 | 0 | 0 |
| Café em Pó | 0 | 8 | 8 | 0 |
| Carne Bovina Cubos | 25 | 40 | 60 | 60 |
| Carne Bovina Moída | 25 | 40 | 60 | 60 |
| Cebola Branca | 5 | 10 | 20 | 30 |
| Cenoura | 10 | 15 | 20 | 30 |
| Chuchu | 10 | 20 | 30 | 40 |
| Couve Flor | 0 | 30 | 0 | 0 |
| Doce de Fruta | 0 | 15 | 20 | 0 |
| Extrato de Tomate | 10 | 15 | 20 | 30 |
| Farinha de Mandioca | 0 | 20 | 30 | 30 |
| Farinha de Trigo (para molhos) | 5 | 10 | 10 | 10 |
| Farinha Láctea e Mingau de Multicereais | 10 | 0 | 0 | 0 |
| Feijão Preto | 20 | 40 | 60 | 60 |
| Gelatina Pronta (ml) | 0 | 100 | 0 | 0 |
| Iogurte de fruta | 0 | 90 | 150 | 0 |
| Laranja Lima (ml) | 100 | 0 | 0 | 0 |
| Laranja Pera | 0 | 130 | 150 | 0 |
| Leite  | 70 | 90 | 120 | 0 |
| Maçã Argentina | 80 | 0 | 0 | 0 |
| Maçã Fuji | 0 | 120 | 150 | 0 |
| Macarrão | 20 | 30 | 50 | 50 |
| Mamão Formosa | 40 | 50 | 0 | 0 |
| Margarina | 0 | 5 | 10 | 0 |
| Melado | 0 | 5 | 10 | 0 |
| Ovo | 30 | 40 | 50 | 50 |
| Pão Fatiado de Trigo | 0 | 0 | 50 (2 fatias) | 0 |
| Pão Caseiro | 0 | 40 | 0 | 0 |
| Pão para Cachorro Quente | 0 | 25 | 50 | 0 |
| Peixe | 0 | 60 | 80 | 80 |
| Pepino | 0 | 30 | 0 | 0 |
| Pera Argentina | 80 | 0 | 0 | 0 |
| Polenta | 0 | 30 | 50 | 60 |
| Queijo Mussarela Fatiado | 0 | 0 | 15 | 0 |
| Repolho Verde | 15 | 25 | 30 | 30 |
| Salsicha | 0 | 40 | 50 | 0 |
| Suco Concentrado | 0 | 100 | 150 | 0 |
| Tangerina | 0 | 100 | 120 | 0 |
| Tomate para Salada | 0 | 20 | 30 | 40 |
| Vinagre | 0 | 1 | 2 | 2 |

PROJETO BÁSICO

**ANEXO VII**

PREÇO REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gêneros Alimentícios | Unidade de Medida | Preço |
| **Hortifrutigranjeiros**  |   |   |
| Beterraba | Kg | R$ 2,00 |
| Couve-Flor | Kg | R$ 4,43 |
| Maçã Fuji | Kg | R$ 4,97 |
| Repolho | Kg | R$ 1,90 |
| **Outros** |   |   |
| Filé de Tilápia | Kg | R$ 23,90 |

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

*(apresentar em papel timbrado da empresa)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Razão Social:** |  |  |  |
| **CNPJ:** |  |  |  |
| **Endereço:** |  |  |  |
| **Cidade/UF:** |  | **CEP:** |  |
| **Telefone(s):** |  |  |  |
| **E-mail(s):** |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Objeto** | **Qtd****Licitada** | **Valor Total (12 meses)****R$** |
|  | Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino (Centros de Desenvolvimento Infantil, Escolas, etc.), mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das Unidades Educacionais, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nas cláusulas previstas neste Edital, pelo período de 12 (doze) meses. | 01 |  **R$**  |

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de apresentação da proposta.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Conforme Edital.

PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO LICITADO: Conforme Edital.

LOCAL DE EXECUÇÃO: Conforme Edital.

Caso seja declarado vencedor, a pessoa indicada para assinatura do instrumento contratual é:

Nome Completo ........ (*preencher*)

Nacionalidade ............ (*preencher*)

Identidade nº ............ (*preencher*)

CPF nº ................. (*preencher*)

Cargo/Qualificação: .............. (*preencher*)

|  |
| --- |
| **Dados para Depósito Bancário:** |
| Banco: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Agência: |  | Dígito: |  |
| Conta: |  | Dígito: |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO II-A**

**ESPECIFICAÇÃO DAS QUANTIDADES PREVISTAS POR SERVIÇOS (por 12 meses)**

**ORÇAMENTO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO - PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMOS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDADES** | **SERVIÇOS** | **ESTIMATIVA DE ATENDIMENTOS DIÁRIOS** | **PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO** | **PREÇO UNITÁRIO COTADO** | **VALOR TOTAL ANO (200 DIAS LETIVOS)** |
| CRECHES - BERÇÁRIO (06 A 18 MESES) | DESJEJUM | 200 | R$ 3,80 |   |   |
| LANCHE DA MANHÃ | 200 | R$ 1,73 |   |   |
| ALMOÇO | 200 | R$ 1,91 |   |   |
| SOBREMESA | 200 | R$ 1,31 |   |   |
| LANCHE DA TARDE | 200 | R$ 2,00 |   |   |
| CRECHES (ACIMA DE 18 MESES) | CAFÉ DA MANHÃ | 1.320 | R$ 2,13 |   |   |
| ALMOÇO | 1.450 | R$ 2,95 |   |   |
| SOBREMESA | 1.450 | R$ 1,39 |   |   |
| CAFÉ DA TARDE | 1.350 | R$ 2,75 |   |   |
| ESCOLAS | MERENDA | 3.000 | R$ 4,30 |   |   |
| ESCOLAS INTEGRAIS | LANCHE MATUTINO E VESPERTINO | 520 | R$ 3,39 |   |   |
| ALMOÇO | 300 | R$ 3,75 |   |   |
| OBS: CONSIDERAR MÉDIA DE 200 DIAS LETIVOS |  |  |  |  |
| **VALOR TOTAL MÁXIMO DA PROPOSTA** | **R$ 6.150.980,00** |

**A proponente deverá apresentar anexa à “Proposta de Preços” a Planilha de Formação de Custos (Anexo III), devidamente preenchida em papel timbrado da empresa.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO III**

**MINUTA DO CONTRATO**

CONTRATO SAF Nº \_\_\_/2017.

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS EM UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (CENTROS DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL, ESCOLAS, ETC.), MEDIANTE FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO E MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHA E DESPENSA DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NAS CLÁUSULAS PREVISTAS NO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL 104/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GASPAR E A EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**O MUNICÍPIO DE GASPAR**, Estado de Santa Catarina, com sede na Rua Coronel Aristiliano Ramos, nº 435, Praça Getúlio Vargas - Centro, inscrito no CNPJ sob nº 83.102.244/0001-02, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, com sede na Rua São Pedro nº 128, Edifício Edson Elias Wieser (1º andar) – Centro, neste ato representado pela Secretária Municipal de Educação, senhora **ZILMA MÔNICA SANSÃO BENEVENUTTI,** que esta subscreve, daqui para frente denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na cidade de \_\_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ - Bairro \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo senhor **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, portador do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_, que também subscreve, doravante denominada de **CONTRATADA**, devidamente autorizado nos autos do Processo de Licitação - Pregão Presencial 104/2017**,** têm entre si justo e contratado o que segue:

1. **OBJETO**
	1. Constitui objeto deste Contrato a contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino (Centros de Desenvolvimento Infantil, Escolas, etc.), mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das Unidades Educacionais, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nas cláusulas previstas no Edital de Pregão Presencial 104/2017.
	2. A proponente vencedora deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas, no Município de Gaspar ou em Município vizinho em um raio de no máximo 50 Km de distância, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Edital.
	3. Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das Unidades Educacionais, relacionadas no Anexo II do Projeto Básico, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.
	4. Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.
	5. Aceitar em qualquer tempo mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Educacional e a inclusão ou exclusão de Unidades Educacionais na relação de escolas estabelecidas no edital, observado o disposto no §1° do art. 65 da Lei n° 8.666/93.
	6. Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições do Edital e seus anexos.
2. **DOS SERVIÇOS**
	1. O serviço contratado será executado nos termos do Edital da Pregão Presencial Nº 104/2017 e seus anexos, sob regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.
3. **DO LOCAL DE EXECUÇÃO**
	1. Os serviços serão executados dentro do Município de Gaspar, nas respectivas unidades educacionais, conforme Anexo II do Projeto Básico, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento, podendo este prazo ser prorrogado a critério exclusivo da Prefeitura Municipal de Gaspar, em face de eventual necessidade operacional. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo indicará onde será iniciada a implantação, as Unidades Educacionais, a quantidade de alunos/dia e demais dados necessários, sendo inicialmente implantado em 30% (trinta por cento) das Unidades Escolares (Anexo II do Projeto Básico) e gradativamente nas demais unidades.
4. **DOS PRAZOS DO CONTRATO**
	1. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, observando o limite estabelecido no Inciso II e parágrafo 4º do art. 57, da Lei n.º 8.666, de 1993.
5. **DO PREÇO E DO PAGAMENTO**
	1. O pagamento será efetuado quinzenalmente, mediante a apresentação das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo responsável do setor requerente e encaminhadas à Secretaria Municipal de Educação de Gaspar, através de documentos fiscais distintos, emitidos quinzenalmente, sendo uma nota de prestação de serviços e outra de gêneros alimentícios, tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, sendo que o valor total das duas notas deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os quantitativos atendidos na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado:
		1. Emissão de 01 (uma) nota fiscal de gêneros alimentícios, contendo quantidade total fornecida, preço unitário correspondente a cada um dos alimentos utilizados;
		2. Emissão de 01 (uma) nota fiscal de fornecimento de refeições, contendo quantidade de refeições servidas no período, discriminando o valor unitário dos preços.
	2. Parte dos alimentos que serão utilizados na elaboração da merenda escolar, será adquirido pela **CONTRATANTE** através de processo de Chamada Pública (contratos com produtores e cooperativas cadastradas no Programa Nacional de Agricultura Familiar), que comprará alguns dos itens de gêneros alimentícios dos agricultores ou cooperativas, sendo que a **CONTRATANTE** efetuará a entrega dos produtos nos locais de consumo, devendo a manufatura desses produtos ser de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**, obedecendo todos os critérios de Boas Práticas de manipulação.
		1. 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 da agricultura familiar e do empreendedor familiar.
		2. Para efeito de faturamento mensal, os produtos da Agricultura Familiar fornecidos neste período pela **CONTRATANTE,** deverão constar como desconto na nota fiscal dos gêneros alimentícios. Os preços utilizados para o devido desconto serão os Preços Referências de Gêneros Alimentícios de Agricultura Familiar conforme Planilha do Anexo VII do Projeto Básico.
		3. Quando os produtos ou cooperativas não conseguirem efetuar o fornecimento dos itens devido às intempéries, fica comprometida a **CONTRATADA** a suprir os itens faltantes. Como trata-se de casos emergenciais, não há prazo mínimo para a **CONTRATANTE** solicitar fornecimento destes itens.
		4. Nos casos em que a **CONTRATADA** forneça os produtos da Agricultura Familiar, deverá priorizar a compra dos produtores regionais e apresentar mensalmente relação dos produtores beneficiados e cópia das Notas Fiscais emitidas por estes ou por seu representante legal.
	3. Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Diretoria de Alimentação Escolar no primeiro dia útil da quinzena seguinte ao da prestação dos serviços.
	4. Segue forma do Faturamento com 15 dias para efetuar o pagamento:
	5. Consumo de 01 a 15, faturamento dia 16 e pagamento em 15 dias.
	6. Consumo de 16 a 30/31, faturamento dia 01 e pagamento em 15 dias.
	7. A **CONTRATANTE** pagará à empresa após a apresentação dos Documentos Fiscais devidamente conferidos e liberados pelo setor responsável, através das Contas Correntes indicadas e previamente cadastradas na Secretaria da Fazenda, valendo como recibo os comprovantes dos depósitos, no prazo de 15 (quinze) dias, referente aos serviços de preparação da alimentação e ao fornecimento de gêneros alimentícios.
	8. 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.
	9. As notas fiscais e faturas deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional.
	10. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento considerado válido pela **CONTRATANTE**.
	11. O pagamento fica condicionado à regularidade fiscal e trabalhista da **CONTRATADA** perante a União, Estado e Município, garantindo a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital, devendo a **CONTRATADA** apresentar, mensalmente, comprovação de regularidade fiscal e trabalhista e Declaração do empregador, ou do responsável pela gestão ou direção da empresa, dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados.
	12. No caso de eventuais atrasos de pagamento das faturas, por culpa da Administração, o valor será atualizado pelo índice de correção monetária.
	13. Cumpridas as condições acima, o pagamento do período será efetuado conforme o artigo 40, XIV, letra “a” da Lei Federal nº 8.666/93, no banco especificado pela licitante.
	14. Nos dias em que houver plantão nas Unidades Escolares, haverá cobrança de no mínimo 50% das refeições previstas na medição de serviços da respectiva quinzena, em virtude da disponibilização da mão de obra e outros custos fixos. Se houver atendimentos superiores a 50% das refeições previstas na medição de serviços da respectiva quinzena, será realizada cobrança conforme número de refeições servidas.
	15. A **CONTRATANTE** informará oficialmente a Empresa **CONTRATADA** com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis o cancelamento de aula nas Unidades Educacionais. Aulas canceladas e não comunicadas mediante prévio aviso, a **CONTRATADA** poderá efetivar a cobrança de 50% da medição de serviços prevista para o dia.
6. **DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**
	1. É de responsabilidade da **CONTRATADA**:
	2. O controle de qualidade dos serviços, dos materiais e alimentos utilizados na prestação do serviço;
	3. A qualidade dos serviços prestados e a boa apresentação de seus empregados, que deverão trabalhar uniformizados e identificados com crachá;
	4. O cumprimento de todas as normas impostas pela **CONTRATANTE** pelo Edital e Contrato respectivo;
	5. O cumprimento das medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidas na Constituição da República, na Consolidação das Leis Trabalhistas (art. 154 a 201), na Lei nº 6.514 de 27/12/77, na Portaria nº 3.214 de 08/07/78, da Secretaria de Segurança na Trabalho e Ministério do Trabalho e Emprego, no Código de Edificações e Regimentos Sanitário, nas normas contidas em acordo e nas convenções e recomendações da OIT, ratificadas pelo Brasil;
	6. Eventuais danos causados a terceiros, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência praticados por seus empregados, obrigando-se a substituí-los ou indenizando a solicitante pelo prejuízo causado.
	7. Apresentar, após o término do prazo de prestação dos serviços, cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com a **CONTRATANTE**; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRCT); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos 13º salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a **CONTRATANTE** entender necessários:
7. guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;
8. guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;
9. comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado bem como cópia dos cartões pontos.
	1. Correção por conta, responsabilidade e risco da **CONTRATADA**, quando devidamente comprovada a sua imputação, as conseqüências de:
10. Imprudência, imperícia ou negligência, inclusive de seus empregados e prepostos;
11. Falta de solidez ou de segurança dos serviços durante a execução;
12. Furto, perda, roubo, deterioração ou avaria de materiais ou equipamentos dos serviços deste contrato;
13. Atos seus, de seus empregados ou prepostos, que tenham reflexos danosos nos serviços;
14. Acidentes de qualquer natureza com materiais, ou equipamentos, empregados seus ou de terceiros, durante o serviço ou em decorrência dele.
	1. A aceitação dos serviços não exonerará a **CONTRATADA** nem seus técnicos, da responsabilidade civil e técnica por futuros eventos decorrentes ou relacionados com a execução dos serviços.
	2. O Município fica isento de quaisquer ônus ou obrigações referentes à legislação trabalhista, tributária, comercial ou securitária, decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusividade à **CONTRATADA**.
15. **DA FISCALIZAÇÃO**
	1. Cabe à **CONTRATANTE**, através do órgão requisitante - Secretaria Municipal de Educação, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização dos serviços contratados.
	2. A **CONTRATADA** declara aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela **CONTRATANTE**.
	3. A existência e atuação da fiscalização da **CONTRATANTE** em nada restringe as responsabilidades únicas, integrais e exclusivas da **CONTRATADA**, no que concerne ao objeto deste contrato.
	4. A **CONTRATANTE**, através do órgão requisitante - Secretaria Municipal de Educação, poderá solicitar o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da **CONTRATADA**, que venha a perturbar ou embaraçar a fiscalização, ou ainda que se conduzir de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas ficando isento da responsabilidade se disso originar-se qualquer tipo de ação judicial.
	5. Determinar que sejam refeitos os serviços, sem ônus para a **CONTRATANTE**, que já foram executados e que não tiverem sido satisfatórios, de forma qualitativa e/ou quantitativa.
	6. Exigir a substituição de qualquer empregado, que comprovadamente negligencie ou tenha mau comportamento durante o serviço, que solicitar propina, fizer uso de drogas ou bebida alcoólica, faltar com a urbanidade para com os Munícipes.
	7. Exigir imediata retirada do serviço de qualquer trabalhador que não estiver usando uniforme completo (ou EPI adequado às funções), ou que venha a perturbar ou embaraçar a fiscalização, ou ainda se conduzir de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que forem atribuídas, ficando isento de responsabilidade se disso originar-se quaisquer tipos de ações judiciais, devendo o mesmo ser substituído no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
16. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**
	1. Fornecer o uniforme padronizado, inclusive crachás de identificação, e os equipamentos de segurança;
		1. os uniformes deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue a **CONTRATANTE**, sempre que solicitado pela FISCALIZAÇÃO;
		2. o custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;
		3. os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação.
	2. Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.
	3. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora da **CONTRATANTE**, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.
	4. Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços.
	5. Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários:
17. Carteira de Saúde Específico;
18. Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos. (Resolução RDC 216 – ANVISA).
	1. Comunicar previamente a **CONTRATANTE** a inclusão de novo(s) funcionários(s), antes do mesmo ser encaminhado à prestação dos serviços.
	2. Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizados na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos.
	3. Comunicar à **CONTRATANTE** qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços.
	4. Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas e demais regulamentos da **CONTRATANTE** e dos locais de prestação dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços.
	5. Comparecer em Juízo nas ações trabalhistas propostas por seus empregados contra si, ou propostas contra a **CONTRATANTE**, assumido o pólo passivo, defendendo-se judicialmente e reconhecendo perante a Justiça do Trabalho sua condição de empregadora, arcando com o ônus de eventual condenação, inclusive honorários advocatícios, custas judiciais e demais cominações e sucumbências.
	6. Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, junto a Secretaria Municipal de Educação do Município de Gaspar, cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com a **CONTRATANTE**; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRCT); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos 13º salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a **CONTRATANTE** entender necessários:
19. guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;
20. guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;
21. comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado bem como cópia dos cartões pontos.
22. relação de todos os funcionários com as respectivas função;
23. cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários.
	1. Cumprir as medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidos na Constituição Federal, na CLT em seus artigos 154 a 201, Lei 6.514 de 27/12/77, na portaria 3.214 de 08/07/78 da Secretaria de Segurança no Trabalho e do Ministério do Trabalho e Emprego, no Código de Edificações e Regimentos Sanitário, nas normas contidas em acordo e convenções coletivas e trabalho e nas convenções e recomendações da OIT ratificadas pelo Brasil.
	2. Indicar junto à Secretaria gestora, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a assinatura do contrato, o representante ou preposto da **CONTRATADA**, para representá-la nos locais de execução dos serviços – que deverão ser acessíveis para imediato contato todo o período e serão nomeados por escrito, cujo respectivo documento deverá ser entregue à **CONTRATANTE**, podendo este preposto ser partícipe da força de trabalho.
		1. Deverá ser indicado nome completo, endereço do escritório da **CONTRATADA** onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular do preposto indicado e e-mail oficial da empresa para fins de correspondência. Ficará a cargo da empresa atualizar os telefones e os endereços seja ele eletrônico ou o endereço físico.
	3. Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras e especificadas nas normas coletivas.
	4. Providenciar, em caso de greve no sistema de transporte coletivo da cidade, o transporte dos empregados ao serviço.
	5. Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhistas e previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamentos sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a co-responsabilidade da **CONTRATANTE** para tentar eximir-se destas obrigações.
	6. Compor estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados.
	7. Antes de iniciar os serviços, a empresa juntamente com a Direção da unidade educacional deve inventariar equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Educacional e uma para a Secretaria Municipal de Educação.
	8. Antes de iniciar os serviços, a Empresa Vencedora deverá se reunir com o setor administrativo da Secretaria de Educação do Município para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela **CONTRATADA.**
	9. As empresas participantes deverão atender a Portaria nº 1.428 de 26/11/93 (publicada no DOU nº 229 de 02/12/93) do Ministério da Saúde, este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os padrões de identidade e qualidade (PIQ) / Ficha Técnica, a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem suas práticas (sistema de gestão da qualidade).
	10. Por motivo justificado e mediante termo aditivo contratual, poderá ser alterada a composição do cardápio, sendo então revisados os custos dos gêneros alimentícios, se for o caso, adequando os preços à sua nova composição.
	11. As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a empresa vencedora, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3° e 6° do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto n° 61.784/67.
	12. São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora os produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato.
	13. Caso a proponente vencedora tenha sua sede em município com distância superior à 50 km do município de Gaspar, a mesma terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para instalação, no Município de Gaspar ou em Município vizinho em um raio de no máximo 50 Km de distância, de escritório com capacidade administrativa para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários entre a **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE**, para perfeita execução dos serviços objetos do contrato.
	14. A empresa vencedora fica responsável pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado.
	15. Todos os danos causados às unidades escolares por utilização indevida de equipamentos, utensílios, ou mesmo descuido de funcionários da **CONTRATADA**, deverão ser ressarcidos o mais breve possível pela **CONTRATADA**, na mesma especificação do objeto danificado de propriedade do Município, dispostos em inventário efetuado pela **CONTRATADA** juntamente com a Direção da Unidade Educacional. A licitante vencedora será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso - salvo os desgastes de uso normal, quando da finalização do contrato.
	16. Todo material de limpeza necessário para higienização, do local de produção e servimento será de responsabilidade da contratada.
	17. A empresa vencedora por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.
	18. O cardápio da alimentação escolar, quando modificado, em caso de necessidade, e sem alterar seu valor nutritivo e monetário/financeiro, será elaborado por nutricionista habilitado da empresa e aprovado pela Nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação.
	19. No preparo dos alimentos nas cozinhas das unidades educacionais escolares, toda manutenção e adequação de equipamentos e utensílios das mesmas serão por conta da empresa vencedora.
	20. Implantar Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com a Portaria nº. 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde.
	21. Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas.
	22. Disponibilizar almoço para os funcionários em horário preestabelecido pela supervisão, utilizando os mesmos produtos e preparações fornecidas para as refeições/almoço das crianças, ficando proibida a preparação de outros tipos de refeições.
	23. No momento da assinatura do contrato, autorizar a Administração **CONTRATANTE** a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos, nos termos do inciso V do art. 19-A da IN nº 02/2008 do Ministério do Planejamento.
	24. Comprovar no momento da assinatura do contrato que possui em seu quadro permanente, Engenheiro ou Técnico de segurança no Trabalho, detentor de certificado de formação técnica e registro no Ministério do Trabalho, comprovando o vínculo na forma abaixo estabelecida, conforme o caso:
24. cópia da carteira de trabalho e previdência social – CTPS (páginas da identificação profissional e do contrato de trabalho) acompanhada de cópia do livro ou ficha de registro de empregado, ou;
25. contrato de prestação de serviços firmado com a proponente devidamente autenticado em caso de cópia e com reconhecimento de firma (vigência durante o prazo de contratação deste edital), ou;
26. caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será desnecessária visto que já é feita através do ato constitutivo e da Certidão do CREA devidamente atualizada.
27. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
	1. Na hipótese de não comprovação das obrigações dispostas no item 8.11, de “a” até “e”, a **CONTRATANTE**, no prazo de 05 (cinco) dias, apresentará Notificação Extrajudicial com prazo de 10 (dez) dias, para a **CONTRATADA** regularizar os pagamentos devidos e para o total cumprimento do item, sob pena de utilizar-se da prerrogativa de rescisão unilateral do contrato firmado entre as partes, sem qualquer ônus para a Administração.
	2. Em razão da natureza do serviço contratado, em havendo o descumprimento do mencionado na no item 8.11, de “a” até “e”, poderá a Administração Pública, além do constante no inciso acima, interpor todas as medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis à hipótese, inclusive ações de indenização por perdas e danos.
	3. Se o serviço contratado não puder ser paralisado, inviabilizando a rescisão unilateral do contrato pela **CONTRATANTE**, sob pena de maiores prejuízos à comunidade, a **CONTRATANTE** poderá bloquear os créditos da **CONTRATADA** até a regularização da situação e, através do Sindicato Profissional e/ou Ministério Público do Trabalho, efetuará o pagamento dos salários – por se tratar de verba de caráter alimentar – diretamente aos empregados da **CONTRATADA**, sem que isso represente qualquer vínculo empregatício direto com a Administração (art. 37, II, § 2º, da CF/88 e Súmula 331 do TST).
	4. O Município se obriga a fiscalizar a execução dos contratos e o cumprimento das obrigações acima mencionadas.
	5. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento das Notas Fiscais/Faturas em dia.
	6. Controlar e acompanhar toda a execução do contrato.
	7. A Garantia da Execução do Contrato ou o seu saldo, se houver, somente será devolvido após a **CONTRATADA** comprovar o pagamento das verbas rescisórias trabalhistas decorrentes desta contratação, sendo que a garantia prestada poderá ser utilizada para o pagamento direto pela **CONTRATANTE** aos trabalhadores, no caso de a empresa não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual, nos termos da alínea “k” do inciso XIX do art. 19 da IN nº 02/2008 do Ministério do Planejamento.
	8. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.
	9. Notificar a **CONTRATADA** caso a execução dos serviços esteja em desacordo com o estabelecido no Edital, para que regularize no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.
	10. Exigir o afastamento de qualquer empregado que esteja alcoolizado ou sem condições para trabalhar, assim como os que não estiverem cumprindo com suas obrigações.
	11. A Secretaria Municipal de Educação através do Setor Administrativo indicará onde será iniciada a implantação, as Unidades Educacionais, a quantidade de alunos/dia e demais dados necessários, sendo inicialmente implantado em 30% (trinta por cento) das Unidades Escolares (Anexo II do Projeto Básico) e gradativamente nas demais unidades.
28. **DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA**
	1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, a não ser mediante prévio e expresso consentimento da **CONTRATANTE**.
29. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

11.1 Para garantir o cumprimento das obrigações contratuais, a empresa a ser contratada deverá prestar garantia conforme estabelece o art. 56, parágrafo primeiro, da Lei nº 8.666/93, antes da assinatura do contrato e tão logo tenha sido notificada, da importância equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total a ser pactuado, em uma das seguintes modalidades:

a) Caução em dinheiro ou em Títulos de Dívida Pública;

b) Seguro Garantia;

c) Fiança Bancária.

11.2 A garantia em títulos terá sua aceitação condicionada à concordância da **CONTRATANTE** e implicará, necessariamente, na transferência para este, de títulos caucionados mediante endosso.

11.3 A Caução prestada em dinheiro deverá ser recolhida em favor da **CONTRATANTE**, em conta bancária. O número da conta bancária deverá ser solicitado à Comissão Especial de Licitação;

11.4 Quando prestada por instituição financeira não sediada no Brasil, a fiança deverá ser ratificada por estabelecimento bancário com agência autorizada a funcionar no Brasil e vir acompanhada de declaração do Banco, confirmando que os detentores de seu controle acionário não participam da direção ou do controle da Licitante.

11.5 No caso de utilização do Seguro Garantia, a apólice correspondente indicará a **CONTRATANTE** como beneficiária (segurada) devendo ser adotado o modelo aprovado pela Superintendência de Seguros Privados – SUSEP, órgão vinculado ao Ministério da Fazenda.

11.6 A garantia oferecida não poderá conter qualquer tipo de ressalva ou condições que possam dificultar ou impedir sua execução ou ainda que deixem dúvidas quanto à firmeza da garantia oferecida.

11.7 O Seguro deverá garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo tomador no contrato principal, firmado com a **CONTRATANTE**, bem como obrigações quanto ao pagamento de tributos, obrigações trabalhistas de qualquer natureza, de seguridade social, indenizações a terceiros.

11.8 O prazo de validade da garantia de que trata esse item será contado a partir da data de início da vigência do Contrato, especificado no item 8.18, e deverá estender-se por mais 60 (sessenta) dias após a vigência do Contrato.

11.9 Se, por qualquer razão, durante a execução contratual, for necessária a prorrogação do prazo de validade da garantia de execução do contrato, ou o valor inicial pactuado sofrer alteração, a **CONTRATADA** ficará obrigada a providenciar a renovação da mesma, nos termos e condições originalmente aprovadas pela **CONTRATANTE**.

11.10 Se, por qualquer razão, durante a execução contratual, houver acréscimo no valor contratado, a **CONTRATADA** ficará obrigada a providenciar a renovação da garantia com o novo valor ou complementá-lo até alcançar o valor equivalente aos 5% (cinco por cento) do valor total pactuado.

11.11 A Garantia da Execução do Contrato ou o seu saldo, se houver, somente será devolvido após o cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, bem como também após a **CONTRATADA** comprovar o pagamento das verbas rescisórias trabalhistas decorrentes desta contratação, sendo que a garantia prestada poderá ser utilizada para o pagamento direto pela **CONTRATANTE** aos trabalhadores, no caso de a empresa não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual, nos termos da alínea “k” do inciso XIX do art. 19 da IN nº 02/2008 do Ministério do Planejamento.

1. **DO REAJUSTE**
	1. Os preços serão fixos e irreajustáveis por um período de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato.
	2. Os preços acordados poderão ser alterados, a cada 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, por reajuste, ou revisão a fim de assegurar o equilíbrio econômico financeiro do contrato, pelo INPC/IBGE, ou por outro que venha a substituí-lo.
	3. O reajuste apurado será aplicado para os serviços realizados a partir do dia 01 do 13º mês.
	4. Na hipótese dos valores serem originários de planilha de composição de custos, a revisão dar-se-á sempre mediante análise destas planilhas, para efetiva comprovação da alteração dos preços contratuais.
		1. A **CONTRATADA** apresentará, quando solicitado pela **CONTRATANTE**, Planilha Geral de Composição de Custos, de cuja análise poderá resultar redução do preço vigente, após a necessária justificativa.
2. **DAS PENALIDADES**
	1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa do contratado ou licitante, aplicar as sanções dispostas no Art. 86 e seguintes da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, quais sejam:
3. Advertência;
4. Multa, na forma moratória;
5. Multa, na forma compensatória;
6. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Gaspar, por prazo não superior a dois anos;
7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
	* 1. Quando da aplicação da penalidade multa, deverá ser observado o que segue:
			1. Pelo atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,1% (zero vírgula um por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 5%(cinco por cento) do montante.
			2. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.
			3. Pela rescisão contratual imotivada, o contratado estará sujeito à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.
			4. Nos atrasos superiores a 30 (trinta) dias a Nota de Empenho poderá ser cancelada e o contrato considerado rescindido.
			5. As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.
			6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.
	1. As penas previstas no subitem 13.1 poderão ser aplicadas de forma gradativa em caso de contratado ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.
	2. Considerar-se-á justificado o atraso na execução do objeto contratado nos seguintes casos:
	3. greves;
	4. epidemias;
	5. cortes frequentes de energia elétrica e água;
	6. enchentes;
	7. indeferimento ou embargo dos serviços por parte dos poderes constituídos ou de terceiros, por motivos não imputáveis à vencedora;
	8. acréscimos de volumes ou modificações substanciais nos serviços contratados;
	9. escassez, falta de materiais e/ou mão-de-obra no mercado;
	10. atrasos decorrentes de outros serviços e/ou instalação inerentes aos termos contratados diretamente pela Secretaria.
	11. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis e previstas na Lei nº 8.666/93.
	12. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.
8. **DA RESCISÃO CONTRATUAL**
	1. A inexecução, total ou parcial do contrato, poderá acarretar a sua rescisão.
	2. Este contrato poderá ser rescindido de pleno direito, nas hipóteses do arts. 78 e 79 da Lei nº 8.666/93 e alterações.
	3. Pela rescisão contratual imotivada, a **CONTRATADA** estará sujeito à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.
9. **DOS RECURSOS PARA PAGAMENTO**
	1. As despesas decorrentes desta Contratação correrão à conta do Orçamento Geral do Município, Dotações 63/2017, 64/2017 e 221/2017, Proj./Ativ./Op. Esp. 04.06.12.306.0009.2040, Natureza da Despesa 3.3.90; e Dotações 84/2017, 85/2017 e 220/2017, Proj./Ativ./Op. Esp. 04.07.12.306.0010.2046, Natureza da Despesa 3.3.90.
10. **DO FORO CONTRATUAL**
	1. Fica eleito o foro de Gaspar/SC, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes da execução do presente Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que possa produzir os devidos efeitos legais.

Gaspar (SC), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

**ZILMA MÔNICA SANSÃO BENEVENUTTI**

Secretária Municipal de Educação

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **NOME DO REPRESENTANTE**

NOME DA EMPRESA CONTRATADA

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_TESTEMUNHA  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_TESTEMUNHA |

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO IV – MODELOS/DECLARAÇÕES**

MODELO 01

**CARTA DE CREDENCIAMENTO**

*(apresentar em papel timbrado da empresa)*

Pela presente, credenciamos o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,inscrito no CPF sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para representar a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada no endereço \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, no Processo Administrativo nº 203/2017 – Edital de Pregão Presencial nº 104/2017, instaurado pelo Município de Gaspar, a quem se outorga poderes para rubricar propostas das demais licitantes, assinar atas e documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, recorrer, renunciar ao direito de interposição de recursos, acordar, transigir, enfim, praticar todo e qualquer ato necessário à perfeita representação ativa da outorgante no procedimento licitatório em referência, a que tudo daremos por válido.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO IV – MODELOS/DECLARAÇÕES**

MODELO 02

**DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

 *(apresentar em papel timbrado da empresa)*

(empresa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ\_\_\_\_\_, com sede na rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_\_\_, bairro\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_-\_\_ na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ na condição de representante legal da empresa, vem declarar que a empresa não foi declarada inidônea por ato do Poder Público, e que não sofreu aplicação da penalidade prevista no inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93, estando apta a contratar com a Administração Pública. Por ser expressão da verdade firmo a presente declaração, ciente das responsabilidades administrativa, civil e criminal de tal ato.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO IV – MODELOS/DECLARAÇÕES**

MODELO 03

**DECLARAÇÃO PARA FINS DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

 *(apresentar em papel timbrado da empresa)*

(empresa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ\_\_\_\_\_, com sede na rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_\_\_, bairro\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_-\_\_ na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ na condição de representante legal da empresa, para os devidos fins de participação no Processo Administrativo nº 203/2017 – Edital de Pregão Presencial nº 104/2017, vem DECLARAR EXPRESSAMENTE QUE:

Sob as penas da lei e de inabilitaçao do presente processo licitatório, não possui em seu quadro, profissionais menores de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, ou menores de 16 (dezesseis) anos desempenhando quaisquer trabalhos, salvo quando contratados sob condição de aprendizes, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei n.º 9.854/99). Por ser expressão da verdade firmo a presente declaração, ciente das responsabilidades administrativa, civil e criminal de tal ato.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 203/2017**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 104/2017

**ANEXO V**

 **MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

*(apresentar em papel timbrado da empresa)*

Declaro para os devidos fins, que temos conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assumimos total responsabilidade por esse fato e que não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Administração Municipal de Gaspar.

Portanto, **declinamos** da vistoria aos respectivos locais.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.