



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL n° 118/2017

PROCESSO n° 166/2017

DATA DA REALIZAÇÃO: 18/12/2017

HORÁRIO: 14:00 horas

LOCAL: Praça Coronel Orlando n° 652, centro.

O **MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, na Praça Coronel Orlando n° 600, centro, CEP 14620-000, telefone (16) 3820-8000, inscrita no CNPJ/MF sob n° 45.351.749/0001-11, inscrita na IE491.040.101.110 por determinação do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, **OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO**, torna público que se acha aberta a licitação na modalidade **PREGÃO - PRESENCIAL**, do tipo **MENOR VALOR GLOBAL – *Processo n° 166/2017*** – objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, que será regida pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n° 3373, de 30 de maio de 2005, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal n° 8.080/90, **Resolução n° 38/2009 e 26/2013 do FNDE** e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

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

A sessão de processamento do Pregão será realizada em dependência própria da Administração Pública Municipal, localizada na Praça Coronel Orlando, n° 652 – centro, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, iniciando-se no dia **18/12/2017** às **14:00h** e será conduzida por um dos Pregoeiros, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pelo Decreto n° 4.605, de 12 de janeiro de 2017.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

I - DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme especificações constantes deste instrumento convocatório, e do que mais consta de seus anexos, que integram este Edital.

II - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar do certame **todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação**, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

2.2 - Caso o ramo de atividade no seu ato constitutivo não seja pertinente ao objeto da contratação, e/ou incompleto, a empresa não será credenciada por não atender as condições de credenciamento.¹

2.3 - Não poderá participar do presente pregão empresa:

2.3.1. Declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal 8.666/93 e que não tenha restabelecida sua idoneidade;

2.3.2. Suspensa de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão da Administração Pública de acordo com o previsto no inciso III do art. 87 da Lei Federal 8.666/93.

2.3.3. Com falência decretada;

2.3.4. Consorciada;

2.3.5. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;

2.3.6. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;

2.3.7. Empresas que contenham em seu objeto social atividades incompatíveis ou diversas do **DO OBJETO** deste PREGÃO PRESENCIAL.

2.3.8. Entidades do Terceiro Setor.

¹ **ACÓRDÃO Nº 42/2014 - TCU - Plenário** – O CNAE é apenas um indicador, mas não pode ser tomado como prova absoluta acerca da compatibilidade ou não entre a atividade do licitante e o objeto licitado – Acórdão 1.203/2011 - TCU – Plenário. (destaques nossos).



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

III - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se de representante legal de sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial na Junta Comercial; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, inclusive assinar o instrumento contratual, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.2 - Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem **8** do item **VII** deste Edital, a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte ou Cooperativa, deverá estar expressa no documento apresentado em cumprimento às disposições da alínea **"a"** do subitem **1** deste item **III** ou em certidão ou documento expedido pela Junta Comercial comprovando o enquadramento do licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte ou Cooperativa; o licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte ou COOPERATIVA² **que quiser utilizar-se dos benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006** deverá ainda apresentar, no ato de credenciamento, declaração nos moldes previsto no **Anexo X – declaração para fins da Lei Complementar n. 123 / 2006, com reconhecimento de firma**, sob pena de preclusão do direito de utilizar-se dos referidos benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006.

3.2.1 - A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na

² (...) Em síntese, as sociedades cooperativas podem constituir-se segundo as normas previstas no vigente Código Civil e na Lei n.º 5.764/71, ou seja, com configuração própria, tendo por objeto social a prestação de serviços ou a produção e comercialização de bens, desde que os executores das obrigações inseridas nos contratos que venham a celebrar sejam os próprios cooperados, sem a subordinação típica da relação patrão-empregado. Às cooperativas que auferem receita bruta anual de até R\$ 2.400.000,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais) foram estendidos os benefícios deferidos às empresas de pequeno porte e microempresas pela LC n.º 123/06, dentre os quais tratamento diferenciado quando participarem de licitações (notadamente, prazo para a emenda de irregularidades fiscais e empate ficto), regime a que fazem jus por direito próprio e independentemente da participação, no certame, de microempresas e empresas de pequeno porte. Da mesma forma como o regime privilegiado não se poderá aplicar às microempresas e empresas de pequeno porte que incidam nas vedações do do art. 3º, § 4º, da LC nº 123/06, também as pseudo cooperativas estarão dele excluídas. **AS SOCIEDADES COOPERATIVAS E O TRATAMENTO PRIVILEGIADO CONCEDIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (Lei Complementar nº 123/06 e Lei nº 11.488/07)** Jessé Torres Pereira Júnior Desembargador do Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro; Autor, das seguintes obras: Comentários à Lei das Licitações e Contratações da Administração Pública (7ª edição); Controle Judicial da Administração Pública: da Legalidade Estrita à Lógica do Razoável (2ª edição); Licitações de Informática; Da Reforma Administrativa Constitucional; Pregão Presencial e Eletrônico (em colaboração). **Marinês Restelatto Dotti** Advogada da União, Lotada no Núcleo de Assessoramento Jurídico em Porto Alegre/RS-CGU/AGU Colaboradora na obra: Direito do Estado – Novas Tendências – Edição Especial/UFRGS Especialista em *Direito do Estado/UFRGS; Especializanda em Direito e Economia/UFRGS. fonte: www.agu.gov.br/page/download/index/id/522162. Acesso em 14.09.2017*



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.

3.3 - O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

3.4 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

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

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

4.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no **Anexo VIII** ao edital deverá ser apresentada fora dos envelopes n^{os} 1 e 2.

4.2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope n^o 1 – Proposta

Pregão n^o 118/2017

Processo n^o 166/2017

Envelope n^o 2 – Habilitação

Pregão n^o 118/2017

Processo n^o 166/2017

4.3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se cópia da procuração.

4.4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA”

5.1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;
- b) número do processo e deste Pregão;
- c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do **ANEXO VI** deste edital;
- d) preço unitário/global ofertado para a prestação dos serviços, em moeda corrente nacional, em algarismo, com somente duas casas decimais após a vírgula, apurado nos termos do subitem 5.2 deste item, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação;
- e) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, nos termos do art. 6º da Lei nº 10.520/2002.
- f) **Informações do número da Conta Corrente, Banco e Agência na qual a Prefeitura Municipal de Orlandia deverá efetuar os pagamentos via crédito Conta Corrente.**

5.2 - A proposta de preços deverá ser orçada em valores vigentes à data de sua apresentação, que será considerada a data de referência de preços.

5.3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

g) as propostas deverão obedecer à ordem dos itens idêntica à prevista no **ANEXO VI** deste edital

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;
- c) documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária ou cooperativa;
- d) ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) decreto de autorização em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
 - c1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
 - c2) Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei; e
 - c3) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;
 - d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social - INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN-Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011

g) a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte ou Cooperativas somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**;

g1) as microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

g2) havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de **eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa**;

g3) a não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem “g2” implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções legais, **procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório**.

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

c) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, 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 por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

- e) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
- f) Tratando-se de Microempresa ou Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar em conformidade com a legislação vigente aplicável à espécie;
- g) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social devidamente publicados na imprensa oficial, tratando-se de sociedades por ações.
- h) Se a licitante tiver sido constituída há menos de 1 (um) ano, a documentação referida nos subitens 'c' e 'g' deverá ser substituída pela demonstração contábil relativa ao período de funcionamento.
- i) A verificação da boa situação financeira do licitante será feita mediante a apuração dos indicadores contábeis abaixo:

i.1) **Índice de Liquidez Geral (ILG)**, assim composto:

$$\text{ILG} = \frac{\text{AC} + \text{ANC}}{\text{PC} + \text{PNC}}$$

Onde:

AC é o ativo circulante;

ANC é o ativo não circulante;

PC é o passivo circulante;

PNC é o passivo não circulante;

i.2) **Índice de Liquidez Corrente (ILC)**, assim composto:

$$\text{ILC} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}}$$

Onde:

AC é o ativo circulante;

PC é o passivo circulante;

i.3) Os resultados das operações deverão ser iguais ou superiores a **1 (um)** para os subitens "i.1" (QLG) e "i.2" (QLC).

i.4) **Índice de Endividamento Geral (IEG)**, assim composto:

$$\text{IEG} = \frac{\text{PC} + \text{PNC}}{\text{AT}}$$

Onde:

PC é o passivo circulante;

PNC é o passivo não circulante;

AT é o ativo total;

O resultado desta operação deverá ser **igual ou inferior a 0,40**.

j) As formulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculo anexo ao balanço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

l) O licitante deverá comprovar o patrimônio líquido mínimo de **R\$ 806.851,00** (Oitocentos e seis mil e oitocentos e cinquenta e um reais) – correspondente a 10% do valor estimado da futura contratação e nos termos dos §§ 2.º e 3.º do artigo 31 da Lei Federal n.º 8.666/93³, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais;

1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

- a) Registro ou inscrição da Pessoa Jurídica no Conselho Regional de Nutrição; Todavia, a licitante vencedora deverá apresentar, por ocasião da assinatura do futuro contrato, o visto ou registro no Conselho Regional de Nutrição do Estado de São Paulo.
- b) Atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome da licitante, que comprove(m) o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital, comprovando a execução de no mínimo 50% (cinquenta) por cento da quantidade diária de alimentação escolar solicitada (Súmula n.º 024-TCE/SP⁴);
- c) O atestado emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado deve estar em papel timbrado, com a devida identificação e assinatura do responsável, devendo ainda possuir os nomes e telefones dos contatos do emissor.
- d) Na hipótese do atestado não conter as informações do subitem “a” juntamente com o documento solicitado no subitem ‘b’ poderá (ão) estar anexo(s) cópia(s) simples do(s) contrato(s) assinado(s)

³§ 2º A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer, no instrumento convocatório da licitação, a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo, ou ainda as garantias previstas no § 1º do art. 56 desta Lei, como dado objetivo de comprovação da qualificação econômico-financeira dos licitantes e para efeito de garantia ao adimplemento do contrato a ser ulteriormente celebrado.

³§º O capital mínimo ou o valor do patrimônio líquido a que se refere o parágrafo anterior não poderá exceder a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

SÚMULA Nº 37 - Em procedimento licitatório para contratação de serviços de caráter continuado, os percentuais referentes à garantia para participar e ao capital social ou patrimônio líquido devem ser calculados sobre o valor estimado correspondente ao período de 12 (doze) meses.

⁴ **SÚMULA Nº 24** - Em procedimento licitatório, é possível a exigência de comprovação da qualificação operacional, nos termos do inciso II, do artigo 30 da Lei Federal nº 8.666/93, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, admitindo-se a imposição de quantitativos mínimos de prova de execução de serviços similares, desde que em quantidades razoáveis, assim consideradas 50% a 60% da execução pretendida, ou outro percentual que venha devida e tecnicamente justificado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

com a(s) pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado responsável(eis) pelo fornecimento do(s) atestado(s).

e) A comprovação a que se refere o item 'b' poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos atestados quanto dispuser o licitante.

g) **OBSERVAÇÃO:** A municipalidade, se julgar necessário, fará diligências para verificação do atestado apresentado, conforme disposição legal contida no § 3º, do artigo 43, da Lei nº 8.666/93.

1.4.1 ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

a) as licitantes **deverão realizar visita técnica** a fim de tomarem total conhecimento sobre o serviço licitado e dirimir eventuais dúvidas existentes, bem como verificar as particularidades do local;

b) a **visita técnica** deverá ser agendada com antecedência junto a **Secretaria de Educação**, localizada na Rua Três, nº 565 – centro, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, fone (16) 3820-8160 ou (16) 3820-8161, e ocorrerá até o dia anterior à data designada para sessão pública de processamento do presente certame.

c) a visita técnica poderá ser realizada pelo representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto;

d) será fornecido atestado de visita técnica à licitante que participar da visita – conforme modelo apresentado no **ANEXO XIV** do presente edital – sendo que tal documento deverá, obrigatoriamente, integrar o **ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO**, sob pena de inabilitação;

e) a **licitante que realizou a visita técnica** poderá, para este certame, **apresentar declaração nos termos do (ANEXO XV), acompanhada do atestado de visita técnica anteriormente emitido, devendo integrar o ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO.**

1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº 42.911, de 06/03/1998; (**ANEXO XII**). **Apresentá-la dentro do envelope nº 02 – Habilitação.**

b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo apresentado no **ANEXO XI** deste edital. **Apresentá-la dentro do envelope nº 02 – Habilitação.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

c) declaração expressa e formal que conhece os termos do Edital, bem como as particularidades e extensão dos serviços e que não tem oposição aos mesmos. Apresentá-la dentro do envelope nº 02 – Habilitação

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração máxima de 30 minutos.

2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo VIII** deste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a)** cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b)** que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- c)** com preços manifestamente inexequíveis (Art. 48, II, da Lei Federal n.º 8.666/93). Nesse sentido, poderá o Pregoeiro solicitar da Licitante Vencedora a apresentação de documentos e planilhas, a fim de comprovar a exequibilidade, ou não, da proposta.

3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

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

4 - As licitantes que obtiverem as propostas, bem como os itens (anteriormente analisados), não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a)** seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b)** não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

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

5.1 - Iniciada a etapa de lances o uso de aparelhos celulares será restrito, salvo quando previamente autorizado pelo Pregoeiro.

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

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances no valor correspondente a 1% (um por cento), aplicável inclusive em relação ao primeiro.

7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte e Cooperativas preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

8.1 - O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte ou Cooperativas, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

8.1.1 - A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 8.1.

8.2 - Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte e Cooperativas, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 8.1.

8.3 - Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 8, seja microempresa ou empresa de pequeno porte ou Cooperativa, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

9 - O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 8.1 e 8.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 8, com vistas à redução do preço.

10 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

10.1 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

11 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o Envelope nº 2, contendo os documentos de habilitação de seu autor.

12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) substituição e apresentação de documentos ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

12.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

12.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

12.3 - Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte ou Cooperativas, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 1.2, alíneas “a” a “e”, do item VI deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

12.3.1 - Para efeito de assinatura do contrato, a licitante habilitada nas condições do subitem 12.3 deste item VII deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

12.3.2 - A comprovação de que trata o subitem 12.3.1 deste item VII deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

13 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

14 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 8 deste item VII, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

15 - Será declarada vencedora a licitante que, na etapa de lances, apresentar o **menor valor global. Contudo as empresas licitantes deverão apresentar os valores unitários.**

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1- Os recursos somente serão recebidos após a fase de habilitação quando for declarada vencedora, momento que, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três (03) dias úteis para a apresentação das razões do recurso (Memoriais), ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata os autos;

2- O recurso tempestivamente interposto terá efeito suspensivo e devolutivo exclusivamente em relação ao item questionado e deverá ser dirigido ao Prefeito de Orlandia, cabendo ao mesmo apreciá-lo em cinco (05) dias úteis;

3- O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

4- A falta de manifestação imediata e motivada da licitante, inclusive em função da falta de representante credenciado, importará na decadência do direito de recurso em âmbito administrativo e consequente adjudicação do objeto da licitação, pelo Pregoeiro, à vencedora;

5- Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, caberá ao Prefeito efetuar a adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e a homologação da licitação;

6- Da sessão pública de realização do pregão será lavrada ata circunstanciada, assinada pelos representantes presentes, pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio ao Pregoeiro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

7- Eventuais impugnações do instrumento convocatório serão recebidas pelo Setor de Protocolo da Prefeitura, em dias úteis, das 09:00 às 16:00 horas, nos termos do parágrafo 1º e 2º, do artigo 41 da lei de licitações.

8- Não serão aceitos em hipótese alguma recursos ou impugnações via fax ou e-mail.

IX - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1 - O preparo da alimentação escolar será realizado na Cozinha Piloto “**HUGO DEGIOVANI**” e distribuídos diretamente nas unidades escolares (**ANEXO II**), obedecendo ao calendário do ano letivo.

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

1.2 – O transporte da alimentação escolar até as unidades educacionais do município será de responsabilidade da Contratada e observará os requisitos da Portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo CVS/SP nº 15/991, para transportes das refeições.

1.3 - A Distribuição e o porcionamento aos alunos deverá ocorrer nas unidades escolares (**ANEXO II**), nos horários especificados, sob responsabilidade da CONTRATADA.

2 - Compete à empresa contratada 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 e Resolução Nº 38/2009 e 26/2013 do FNDE.

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

4 - Toda equipe de trabalho da proponente vencedora deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela alimentação escolar distribuída.

5 – A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível.

6 – Para efeito de controle, a contratada poderá juntamente com a Prefeitura efetuar a contagem por aluno efetivamente alimentado, conforme proposto, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de alimentação escolares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

7 – Quando o número de alimentação escolar contadas for inferior a aqueles solicitados, a contratada deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a Prefeitura, levando-se em conta a quantidade de uma alimentação escolar e tendo como base mínima o balanceamento protéico-calórico do PNAE e Resolução 38 do FNDE.

8 - O contrato vigerá por até 12 (doze) meses, contados a partir da ordem de início dos serviços fornecida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser prorrogado conforme disponibilidade e conveniência da Administração Municipal, nos termos do artigo 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93

9 - Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA devesse realizar, as suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa, tais como regulagem da torneira, adequação da tomada próxima ao equipamento, instalação do gás no fogão, regulagem no registro do fogão, etc., mediante previa autorização e aprovação da CONTRATANTE.

10 - A contratada deve manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, elétricas e hidráulicas, equipamentos, móveis vinculados à execução do fornecimento de alimentação, que deverão ser devolvidos ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização.

11 - A contratada será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todo o equipamento e instalações da área física da cozinha.

12 - As adequações referidas *supra* incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo e por qualquer motivo, da prestação dos serviços contratados.

12.1 – A CONTRATADA será responsável pelo pagamento das despesas de energia elétrica e água da Cozinha Piloto “HUGO DEGIOVANI”.

13 - Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente a prestação dos serviços objeto deste edital são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

14 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado na execução do fornecimento da alimentação, respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

14.1 – Deverá ser feito laudo de vistoria da Cozinha Piloto “HUGO DEGIOVANI” em conjunto com a CONTRATADA, antes da assinatura do contrato.

15 – As instalações existentes, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser aproveitados, a critério da Contratante, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despensa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

16 - Os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos e mobiliários de cozinha deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários pela CONTRATADA.

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

18 – A contratada deverá efetuar prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

19 - Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes à Cozinha Piloto e às unidades educacionais do Município, nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento **descritos no último inventário** e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional, sem quaisquer ônus ao Município.

20 - A CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos, utensílios e mobiliários, ou oficialmente cede-los à CONTRATANTE, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

X - DOS PAGAMENTOS

1 - Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará a PREFEITURA, após a execução total dos serviços, a respectiva **nota fiscal-eletrônica/fatura**, acompanhada do relatório dos serviços prestados no período a que o pagamento se referir.

1.1- A empresa deverá apresentar seu faturamento mensal até o 2º dia útil do mês subsequente para conferência da Secretaria de Educação.

2 - Atendidas as condições do item anterior (1.1), o pagamento será efetuado até o 10.º dia útil após a prestação dos serviços.

3 - A **nota fiscal-eletrônica/fatura** que apresentar incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 2 deste item XI começará a fluir a partir da data de apresentação da **nota fiscal-eletrônica/fatura**, sem incorreções.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

4 - O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em nome da contratada, conforme do número da Conta Corrente, Banco e Agência previamente informado pela contratada para os pagamentos via crédito Conta Corrente.

5- Tratando-se de serviços de natureza contínua, na hipótese de renovação contratual prevista no artigo 57, II, da Lei Federal n.º 8.666/93, os preços contratados serão reajustados anualmente com base na variação do IPCA/IBGE apurado no período.

XI - DA CONTRATAÇÃO

1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este edital como **ANEXO VII**.

1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

1.2 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

2 - A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer junto à PREFEITURA para assinar o termo de contrato.

3 - Quando a adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 1.1 deste item XII, ou se recusar a celebrar a contratação, serão convocadas as demais licitantes classificadas para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

3.1 - Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 08 (oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

3.2 - A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo - DOE e divulgação no endereço eletrônico www.orlandia.sp.gov.br.

3.3 - Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos itens **VII** e **VIII**, todos deste edital, naquilo que for pertinente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

4 - O contrato vigorará por até 12 (doze) meses, contados da emissão da ordem de serviço emitida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93, conforme disponibilidade e conveniência da Administração Municipal.

5 - As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei federal n.º 8.666/1993.

5.1 - A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à contratada direito a qualquer espécie de indenização.

6 - Não obstante o prazo estipulado no subitem 4 deste item XII, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

7 - Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no subitem 6 deste item XII, a contratada não terá direito a qualquer espécie de indenização.

XII – DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. Será permitida a subcontratação de parte do objeto licitado, até o limite admitido de até 30% (trinta por cento) pela Administração Municipal, nos termos do artigo 72 da Lei Federal n.º 8.666/93⁵, devendo a SUBCONTRATADA, no caso, atender todos os requisitos legais (capacidade jurídica, técnica e financeira), que foram exigidos da futura CONTRATADA, bem como atender todas as disposições do presente edital.

2. Nesse caso, admitida à subcontratação, a futura CONTRATADA permanecerá como responsável solidária da SUBCONTRATADA, sem o prejuízo de suas responsabilidades legais e contratuais, respondendo por todos os ônus legais decorrentes da subcontratação (pagamentos, encargos trabalhistas, tributários, previdenciários, etc), hipótese que não gerará quaisquer responsabilidades para o Município de Orlandia/SP (Contratante),

3. No caso de subcontratação, a SUBCONTRATADA apenas reforçará a responsabilidade técnica da futura CONTRATADA, que executará por seus próprios meios o principal do serviço de que trata o instrumento convocatório do certame, assumindo a responsabilidade direta e integral pela qualidade dos serviços contratados.

4. Ademais, sempre que solicitado ou exigido pelo Município de Orlandia/SP (contratante), ou por ocasião do efetivo pagamento pelos serviços efetivamente prestados pela

⁵ (...) **Art. 72.** O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar partes da obra, serviço ou fornecimento, até o limite admitido, em cada caso, pela Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CONTRATADA, deverá a SUBCONTRATADA apresentar os comprovantes de pagamento dos encargos legais e trabalhistas, dentre outros.

XIII - DA GARANTIA DO CONTRATO

1. No ato da assinatura do contrato, como condição para sua realização, a adjudicatária deverá efetuar a prestação de garantia contratual, no importe de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades prevista no artigo 56 da Lei Federal n.º 8.666/93, com prazo de validade equivalente ao da vigência contratual.
2. A garantia contratual somente será liberada ou restituída após a execução do contrato, após emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto contratual, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, mediante requerimento protocolado e dirigido ao Secretário de Finanças do Município de Orlandia/SP.
3. No caso de aditivo de valor do contrato a empresa ADJUDICATÁRIA/CONTRATADA deverá providenciar o reforço da caução.
4. No caso de prorrogação do prazo de validade do contrato a ADJUDICATÁRIA/CONTRATADA deverá providenciar também a prorrogação da caução de garantia do contrato.
5. A não prestação de garantia significa o descumprimento integral (total) das obrigações assumidas situando se como recusa Injustificada para a formalização contratual, sujeitando a ADJUDICATÁRIA/CONTRATADA às sanções estabelecidas na cláusula nona da minuta Contratual (ANEXO VII).

XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

- 1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002.
- 2 – A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas neste Edital, garantido o exercício do direito de prévia e ampla defesa.
- 3 - Pelo atraso no início da prestação dos serviços, observando-se as condições e os prazos previamente definidos, será apenada à futura contratada em multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três centésimos percentuais), por dia de atraso até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor dos serviços que não foram executados, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, salvo se o prazo for prorrogado pela administração. A partir do 30.º (trigésimo) dia de atraso, passará a configurar inexecução contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

4. A multa referida no subitem anterior será descontada do pagamento devido à futura contratada.
5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou Ata de Registro de Preços na Prefeitura Municipal de Orlandia/SP, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por esta Municipalidade, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a seguinte penalidade de multa de **10% (dez por cento)**, sobre o valor global do contrato ou instrumento respectivo.

XV - DA DOTACÃO ORÇAMENTARIA

1 - Os recursos para cobertura das despesas com a execução deste contrato, correrão por conta da dotação **3.3.90.30 – 12.122.0008, 3.3.90.39 – 12.122.0008, 3.3.90.30 – 12.361.0008, 3.3.90.30 – 12.361.008, 3.3.90.30 – 12.365.0009, 3.3.90.30 – 12.366.0008, 3.3.90.30 – 12.362.0011, 3.3.90.30 – 12.362.0011, 3.3.90.39 – 12.361.0008, 3.3.90.39 – 12.361.0008, 3.3.90.39 – 12.361.0008** do orçamento vigente para o exercício de 2017, suplementada se necessário. E em se tratando de serviços contínuos (artigo 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93), deverão, ainda, serem oneradas as dotações do exercício de 2018 e constar nas Leis Orçamentárias (PPA, LDO e LOA).

2 - Valor Estimado: **R\$ 8.068.510,06 (Oito milhões, sessenta e oito mil, quinhentos e dez reais e seis centavos)** anuais.

XVI – DA AGRICULTURA FAMILIAR

1 - Visando o cumprimento da resolução nº 26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, 30% (trinta por cento) do total dos recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura familiar.

2 - A CONTRATANTE repassará os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar à empresa CONTRATADA, e o valor correspondente será descontado do pagamento mensal referente aos serviços prestados do objeto desta licitação.

3 - O valor descontado no item anterior, não está incluso no valor estimado da presente contratação, devendo as licitantes levarem em conta o valor estimado de referência das disposições preliminares deste edital, para formularem suas propostas.

5 - Havendo qualquer impedimento no repasse ou utilização da verba oriunda do MEC/FNDE para aquisição destes gêneros alimentícios, a Contratada deverá suprir a demanda destes produtos para garantir que o fornecimento da Alimentação Escolar não seja prejudicado.

6 - A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até o local de execução “Cozinha Piloto Hugo Degiovani” será da CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA responsável exclusivamente pela preparo dos gêneros alimentícios adquiridos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

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

XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

2.1 - As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

2.2 - A licitação será anulada, no todo ou em parte, no caso de ocorrer ilegalidade, de ofício ou por terceiro, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

2.3 - A licitação poderá ser revogada, no todo ou em parte, por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

3 - Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

4 - O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão publicados, em jornal de circulação local, no DOE e divulgados no endereço eletrônico www.orlandia.sp.gov.br.

5 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Setor de Licitações da Administração Pública Municipal, durante 30 (trinta) dias após a publicação do contrato, findos os quais poderão ser destruídos.

5.1 - A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA** estará à disposição de qualquer das proponentes para prestar quaisquer informações que se fizerem necessárias, bem como para dirimir dúvidas concernentes ao presente Edital.

6 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

6.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de até 1 (um) dia útil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

6.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

6.3 - A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA** se reserva o direito de solicitar aos licitantes esclarecimentos e/ou comprovações das informações prestadas, através de documentos.

6.4 - Eventuais esclarecimentos adicionais sobre o presente Edital poderão ser obtidos dirigindo-se questionamentos fundamentados e **POR ESCRITO ao subscritor do edital, podendo ser encaminhado por e-mail para (licitacao@orlandia.sp.gov.br) ou protocolado no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal.** O pedido de esclarecimento não possui valor de impugnação, para tal ato deverá a licitante conforme no item VIII, deste edital.

7 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

7.1 - Nas diversas fases deste processo licitatório, o(a) Pregoeiro(a) poderá, caso entenda necessário, ser assessorado por órgão ou entidade interna ou externa, desde que esta não esteja participando da licitação.

8 - A participação nesta licitação em qualquer de suas fases, implica a plena aceitação de todas as suas cláusulas e condições.

9 - O representante presente que se recusar a assinar a Ata da sessão pública do Pregão Presencial, estará automaticamente concordando com todos os atos praticados na referida licitação.

10 - Integram o presente edital:

- Anexo I – termo de referência;*
- Anexo II - relação das unidades escolares e alunos;*
- Anexo III - relação de cardápios;*
- Anexo IV - relação de utensílios mínimos;*
- Anexo V – especificação técnica dos gêneros alimentícios*
- Anexo VI – modelo de proposta de preços;*
- Anexo VII - minuta do contrato;*
- Anexo VIII - modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;*
- Anexo IX – minuta de credenciamento;*
- Anexo X – declaração para fins da Lei Complementar n. 123 / 2006;*
- Anexo XI – modelo de declaração de ausência de impedimento para licitar.*
- Anexo XII - declaração perante o Ministério do Trabalho*
- Anexo XIII – dados do responsável pela assinatura do contrato.*
- Anexo XIV - atestado de visita técnica*
- Anexo XV - declaração de realização de visita técnica*



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

9 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Orlandia, do Estado de São Paulo.

Orlândia/SP, 26 de Outubro de 2017.

OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO

Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar, fornecimento de todos os gêneros e insumos, logística, supervisão, equipamentos e utensílios, manutenção preventiva e corretiva predial, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios usados, fornecimento de toda a mão de obra para o preparo da alimentação na cozinha piloto, e transporte dos serviços ora contratados nas unidades educacionais, em conformidade com este Termo de referência e seus anexos.

O objeto compreende ainda utensílios, equipamentos mínimos relacionados no **Anexo IV**, necessários para o pleno atendimento aos serviços das Unidades Escolares descritas no **Anexo II**.

2. JUSTIFICATIVA:

A contratação de empresa especializada para fornecimento e preparo de alimentação escolar, objeto desta licitação, se dá afim de atender ao programa de alimentação nas unidades educacionais do município de Orlandia.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

3.1 Para efeito do objeto fica estabelecido o seguinte conceito:

CARDÁPIO/DIA: conjunto de refeições servidas aos alunos de uma unidade escolar durante o dia letivo.

CARDAPIO EFETIVAMENTE SERVIDO: Entende-se por cardápio efetivamente servido, aquele cuja solicitação formulada por representante legal da prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente.

3.2 A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária, utilizando-se de mão de obra especializada, com aproveitamento das instalações, equipamentos e utensílios já existentes nas unidades escolares a serem atendidas;

3.3 As alimentações escolares que compõem os cardápios serão oferecidas a todos os alunos das respectivas unidades escolares;

3.3.1 A cocção deverão acontecer de segunda a sexta-feira, nas dependências da Cozinha Piloto “Hugo Degiovani” e distribuídos para as unidades relacionadas no **Anexo II**, obedecendo ao calendário do ano letivo. **O transporte da alimentação escolar até as unidades educacionais do município será de responsabilidade da CONTRATADA.** Observar os requisitos previstos na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo CVS/SP N° 15/1991, para transporte das refeições.

Em caso de suspensão das atividades com os alunos, não prevista no calendário, a contratada será comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

3.3.2 A Distribuição e o porcionamento aos alunos deverá ocorrer nas unidades escolares (ANEXO II), nos horários especificados, sob responsabilidade da CONTRATADA..

3.3.3 A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de cardápios, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível.

3.3.4 Para efeito de controle, a contratada poderá juntamente com a Prefeitura efetuar a contagem por aluno efetivamente alimentado, conforme cardápio proposto, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de alimentações escolares;

3.4 A contratada deverá manter a higienização dos locais onde serão elaboradas e distribuídas as alimentações escolares; bem como efetuar os procedimentos necessários para separação do lixo, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

3.4.1 - Caso seja necessário a viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA devesse realizar, as suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa, tais como regulagem da torneira, adequação da tomada próxima ao equipamento, instalação do gás no fogão, regulagem no registro do fogão, etc., mediante previa autorização e aprovação da CONTRATANTE.

3.5 - A contratada deve manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, elétricas e hidráulicas, equipamentos, móveis vinculados à execução do fornecimento de alimentação, que deverão ser devolvidos ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização.

3.5.1 - A contratada responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva de todo o equipamento e instalações da área física da cozinha.

3.5.1.1 - As adequações referidas *supra* incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo e por qualquer motivo, da prestação dos serviços contratados.

3.5.1.2 - Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente a prestação dos serviços objeto deste edital são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

3.5.2 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado na execução do fornecimento da alimentação, respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

3.5.3 – As instalações existentes, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser aproveitados, a critério da Contratante, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despensa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

3.5.3.1 - Os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos e mobiliários de cozinha deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários pela CONTRATADA.

3.5.4 - Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a contratada deverá executar as adequações que julgar necessárias, entendendo se também como adequações o fornecimento de novos equipamentos e/ou utensílios, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus a Prefeitura, devendo ser apresentadas, obrigatoriamente, em sua proposta.

3.5.5 - A contratada deverá efetuar prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

3.5.5.1 - Deverá ser feito laudo de vistoria da Cozinha Piloto “HUGO DEGIOVANI” em conjunto com a CONTRATADA, antes da assinatura do contrato.

3.5.5.2 - Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes a unidade educacional nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

3.5.5.3 - A CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos, utensílios e mobiliários, ou oficialmente cede-los à CONTRATANTE, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

4. DO REGIME DE EXECUÇÃO

4.1 Na execução do contrato, o município pagará à CONTRATADA, tão somente, o preço unitário de uma refeição por aluno/dia, independentemente quantas vezes o mesmo for servido.

4.2 Os quantitativos estimados de alimentações diárias estão relacionados no **ANEXO II (relação das unidades escolares e alunos)**.

4.3 As faturas deverão ser emitidas mensalmente; os pagamentos serão efetuados em até o 10º dia, contados da data de entrada da nota fiscal/fatura, devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação.

4.4 A proponente vencedora, emitirá a fatura por ocasião do pagamento, referente aos gêneros alimentícios fornecidos, (material de consumo) e aos (serviços) propriamente ditos, sendo que o valor total da fatura será idêntico a aquele resultante da multiplicação do número total de alimentações escolares servidas, pelo preço unitário contratado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

- 4.5** A contratada deverá manter estrutura no município para funcionamento de escritório e central de abastecimento, com o respectivo profissional de manutenção para atendimento diário as escolas por todo o período de funcionamento de acordo com o calendário escolar;
- 4.6** A contratada deverá elaborar cardápios para um período de 04 (quatro) semanas e fornecer gêneros para atender as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro, micronutrientes e fibras, preconizadas por faixa etária e de acordo com o período de permanência na unidade educacional e com um número e tipo de alimentação fornecida, bem como as dietas especiais, justificadas por necessidades específicas, desde que diagnosticadas por médico ou profissional qualificado e a projetos especiais das Unidades, como ensino integral, mediante aprovação da Secretaria Municipal de Educação; Os cardápios deverão ser submetidos a aprovação da Prefeitura Municipal antes de sua vigência, sendo assinados pela nutricionista responsável do município.
- 4.7** Na elaboração dos cardápios, deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, os hábitos alimentares regionais, os padrões de aceitabilidade e a interação/biodisponibilidade dos gêneros;
- 4.8** A contratada deverá preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade (**ANEXO V**), dentro do prazo de validade, frescos, in natura, de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora;
- 4.8.1** A **CONTRATANTE** poderá fiscalizar a qualquer momento os alimentos utilizados no preparo das refeições;
- 4.9** A contratada deverá manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme legislação sanitária;
- 4.10** A contratada deverá comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;
- 4.11** A contratada deverá disponibilizar número de funcionários adequado para o pré-preparo, preparo, transporte e distribuição da alimentação, conforme unidades relacionadas no **Anexo II**, que poderá sofrer alteração conforme orientação da Contratante, na vigência do contrato, para a adequada prestação dos serviços;
- 4.12** Os funcionários contratados pela licitante que prestará os serviços, deverão ser supervisionados, treinados, qualificados e uniformizados, observada as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura; É de responsabilidade da contratada fornecer e manter uniformes e equipamentos completos individuais



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários envolvidos no programa de alimentação escolar, para troca diária e utilização apenas nas dependências da unidade;

4.16 A contratada deverá providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013;

4.17 Os funcionários, eventualmente afastados, deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica; correndo por conta única e exclusiva da licitante vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.

4.18 A contratada deverá garantir o cumprimento, pelo pessoal, das normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;

4.19 A contratada responderá civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais;

4.20 Deverá a contratada apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

- a) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- b) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

4.21 A contratada deverá identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura ou Estado. O Inventário deverá ser realizado nas seguintes ocasiões: na data inicial da implantação dos serviços; sempre que houver suprimento/reposição dos mesmos e cerca de 30 (trinta) dias antes do término do contrato, a fim de que haja tempo hábil para adoção de procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários;

4.22 A contratada deverá efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, com sua substituição se necessário, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final de contrato;

4.23 A contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

5. METODOLOGIA DE TRABALHO

5.1 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 pela Municipalidade;

5.2 No preparo das alimentações escolares, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade (**ANEXO V**), dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão-de-obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuários etc;

5.3 A mão de obra utilizada no preparo e distribuição das alimentações escolares, da empresa contratada, deverá ser devidamente treinada para o desempenho das respectivas funções, cabendo à proponente vencedora apresentar, antes do início dos serviços, o PROJETO de treinamento de pessoal que será desenvolvido;

5.4 Toda equipe de trabalho da proponente deverá ser supervisionada e orientada por profissional Nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela alimentação escolar distribuída;

5.5 Os cardápios elaborados pela empresa vencedora do certame deverão ser entregues pelo período mínimo de 04 (quatro) semanas de antecedência para a aprovação e análise da Secretaria Municipal de Educação, ou seja, pelos menos 30 (trinta) dias antes de sua vigência e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação e deverão ter a aprovação da alteração por escrito, observado o padrão estabelecido.

6. DA CONFECCÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS ALIMENTAÇÕES ESCOLARES

6.1 A proponente vencedora deverá responsabilizar-se pelo preparo, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados.

6.2 Os cardápios servidos nas unidades educacionais deverão ter a temperatura mínima de 65°C, garantido a qualidade, bem como aspecto, aparência, cor, cheiro etc., mantendo sempre o bom atendimento e desprezando, no mesmo dia, as sobras de alimentos manipulados.

7. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 A empresa proponente vencedora sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade dos cardápios servidos. O cardápio deverá ser assinado pela Nutricionista da Prefeitura e pela responsável técnica da contratada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

8. DA COMPLEMENTAÇÃO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DA INFRAESTRUTURA, DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NOS SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

8.1 Todos os equipamentos e utensílios próprios da Contratada deverão ser identificados, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura;

8.2 Disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos necessários para a produção e distribuição das refeições nas Unidades Escolares, previstos no **Anexo IV**;

8.3 Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, com sua substituição, se necessário, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final de Contrato.

9. PRAZO PARA INICIO DOS SERVIÇOS

9.1 Para a perfeita execução dos serviços a empresa contratada deverá, no prazo máximo de **30 (trinta)** dias prorrogáveis a critério da Administração, contar com toda estrutura inerente aos serviços objeto dessa contratação, como pessoal, alguns equipamentos, alguns utensílios e logística.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
 PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
 CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO II – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ALUNOS

<i>UNIDADES ESCOLARES</i>	<i>ENDEREÇO</i>	<i>NÚMERO DE ALUNOS</i>
EMEB José Ribeiro de Mendonça Neto	Avenida 11, nº 1026 – Centro	Creche: Integral = 102
EMEB Francisco Salles de Abreu Sampaio	Avenida 06, nº 850 – Centro	Creche: Integral = 102
EMEB Isaura Roque Quércia	Avenida V, nº 740 – Jardim Santa Rira	Creche: Integral = 136
EMEB Odette Leite de Moraes	Avenida H, nº 1394 – Jd. Boa Vista	Creche: Integral = 108
EMEB Fernanda da Silva Fonseca	Avenida L, nº 381 – Jardim Formoso	Creche: Integral = 104
Creche Izolina Zancopé Munari (Creche São José)	Rua 26, nº 1919 – Jd. Cidade Alta	Creche: Integral = 124
Casa da Criança Getulio Lima – Unidade I	Avenida Oiti, nº 529 – Centro	Creche: Integral = 227
Casa da Criança Getulio Lima – Unidade II	Rua Oito, nº 408 – Centro	Creche: Integral = 93
EMEB Dr. Arlindo Morandini	Rua 14, nº 1134-A – Jardim Boa Vista	Educação Infantil: Manhã = 76 / Tarde = 78
EMEB Enfª Maria Magdalena Brasil	Rua 04, nº 465-A – Jardim Boa Vista	Educação Infantil: Manhã = 95 / Tarde = 83
EMEB Elaine Maria Alves Silveira	Rua 10, nº 980-A – Jardim Siena	Educação Infantil: Manhã = 96 / Tarde = 81
EMEB Irma de Miranda Mello	Rua 10, 992 – Centro	Educação Infantil: Manhã = 76 / Tarde = 60
EMEB Maria Lúcia Berti	Rua 5, nº 1630 – Jardim Nova Orlandia	Educação Infantil: Manhã = 79 / Tarde = 63
EMEB Paulo Bimbo Gomes	Rua 24, nº 520 – Jardim Teixeira	Educação Infantil: Manhã = 71
EMEB Santo Garbin	Avenida 19, nº 2276 – Jardim Cidade Alta	Educação Infantil: Manhã = 52 / Tarde = 45
EMEB Alcinéia Gouveia de Freitas	Avenida 20, nº 2506 – Jardim Julio Bucci	Ensino Fundamental I: Manhã = 180 / Tarde = 114
EMEB Arthur Oliva	Avenida D, nº 600 – Jardim Boa Vista	Ensino Fundamental I: Manhã = 246 / Tarde = 114
EMEB Profª Iracema Miele	Avenida 11, nº 986 – Centro	Ensino Fundamental I: Manhã = 315 / Tarde = 194
EMEB Profª Victória Olivito Nonino	Rua 14, nº 1303 - Jardim José Luiz Simões	Ensino Fundamental I: Manhã = 293 / Tarde = 175
EMEB Pedro Bordignon Neto	Avenida 11, nº 138-A – Jardim Bandeirantes	Ensino Fundamental I e II: Manhã = 322 / Tarde = 244
EMEB Profª Sylvia Ferreira Jorge Schaffer	Rua 12, nº 2291 – Jardim Siena	Ensino Fundamental I e II: Manhã = 458 / Tarde = 185
EMEB Coronel Francisco Orlando	Rua 4, nº 146 – Centro	Ensino Fundamental: Manhã = 293 / Tarde = 167
EMEB Maurício Leite de Moraes	Rua 26, nº 1626 – Jardim Cidade Alta	Ensino Fundamental: Manhã = 156 / Tarde = 114
EMEB Profª Maria Aparecida de Melo e Souza	Avenida M, S/N – Jardim Siena	Ensino Fundamental: Integral = 372
NMES Luis Carlos Bergamo	Avenida M, S/N – Jardim Siena	EJA: Noite = 164
ETEC Alcídio de Souza Prado	Avenida 10, nº 1100 – Centro	Ensino Médio: Manhã = 465 / Tarde = 287 / Noite = 341
EE Oswaldo Ribeiro Junqueira	Avenida Três, nº 1030 - Centro	Ensino Médio: Manhã = 704 / Noite = 188
APAE	Rua 12, nº 640-A – Jardim Boa Vsita	Ensino Fundamental Especial: Manhã = 52 / Tarde = 45



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO III – RELAÇÃO DE CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS DE 04 A 06 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	PRÉ-JANTAR
Segunda-feira	MAMADEIRA	PAPA DE FRUTA OU SUCO	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Terça-feira	MAMADEIRA	PAPA DE FRUTA OU SUCO	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Quarta-feira	MAMADEIRA	PAPA DE FRUTA OU SUCO	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Quinta-feira	MAMADEIRA	PAPA DE FRUTA OU SUCO	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Sexta-feira	MAMADEIRA	PAPA DE FRUTA OU SUCO	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES

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

Na eventualidade de houver crianças que já iniciaram a alimentação complementar poderão seguir este plano alimentar, caso contrário somente a fórmula infantil.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS					
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
Desjejum	mamadeira	Fórmula Infantil (0 a 6 meses)		20 vezes/ semana	Conforme instruções fabricante
Colação	Papa de Fruta ou Suco	laranja lima	Laranja lima, pêra, mamão, maçã, banana prata	5 vezes/ semana	½ und (mínimo 50g)/ 100ml
Almoço e Pré-Jantar	Papinha de legumes	carne bovina	frango, musculo, patinho, fígado	5 vezes/ semana	30g
		batata	Batata, mandioquinha, batata doce, cará, inhame	5 vezes/ semana	25g
		cenoura	Cenoura, beterraba, cabotiá	5 vezes/ semana	25g
		chuchu	Chuchu, abobrinha, espinafre, repolho, verduras em geral	5 vezes/ semana	25g
		temperos	Somente naturais	5 vezes/ semana	7g
Lanche	Mamadeira	Fórmula Infantil (0 a 6 meses)			Conforme instruções fabricante



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 2 CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS DE 07 A 12 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	PRÉ-JANTAR
Segunda-feira	MAMADEIRA	SUCO DE FRUTA E OU VEGETAIS	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Terça-feira	MAMADEIRA	SUCO DE FRUTA E OU VEGETAIS	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Quarta-feira	MAMADEIRA	SUCO DE FRUTA E OU VEGETAIS	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Quinta-feira	MAMADEIRA	SUCO DE FRUTA E OU VEGETAIS	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES
Sexta-feira	MAMADEIRA	SUCO DE FRUTA E OU VEGETAIS	PAPINHA DE LEGUMES	MAMADEIRA	PAPINHA DE LEGUMES

VALOR NUTRICIONAL: 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 07 A 12 MESES DE ACORDO COM A RDA

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS					
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
Desjejum	mamadeira	Fórmula Infantil (6 a 12 meses)		10 vezes/ semana	Conforme instruções fabricante
Colação	Papa de frutas ou suco de fruta ou vegetais	laranja lima	Laranja lima, pêra, mamão, laranja c/ cenoura, cenoura, beterraba	5 vezes/ semana	½ und (mínimo 50g)/ 100ml
Almoço e Pré-Jantar	Papinha de legumes	carne bovina	frango, musculo, patinho, fígado	5 vezes/ semana	20g
		arroz	Arroz, macarrão, fubá	5 vezes/ semana	10g
		batata	Batata, mandioca, batata doce, cará, inhame	5 vezes/ semana	25g
		cenoura	Cenoura, beterraba, abóbora	5 vezes/ semana	25g
		chuchu	Chuchu, abobrinha, espinafre, repolho, verduras em geral	5 vezes/ semana	25g
		temperos	Somente naturais	5 vezes/ semana	7g
Lanche	Mamadeira com frutas	Fórmula Infantil (6 a 12 meses)			Conforme instruções fabricante



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 3

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS DE 01 A 03 ANOS)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	PRÉ-JANTAR
Segunda-feira	LEITE C/ ACHOCOLATADO BISCOITO	FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, OVO MEXIDO, SALADA, FRUTA	LEITE INTEGRAL	MACARRONADA E FRUTA
Terça-feira	LEITE CARAMELADO PÃO COM MARGARINA	FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO C/ LEGUME, SALADA FRUTA	LEITE INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES E FRUTA
Quarta-feira	LEITE C/ ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	FRUTA	ARROZ E FEIJÃO CARNE C/ LEGUME, SALADA FRUTA	LEITE INTEGRAL	CANJA E FRUTA
Quinta-feira	LEITE CARAMELADO PÃO COM MARGARINA	FRUTA	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO C/ LEGUME, SALADA FRUTA	IOGURTE	SOPA DE FUBÁ E FRUTA
Sexta-feira	LEITE C/ ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	FRUTA	ARROZ E FEIJÃO CARNE C/ LEGUME, SALADA FRUTA	LEITE INTEGRAL	SUCO, LANCHE E FRUTA

VALOR NUTRICIONAL: 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 1 - 3 ANOS DE ACORDO COM A RDA

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
Desjejum	Leite c/ Achocolatado	leite (1 a 3 anos)	leite (1 a 3 anos), leite longa vida UHT	5 vezes/semana	180ml
	bolacha doce	bolacha doce	biscoitos salgados	1 vez/semana	20g
			pães de leite	4 vezes/semana	25g
Colação	fruta	banana	Frutas em Geral	5 vezes/semana	1 und/ 80g
Almoço	arroz	arroz	arroz, risoto	5 vezes/semana	20g
	feijão	feijão	feijão cariquinho, feijão preto	5 vezes/semana	15g
	ovo mexido	ovo	Frango, patinho moído, patinho em cubos, pernil suíno, almôndegas, salsicha apenas para lanches	5 vezes/semana	40g
		tempero	Somente natural (cebola, alho, cheiro verde e sal)	5 vezes/semana	5g
	salada	repolho	verduras em geral	5 vezes/semana	15g
			legumes em geral		20g
Fruta	Maçã	Frutas em geral, gelatina	5 vezes/semana	80g	
Lanche	Leite	leite (1 a 3 anos)	leite (1 a 3 anos), leite longa vida UHT, iogurte	5 vezes/semana	180ml
			biscoitos salgados, bolos, pães	5 vezes/semana	25g
Pré-Jantar	Sopa de Legumes	carne bovina	frango, patinho	5 vezes/semana	25g
		arroz	Arroz, macarrão, fubá	5 vezes/semana	10g
		feijão	feijão	2 vezes/semana	10g
		batata	Batata, mandioquinha, batata doce	5 vezes/semana	25g
		cenoura	Cenoura, cabotiá	5 vezes/semana	25g
		chuchu	Chuchu, abobrinha, espinafre, repolho, verduras em geral	5 vezes/semana	25g
		temperos	Somente naturais	5 vezes/semana	5g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
 PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
 CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 4

DESJEJUM PARA PRÉ ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO MÉDIO

	DESJEJUM
Segunda-feira	LEITE COM ACHOCOLATADO, BISCOITO
Terça-feira	LEITE COM CAFÉ, PÃO COM MARGARINA
Quarta-feira	IOGURTE, BOLO
Quinta-feira	LEITE CARMELADO, PÃO COM MARGARINA
Sexta-feira	SUCO, PÃO COM QUEIJO

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS					PER CAPTA	
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	EMEI	EMEF
1ª refeição (DESJEJUM)	Leite longa com achocolatado	Leite	Leite longa vida integral UHT, suco de polpa de fruta, iogurte	5 vezes/ semana	200ml	200ml
	Biscoito de Leite	Biscoito Doce	Biscoitos simples em Geral (maisena, chocolate, integral),	2 vezes/ semana	20g	25g
			pães em geral (doce, rosquinhas, bolo)	3 vezes/ semana	40g	50g
			Margarina, geleia, requeijão, queijo	3 vezes/ semana	10g	10g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
 PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
 CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 5

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE PRÉ ESCOLA

	ALMOÇO
Segunda-feira	ARROZ E FEIJÃO, OVO MEXIDO, SALADA, FRUTA
Terça-feira	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO C/ LEGUME, SALADA FRUTA
Quarta-feira	ARROZ E FEIJÃO CARNE C/ LEGUME, SALADA FRUTA
Quinta-feira	ARROZ E FEIJÃO, FRANGO C/ LEGUME, SALADA FRUTA
Sexta-feira	ARROZ E FEIJÃO CARNE C/ LEGUME, SALADA FRUTA

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS					
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
ALMOÇO	Arroz Feijão Frango c/ legume Salada	Arroz	arroz, risoto	5 vezes/ semana	40g
		Feijão	feijão carioca, feijão preto	5 vezes/ semana	20g
		Frango	Frango, patinho moído, patinho em cubos, pernil suíno, almôndegas	5 vezes/ semana	55g
		Alface	verduras em geral	5 vezes/ semana	25g
			legumes em geral		40g
		Tempero	Somente natural (cebola, alho, cheiro verde e sal), molho de tomate	5 vezes/ semana	5g
SOBREMESA	Fruta	Maçã	Frutas em geral	5 vezes/ semana	1 unidade 80g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
 PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
 CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 6

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

	COLAÇÃO	ALMOÇO
Segunda-feira	FRAPÊ, BISCOITO	MACARRONADA, SALADA
Terça-feira	FRUTA	ARROZ, FEIJÃO FRANGO C/ LEGUME SALADA
Quarta-feira	FRUTA	ARROZ, FEIJÃO CARNE C/ LEGUME SALADA
Quinta-feira	FRUTA	ARROZ, FEIJÃO FRANGO C/ LEGUME SALADA
Sexta-feira	IOGURTE	ARROZ, FEIJÃO CARNE C/ LEGUME SALADA

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
Colação	Fruta	Maçã	Frutas em geral,	5 vezes/ semana	1 unidade (100g)
			frapês, iogurte, suco de polpa de fruta		200 ml
			Biscoito		25g
Almoço	Arroz Feijão Frango c/ legume Salada	Arroz	arroz, risoto	4 vezes/ semana	50g
			macarrão	1 vezes/ semana	80g
		Feijão	feijão cariyoquina, feijão preto	5 vezes/ semana	25g
		Frango	Frango, patinho moído, patinho em cubos, pernil suíno, almôndegas	5 vezes/ semana	75g
				Alface	verduras em geral
		legumes em geral	50g		
		Tempero	Somente natural (cebola, alho, cheiro verde e sal), molho de tomate	5 vezes/ semana	5g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 7 CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLA INTEGRAL

	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda-feira	FRAPÊ, BISCOITO	ARROZ E FEIJÃO, OVO MEXIDO, SALADA, FRUTA	SUCO, PÃO COM RECHEIO
Terça-feira	FRUTA	ARROZ, FEIJÃO FRANGO C/ LEGUME SALADA	SUCO, BOLO CASEIRO
Quarta-feira	FRUTA	ARROZ, FEIJÃO CARNE C/ LEGUME SALADA	SUCO, PÃO COM RECHEIO
Quinta-feira	FRUTA	ARROZ, FEIJÃO FRANGO C/ LEGUME SALADA	SUCO, TORTA
Sexta-feira	IOGURTE	ARROZ, FEIJÃO CARNE C/ LEGUME SALADA	SUCO, PÃO COM RECHEIO

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
Colação	Fruta	Maçã	Frutas em geral,	5 vezes/ semana	1 unidade (100g)
			frapês, iogurte, suco de polpa de fruta		200 ml
			Biscoito		25g
Almoço	Arroz Feijão Frango c/ legume Salada	Arroz	arroz, risoto	5 vezes/ semana	50g
		Feijão	feijão carioca, feijão preto	5 vezes/ semana	25g
		Frango	Frango, patinho moído, patinho em cubos, pernil suíno, almôndegas	5 vezes/ semana	75g
		Alface	verduras em geral	5 vezes/ semana	30g
			legumes em geral		50g
		Tempero	Somente natural (cebola, alho, cheiro verde e sal), molho de tomate	5 vezes/ semana	5g
Lanche	Suco, pão com recheio	Suco e Pão com Recheio	Suco de polpa de fruta	5 vezes/ semana	200ml
			pães em geral, bolos caseiros, torta caseira simples, pães de queijo.	5 vezes/ semana	40g
			Recheios: Margarina, Requeijão, Carnes, Presunto e Queijo, salsicha apenas para lanches	5 vezes/ semana	50g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CARDÁPIO 8 CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE ENSINO EJA E ENSINO ESTADUAL

	JANTAR
Segunda-feira	MACARRONADA, SALADA, SUCO
Terça-feira	ARROZ, FEIJÃO FRANGO C/ LEGUME SALADA, FRUTA
Quarta-feira	ARROZ, FEIJÃO CARNE C/ LEGUME SALADA, FRUTA
Quinta-feira	ARROZ, FEIJÃO FRANGO C/ LEGUME SALADA, FRUTA
Sexta-feira	SUCO, LANCHE, DOCE

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS					
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO	Incidência	Per Capta
JANTAR	Arroz Feijão Frango c/ legume Salada	Arroz	arroz, risoto, macarrão,	4 vezes/ semana	80g
			pães em geral (francês, bisnaga, hambúrguer)	1 vez/ semana	50g
		Feijão	feijão cariquinha, feijão preto	4 vezes/ semana	30g
		Frango	Frango, patinho moído, patinho em cubos, pernil suíno, almôndegas,	5 vezes/ semana	80g
			Recheios Lanches: presunto e queijo, carnes, salsicha somente para lanche	1 vez/ semana	50g
		Alface	verduras em geral	5 vezes/ semana	30g
			Legumes em geral		60g
		Tempero	Somente natural (cebola, alho, cheiro verde e sal) , molho de tomate	5 vezes/ semana	5g
Suco	Polpa de Fruta	1 vez/ semana	200 ml		
SOBREMESA	Fruta	Maçã	Frutas em geral	4 vezes/ semana	1 unidade
	Doce	Gelatina	Gelatina, doce de leite, goiabada, doce de banana, abóbora, arroz doce, canjica	1 vez/ semana	120g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO IV – RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS

1. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS

- 1.1- FOGÃO COM FORNO
- 1.2- GELADEIRA
- 1.3- FREEZER
- 1.4- LIQUIDIFICADOR
- 1.5- ESPREMEDOR DE FRUTAS

2. RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS

- 2.1- CONCHA
- 2.2- ESCUMADEIRA
- 2.3- COLHER DE SOPA
- 2.4- GARFO
- 2.5- FACA
- 2.6- COLHER DE SOBREMESA
- 2.7- COPO
- 2.8- PRATO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO V – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Itens	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	Achocolatado em Pó: Classificação/ Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar refinado, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte, com no mínimo 7 vitaminas e ferro. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.
2	Açúcar Tipo Cristal: Classificação/ Características gerais: embalado em pacotes de 5 Kg, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e sujidades. Prazo mínimo de validade de 12 meses.
3	Amido de Milho: Classificação/ Características gerais: produto amiláceo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 30 dias.
4	Arroz Longo Fino: Classificação/ Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.
5	Bolacha Doce (Tipo Maisena): Classificação/ Características gerais: tipo maisena embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio). A Bolacha deverá apresentar crocância característica do produto não podendo estar dura e/ou murcha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
6	Bolacha Rosquinha Sabor Chocolate: Classificação/ Características gerais: tipo rosquinha sabor Leite, embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido de milho ou féculas de arroz ou mandioca, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. A Bolacha deverá apresentar crocância característica do produto não podendo estar dura e/ou murcha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
7	Bolacha Integral: Classificação/ Características gerais: tipo integral, embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico integral, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. A Bolacha deverá apresentar crocância característica do produto não podendo estar dura e/ou murcha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
8	Extrato de Tomate: Classificação/ Características gerais: simples e concentrado. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30g. O produto deverá estar em acordo com a NTA32 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78 . Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 90 dias. Ingredientes: tomate, açúcar e sal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

9	Farinha de Mandioca Torrada: Classificação/ Características gerais: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.
10	Farinha de Milho: Classificação/ Características gerais: produto obtido dos grãos de milho sadios, devidamente limpos, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida. Grupo seca, subgrupo grossa, classe amarela, tipo 1. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.
11	Farinha de Trigo Especial: Classificação/ Características gerais: especial, produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.
12	Feijão Cariquinha Tipo 1: Classificação/ Características gerais: pacote de 1Kg carioquinha, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 2% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-M.A. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.
13	Feijão Preto: Classificação/ Características gerais, tipo1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 2% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-M.A. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.
14	Fermento em Pó Químico: Classificação/Características gerais: Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
15	Fubá: Classificação/Características gerais: obtido a partir da moagem do grão de milho, embalagem com o número de registro no órgão competente, com prazo de validade no mínimo de 180 dias e data de fabricação mínima de 30 dias.
16	Gelatina em Pó (Diversos Sabores): Classificação/Características gerais: constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação.
17	Leite de Soja: Classificação/ Características gerais: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas (C, E, B6, A, ácido fólico, D, B12), aromatizante (Baunilha), espessante e estabilizante lecitina de soja, isento de lactose, contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 6 meses.
18	Leite longa Vida Integral: Classificação/ Características gerais: leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 6 meses.
19	Macarrão Ave Maria com Ovos: Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo Ave-Maria. Prazo de validade de 6 meses e data de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

	fabricação de até 30 dias.
20	Macarrão Espiral com Ovos: Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo espiral. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
21	Macarrão Parafuso com Ovos: Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo parafuso. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
22	Macarrão Alfabeto com Ovos: Classificação/ Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo Alfabeto. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
23	Macarrão Conchinha com Ovos: Classificação/ Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo Conchinha. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
24	Margarina com Sal: Classificação/ Características gerais: produto que se apresenta em forma de uma emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos, com 65 a 80% de lipídeos em sua composição.
25	Molho de Tomate Tradicional: Classificação/ Características gerais: molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 90 dias.
26	Óleo de Soja Refinado: Classificação/ Características gerais: de soja, refinado. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.
27	Requeijão Cremoso: Classificação/ Características gerais: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, estabilizante, conservante e acidificante, isento de amido, processado em condições higiênicas sanitárias, isenta de pontos de bolores e ou sujidades. Uso Não Culinário. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével.
28	Sal Refinado Iodado: Classificação/ Características gerais: refinado e iodado, de 1ª qualidade. Validade não inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.
29	Vinagre: Classificação/ Características gerais: fermentado acético. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.
	Fórmulas Infantis
30	Fórmula Infantil de Partida Para Lactentes de 0 a 06 meses de idade: Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil com proteínas modificadas em relação a caseína/proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro, carboidratos 100% lactose, densidade calórica mínima de 60 kcal e máxima de 70 Kcal/100ml, isenta de glúten, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida. Atendendo todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998, contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega.
31	Fórmula Infantil Para Lactentes de 06 a 12 meses de idade: Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil com proteínas modificadas em relação a caseí-



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

	na/proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro, carboidratos no mínimo 50% lactose, densidade calórica mínima de 60 kcal e máxima de 70 Kcal/100ml, isenta de glúten, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes desde à partir do 6º mês de vida. Atendendo todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998, contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega.
32	Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância com necessidades dietoterápicas específicas à base de Soja: Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil, 100% Proteína de Soja, enriquecida com ferro, isenta de lactose, isenta de sacarose e glúten, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes e Crianças de Primeira Infância com necessidades dietoterápicas específicas, contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega.
	Polpa de Frutas
33	Polpa de Frutas diversos Sabores: Classificação/ Características gerais: Polpa obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 12 meses.
	Iogurtes
34	Queijo Tipo Petit Suisse com Polpa de Morango: Classificação/ Características gerais: produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado, açúcar, água, creme de leite, polpa de morango, amido modificado, vitaminas, ferro, cálcio, dentre outros minerais, fermentos lácteos, espessantes, corante natural cochonila, acidulante, aromatizante e conservador de acordo com a legislação vigente. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas, estufadas e/ou furadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês.
35	Bebida Láctea Fermentada com Polpa de Frutas – Sabor Morango: Classificação/ Características gerais: leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês.
36	Bebida Láctea Fermentada com Polpa de Frutas Diet (Sem Açúcar) – Sabor Morango: Classificação/ Características gerais: leite integral e/ou leite integral reconstituído, sem adição de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mes.
	Carnes
37	Almôndegas Bovina: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. A mistura de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, com baixa adição de sódio , deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagens, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, processada, assada ou cozida em temperatura suficiente para que o produto atinja seu cozimento completo. Após o cozimento, o produto deverá ser resfriado, drenado



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

	de líquidos e sofrer processo de congelamento em IQF que assegure todas as suas propriedades, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.
38	Atum: Classificação/ Características gerais: atum em conserva em óleo comestível, preparado a partir de atum fresco, limpo, e sem vísceras, descamado, pré-cozido, adicionado á óleo de soja como líquido de cobertura, ralado ou em flocos. O produto deve ser elaborado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene e submetido a processo tecnológico adequado. Peso drenado: 95%, 2% de óleo de soja, 1,9% de água, 0,8% de sal, 0,3% caldo vegetal, em 100g do produto: < 1,0g de carboidrato, 5g de lipídeos, 27g de proteína e 160Kcal.
39	Coxa e Sobrecoxa de Frango sem Adição de Sal e Temperos: Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento).
40	Músculo Traseiro em Cubos ou Iscas: Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. Cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm.
41	Patinho em Cubos ou Iscas: Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina em cubos ou iscas, congelada por processo de IQF, Tipo Patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm.
42	Patinho Moído: Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200.
43	Peixe: Classificação/ Características gerais: filés íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, cor e odor característicos, isento de resíduos de vísceras, parasitas, sujidades ou qualquer substância contaminante. Validade mínima de 06 meses, com registro conforme legislação vigente
44	Pernil Suíno: Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

45	Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas.
46	Queijo Tipo Mussarela: Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.
47	Salsicha de Frango sem Corante: Classificação/ Características gerais: produto processado somente com carnes de frango, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78.
48	Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos: Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.
Horti	
49	Abobrinha Brasileira: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
50	Acelga: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes.
51	Alface Americana e Crespa: Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
52	Alho: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
53	Batata Beneficiada Lisa: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

54	Batata Doce: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.
55	Berinjela: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.
56	Beterraba Média: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca.
57	Brócolis: Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, frescos ou congelados, sem sinais de alterações, bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias
58	Cabotíá: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.
59	Cebola Média: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos.
60	Cenoura Média: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.
61	Cheiro Verde: Classificação/Características gerais: constituída de Salsicha e Cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
62	Chuchu Médio: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

63	Couve-Flor: Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, frescas ou congeladas, sem sinais de alterações, bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
64	Couve Manteiga: Classificação/Características gerais: constituída de Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
65	Espinafre: Classificação/Características gerais: constituída de Espinafre de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
66	Ervilha Fresca: Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, frescas ou congeladas, sem sinais de alterações, bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
67	Mandioca: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
68	Mandioquinha Salsa: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
69	Milho Verde: Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, podendo ser fresco ou congelado, sem sinais de alterações, bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
70	Repolho Branco: Classificação/Características gerais: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
71	Repolho Roxo: Classificação/Características gerais: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

72	Tomate Salada Médio: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
73	Ovos Tipo A: Classificação/Características gerais: constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável.
Frutas	
74	Abacaxi Pérola: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
75	Banana Maçã: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
76	Banana Nanica: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
77	Goiaba: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
78	Laranja Lima: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

	defeitos na casca.
79	Laranja Pêra Rio: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
80	Limão Taiti: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
81	Maçã Nacional Gala: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
82	Maçã Argentina: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
83	Mamão Formosa: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
84	Manga Tommy: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
85	Melancia: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

	condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
86	Pêra Argentina Willians: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
87	Tangerina Ponkan: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

DADOS DO LICITANTE

Denominação:

Endereço:

CEP: Fone: Fax:

e-mail:

CNPJ:

Conta Corrente, Banco e Agência na qual a Prefeitura Municipal de Orlandia deverá efetuar os pagamentos via crédito Conta Corrente.

Observação: A apresentação desta Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame.

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO	TIPO DE CARDÁPIO	Número de Alimentação Escolar por Cardápio	Quantidade de Alimentação Escolar do Cardápio Dia em até	Valor Unitário das Alimentações Escolares dos Cardápios	Valor Diário das Alimentações Escolares dos Cardápios	Dias Letivos	Valor Anual
Cardápio 01	Centro Infantil (4 a 6 Meses)	5	15			200	
Cardápio 02	Centro Infantil (7 a 12 Meses)	5	70			200	
Cardápio 03	Centro Infantil (1 a 3 Anos)	4	927			200	
Cardápio 04	Desjejum	1	2600			200	
Cardápio 05	Pré Escola	1	636			200	
Cardápio 06	Ensino Fundamental E Médio	2	3803			200	
Cardápio 07	Ensino Integral	3	390			200	
Cardápio 08	Ensino Eja E Estadual	1	630			200	
VALOR GLOBAL FINAL DAS ALIMENTAÇÕES ESCOLARES DOS CARDÁPIOS.....:							



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

- ✓ ABASTECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONFORME DETERMINADO NOS CARDÁPIOS DO ANEXO III;
- ✓ GÁS GLP;
- ✓ MATERIAL DE LIMPEZA;
- ✓ TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO NAS UNIDADES ESCOLARES;
- ✓ LOGÍSTICA;
- ✓ ARMAZENAMENTO;
- ✓ TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS;
- ✓ FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA EM CONFORMIDADE COM O EDITAL;
- ✓ O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA DE SUPERVISÃO POR NUTRICIONISTAS NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES;
- ✓ MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E INSTALAÇÕES DA ÁREA DA COZINHA PILOTO.

Validade da proposta (mínimo 60 dias): _____

Declaro, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no memorial descritivo.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Orlândia, em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA E A EMPRESA

CONTRATO n°

VALOR: R\$

CLÁUSULA PRIMEIRA - DAS PARTES

01.1. CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Coronel Orlando, n° 600, centro, na cidade de Orlandia, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob n° 45.351.749/0001-11, inscrita na I.E n° 491.040.101.110, neste ato legalmente representado pelo **SENHOR OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO**, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG n.º 9.258.190-0 SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o n.º 046.027.218-77, que para os efeitos deste instrumento denomina-se simplesmente PREFEITURA.

01.2. CONTRATADA: -----, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n° -----, com sede localizada na -----, neste ato representa por -----, que para os efeitos deste instrumento denomina-se CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

02.1 O contrato em tela reger-se-á pelas disposições legais contidas na Lei Orgânica do Município, na Lei Federal n° 10.520/2002, na Lei Federal n° 8.666/1993, no Decreto Municipal n° 3.373/2005, demais normas legais pertinentes e pelo instrumento convocatório do **PREGÃO N° 118/2017**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

03.1 O presente instrumento tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, nos termos, condições e especificações contidas no instrumento convocatório e nos autos do **PREGÃO N° 118/2017**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

04.1 Pelos serviços objeto desta avença a **PREFEITURA** pagará à **CONTRATADA**, de acordo com a proposta vencedora, o valor global de até R\$ ----- (-----), a saber:

CARDÁPIO	TIPO DE CARDÁPIO	Número de Alimentação Escolar por Cardápio	Quantidade de Alimentação Escolar do Cardápio Dia em até	Valor Unitário das Alimentações Escolares dos Cardápios	Valor Diário das Alimentações Escolares dos Cardápios	Dias Letivos	Valor Anual
Cardápio 01	Centro Infantil (4 a 6 Meses)	5	15			200	
Cardápio 02	Centro Infantil (7 a 12 Meses)	5	70			200	
Cardápio 03	Centro Infantil (1 a 3 Anos)	4	927			200	
Cardápio 04	Desjejum	1	2600			200	
Cardápio 05	Pré Escola	1	636			200	
Cardápio 06	Ensino Fundamental E Médio	2	3803			200	
Cardápio 07	Ensino Integral	3	390			200	
Cardápio 08	Ensino Eja E Estadual	1	630			200	
VALOR GLOBAL FINAL DAS ALIMENTAÇÕES ESCOLARES DOS CARDÁPIOS.....:							

04.2 Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará a **PREFEITURA**, após a execução total dos serviços, a respectiva **nota fiscal-eletrônica/fatura**, acompanhada do relatório dos serviços prestados no período a que o pagamento se referir.

04.3 O pagamento será efetuado até o décimo dia útil após o término dos serviços e da emissão da nota fiscal eletrônica, desde que a **CONTRATADA** apresente seu faturamento mensal até o 2º dia útil do mês subsequente para conferência da Secretaria Municipal de Educação.

04.3.1 A **nota fiscal-eletrônica/fatura** que apresentar incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções; nesse caso, o prazo para pagamento começará a fluir a partir da data de apresentação da **nota fiscal-eletrônica/fatura**, sem incorreções.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

4.4 O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em nome da **CONTRATADA**, conforme do número da Conta Corrente, Banco e Agência previamente informado em sua proposta de preços.

4.5 A CONTRATADA deverá apresentar, ainda os documentos a seguir discriminados, para verificação do cumprimento dos deveres trabalhistas e previdenciários pela CONTRATADA:

4.5.1 Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedidas pela Receita Federal do Brasil.

4.5.2 Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia de Serviço – FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.

4.5.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

4.5.4 A **CONTRATADA** deverá apresentar também, sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, a folha de pagamento dos empregados entregue pela **CONTRATADA** no arquivo SEFIP, identificando os empregados que prestam serviços relacionados ao contrato.

4.6 A não apresentação das comprovações de que tratam o subitem anterior asseguram ao **CONTRATANTE** o direito de suspender o pagamento respectivo e/ou pagamentos seguintes.

4.7 A **CONTRATADA** emitira a fatura por ocasião do pagamento, referente aos gêneros alimentícios fornecidos, (material de Consumo) e aos serviços propriamente ditos, sendo que o valor o valor total da fatura será idêntico a aquele resultante da multiplicação do número total de alimentações escolares servidas, pelo preço unitário contratado.

4.8 Os preços incidentes na contratação, somente serão reajustados após decorridos 12 (doze) meses da vigência contratual, pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, publicado pelo IBGE apurado no período.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO

05.1 O contrato vigorará por até 12 (**doze**) meses, contados a partir da data de emissão da ordem de início dos serviços, expedida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser prorrogado conforme disponibilidade e conveniência da Administração Municipal, nos termos do artigo 57, II da Lei Federal n.º8.666/93.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

CLÁUSULA SEXTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

06.1 Os recursos para cobertura das despesas com a execução deste contrato, correrão por conta da dotação **3.3.90.30 – 12.122.0008, 3.3.90.39 – 12.122.0008, 3.3.90.30 – 12.361.0008, 3.3.90.30 – 12.361.008, 3.3.90.30 – 12.365.0009, 3.3.90.30 – 12.366.0008, 3.3.90.30 – 12.362.0011, 3.3.90.30 – 12.362.0011, 3.3.90.39 – 12.361.0008, 3.3.90.39 – 12.361.0008, 3.3.90.39 – 12.361.0008** do orçamento vigente para o exercício de 2017, suplementada se necessário. E em se tratando de serviços contínuos (artigo 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93), deverão, ainda, serem oneradas as dotações do exercício de 2018 e constar nas Leis Orçamentárias (PPA, LDO e LOA).

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 07.1** Compete à **PREFEITURA (CONTRATANTE)**:
- 07.1.1** Pagar, na forma avençada, a importância estipulada na cláusula quarta;
- 07.1.2** Conceder à **CONTRATADA** as condições necessárias a regular execução do contrato;
- 07.1.3** Fiscalizar a execução dos serviços e exigir o fiel cumprimento do avençado.
- 07.2** Compete à **CONTRATADA**
- 07.2.1** Manter nutricionista responsável técnico conforme exigência do CRN e coordenador dos serviços objeto do presente contrato;
- 07.2.2** Substituir, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o pessoal cuja atuação for julgada inadequada pela **CONTRATANTE**;
- 07.2.3** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços objeto do presente contrato, de modo a conduzir eficientemente os serviços, de acordo com as condições técnicas de habilitação e proposta da **CONTRATADA**, especificações técnicas e condições estabelecidas no Edital e ANEXOS do **Pregão Presencial n.º 118/2017**;
- 07.2.4** Conduzir os serviços em estrita observância às normas de legislação federal, estadual e municipal, pertinentes aos serviços objeto do presente contrato, mantendo os locais, equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação nas melhores condições de segurança e higiene;
- 07.2.5** Refazer por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por danos resultantes de caso fortuito ou de força maior, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Município e ou da **CONTRATANTE**, de seus funcionários ou de terceiros;
- 07.2.6** Refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato;
- 07.2.7** Comunicar à fiscalização da **CONTRATANTE** de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços;
- 07.2.8** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE**, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços;
- 07.2.9** Adequar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

- 07.2.10 Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança;
- 07.2.11 Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade e com as especificações técnicas exigidas na licitação, bem como mão de obra especializada;
- 07.2.12 Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos, no presente contrato;
- 07.2.13 Cumprir rigorosamente as disposições legais e regulamentares pertinentes á segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimentos dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores;
- 07.2.14 Manter até o final do contrato as condições de qualificação técnica indicadas no certame que deu origem á presente avença, não alterando-as sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE;
- 07.2.15 Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços contratado, especialmente aquelas referentes á manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato;
- 07.2.16 Responsabilizar-se integral e diretamente pelos serviços contratados e mencionados em quaisquer dos documentos que integram o presente termo de contrato, nos termos da legislação vigente;
- 07.2.17 Cumprir todas as exigências estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 07.2.18 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- 07.2.19 A empresa CONTRATADA deverá, no prazo máximo de **30 (trinta)** dias prorrogáveis a critério da Administração, contar com toda a estrutura inerente aos serviços objeto dessa contratação, como pessoal, equipamentos, utensílios e logística.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

08.1 Caberá rescisão deste instrumento, independentemente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, sem que a **CONTRATADA** tenha direito a qualquer indenização, seja de que espécie for, na hipótese de inobservância de qualquer cláusula ou condição deste contrato, do instrumento convocatório e/ou a ocorrência de qualquer um dos motivos capitulados no artigo 78, seus incisos e §§, da Lei nº 8.666/93 e atualizações e no que couber nas disposições contidas na Lei nº 10.520/02.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES E MULTA

09.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a **PREFEITURA** aplicará à **CONTRATADA**, e sem prejuízo das demais sanções dispostas em Edital e nas Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, bem como as previstas no Edital deste certame⁶, garantida a prévia defesa

⁶ XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da juntada da notificação (via aviso de recimento dos correios) aos autos do processo administrativo instaurado para tal finalidade, onde será assegurado o contraditório e a ampla defesa:

- 09.1.1** multa correspondente à 10 % (dez por cento) do valor global do contrato;
- 09.1.2** suspensão temporária de participação em licitações e impedimentos de contratar com a Administração Pública pelo prazo de 02 (dois) anos;
- 09.1.3** declarará-la inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que sejam ressarcidos todos os prejuízos resultantes e promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, e somente após transcorrido o prazo de eventual pena de suspensão temporária aplicada.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DO CONTRATO

10.1 No ato da assinatura do contrato, como condição para sua realização, a adjudicatária deverá efetuar a prestação de garantia contratual, no importe de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades prevista no artigo 56 da Lei Federal nº. 8.666/93, com prazo de validade equivalente ao da vigência contratual.

10.2 A garantia contratual somente será liberada ou restituída após a execução do contrato, após emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto contratual, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, mediante requerimento protocolado e dirigido ao Secretário de Finanças do Município de Orlandia/SP.

10.3 No caso de aditivo de valor do contrato a empresa concessionária deverá providenciar o reforço da caução.

10.4 No caso de prorrogação do prazo de validade do contrato a CONTRATADA deverá providenciar também a prorrogação da caução de garantia do contrato.

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

2 – A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas neste Edital, garantido o exercício do direito de prévia e ampla defesa.

3 - Pelo atraso no início da prestação dos serviços, observando-se as condições e os prazos previamente definidos, será apenada à futura contratada em multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três centésimos percentuais), por dia de atraso até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor dos serviços que não foram executados, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, salvo se o prazo for prorrogado pela administração. A partir do 30.º (trigésimo) dia de atraso, passará a configurar inexecução contratual.

4. A multa referida no subitem anterior será descontada do pagamento devido à futura contratada.

5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou Ata de Registro de Preços na Prefeitura Municipal de Orlandia/SP, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por esta Municipalidade, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a seguinte penalidade de multa de **10% (dez por cento)**, sobre o valor global do contrato ou instrumento respectivo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

10.5 A não prestação de garantia significa o descumprimento integral (total) das obrigações assumidas situando se como recusa Injustificada para a formalização contratual, sujeitando a CONTRATADA às sanções estabelecidas na cláusula contratual nona.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

11.1 Este contrato fica sujeito às alterações previstas no artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93 e atualizações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1 As partes elegem o foro da Comarca de Orlandia/SP, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões oriundas deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

13.1 Fica expressamente consignado que a fiscalização da execução do objeto do presente contrato estará a cargo da **Secretaria de Municipal de Educação** com o poder de solicitar, receber ou rejeitar os serviços realizados.

13.2 Essa fiscalização, em nenhuma hipótese, eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades contratuais e legais.

13.3 Fica determinado pela Secretaria Requisitante a servidora pública **Srta. Fabiana de Souza Corrêa**, ocupante do cargo de Nutricionista, portadora da cédula de identidade RG n.º 29.693.571-2, inscrita no CPF/MF sob o n.º 274.531.648-69, para que se cumpra a função de gestor do presente contrato, na forma prevista no caput do artigo 67 da Lei federal nº 8.666/93 cabendo-lhe:

13.3.1 Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;

13.3.2 Padronizar os procedimentos e fornecer subsídios para que todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço (integrantes da gestão compartilhada) atuem de forma coerente e harmoniosa e para que seja obtidos resultados uniformes na ações gerenciais;

13.3.3 Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada);

13.3.4 Manter informada a **CONTRATADA** do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), para nortear suas ações;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

13.3.5 Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;

13.3.6 Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sanções pro inadimplemento contratual;

13.3.7 Assinar a medição final do serviço e os documentos fiscais para pagamento da contratada;

13.3.8 Subsidiar o controle de gastos;

13.3.9 Direcionar CONTRATANTE e CONTRATADA para um relacionamento de PARCERIA, que é a essência da terceirização;

13.3.10 Subsidiar a CONTRATADA do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), nas atividades que são de sua competência, disponibilizando-lhes material de orientação sobre o assunto;

13.3.11 Promover visitas técnicas junto à CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;

13.3.12 Encaminhar à CONTRATADA as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;

13.4 A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

13.4.1 Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

13.4.2 Verificar a quantidade dos alimentos serviços, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este tiver inferior estabelecido;

13.4.3 Verificar as condições de higiene e conservação da cozinha e despensa, dos equipamentos de cozinha, dos utensílios de mesa e cozinha, dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e de todas as demais disposições previstas no serviço contratado;

13.4.4 Inspeccionar, quando necessário, o(s) depósito(s) mantido(s) pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as unidades educacionais atendidas.

13.5 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTES não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1 Será permitida a subcontratação de parte do objeto licitado, até o limite admitido de até 30% (trinta por cento) pela Administração Municipal, nos termos do artigo 72 da Lei Federal n.º 8.666/93⁷, devendo a SUBCONTRATADA, no caso, atender todos os requisitos legais (capacidade jurídica, técnica e financeira), que foram exigidos da futura CONTRATADA, bem como atender todas as disposições do presente edital.

14.2 Nesse caso, admitida à subcontratação, a futura CONTRATADA permanecerá como responsável solidária da SUBCONTRATADA, sem o prejuízo de suas responsabilidades legais e contratuais, respondendo por todos os ônus legais decorrentes da subcontratação (pagamentos, encargos trabalhistas, tributários, previdenciários, etc), hipótese que não gerará quaisquer responsabilidades para o Município de Orlandia/SP (Contratante),

14.3 No caso de subcontratação, a SUBCONTRATADA apenas reforçará a responsabilidade técnica da futura CONTRATADA, que executará por seus próprios meios o principal do serviço de que trata o instrumento convocatório do certame, assumindo a responsabilidade direta e integral pela qualidade dos serviços contratados.

14.4 Ademais, sempre que solicitado ou exigido pelo Município de Orlandia/SP (contratante), ou por ocasião do efetivo pagamento pelos serviços efetivamente prestados pela CONTRATADA, deverá a SUBCONTRATADA apresentar os comprovantes de pagamento dos encargos legais e trabalhistas, dentre outros.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 Ficam fazendo parte integrante do presente instrumento a Lei Orgânica do Município, a Lei Federal nº 10.520/2002, o Decreto Municipal nº 3.373/2005, a Lei Federal nº 8.666/1993, e o instrumento convocatório do **PREGÃO N° 118/2017** e a proposta da **CONTRATADA**.

15.2 Este contrato está sob a égide da legislação civil, não gerando qualquer vínculo empregatício entre as partes e/ou pessoal envolvido na execução dos serviços.

E, por estarem as partes justas e acordadas, assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para o mesmo fim e perante testemunhas.

⁷ (...) **Art. 72.** O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar partes da obra, serviço ou fornecimento, até o limite admitido, em cada caso, pela Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA E A EMPRESA

CONTRATO n°

VALOR: R\$

Orlândia/SP, ----- de ----- de 2017.

OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO
Prefeito Municipal

Contratada

TESTEMUNHAS:

1 _____
Nome:
RG:
CPF:

2 _____
Nome:
RG:
CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

CONTRATO DE ORIGEM: PREGÃO N.º 118/2017

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA

CONTRATADA:

ADVOGADO*:

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até o julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados relativo ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n.º. 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Orlândia/SP, de de 2017.

CONTRATANTE

Nome e cargo: **OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO**, Prefeito Municipal.

E-mail institucional: gabiente@orlandia.sp.gov.br

E-mail pessoal:

Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL n° 118/2017

PROCESSO n° 166/2017

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A (nome da licitante), por seu representante legal (documento em anexo), inscrita no CNPJ/MF sob o n° -----, com sede na -----, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos no item VI e respectivos subitens do edital em epígrafe.

Sendo a expressão da verdade, subscrevemo-nos.

Data, _____

Nome do licitante e representante legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO IX - MINUTA DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL n° 118/2017

PROCESSO n° 166/2017

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

A (nome da licitante), por seu representante legal (documento em anexo), inscrita no CNPJ/MF sob o n° -----, com sede na -----, credencia como seu representante o SR. (nome e qualificação), para em seu nome participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para formulação de proposta e a prática de todos os demais atos inerentes ao Pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do art. 4º da Lei nº 10.520/2002.

Data, _____

Nome do licitante e representante legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO X - MODELO DE DECLARAÇÃO PARA FINS DA LEI COMPLEMENTAR N. 123 / 2006

“DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ARTIGO 34, DA LEI FEDERAL N.º 11.488/2007”.

(nome / razão social) _____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA**, para fins do disposto no Edital do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 118/2017**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte ou Cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal n.º 11.488, de 15/06/2007) nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§1.º e 2.º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§4.º e seguintes, todos do artigo 3.º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 07 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, para participar do procedimento licitatório do Pregão Presencial n.º 097/2017, realizado por esta Administração.

_____, ____ de _____ de 2017.
(assinatura do representante legal)

COM RECONHECIMENTO DE FIRMA

Obs. A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO XI – MODELO DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE IMPEDIMENTO PARA LICITAR

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante legal da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do **PREGÃO PRESENCIAL N.º 118/2017**, realizado pelo Município de Orlandia, inexistindo qualquer fato impeditivo de contratar com a Administração Pública Municipal, conforme previstos na legislação de regência.

Orlândia, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante: _____

RG do representante: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO XII – DECLARAÇÃO PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(nome / razão social) _____, inscrita no CNPJ n° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ e do CPF n° _____, Inscrição Estadual n° _____ e Inscrição Municipal n° _____, **DECLARA**, para os fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993, acrescido pela Lei n° 9.854, de 27 de Outubro de 1999, que a proponente não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, ainda, não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Orlândia, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante: _____

RG do representante: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO XIII - DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

DADOS DA EMPRESA

Denominação:

Endereço:

CEP: Fone: Fax: E-mail:

CNPJ:

DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome:

RG:

CPF:

E-MAIL (para envio do contrato):

OBSERVAÇÕES:

O responsável pela assinatura deverá ser representante legal da empresa e ter plenos poderes para assinatura do instrumento contratual.

Tratando-se de procurador, seu nome deverá constar em procuração lavrada por instrumento público ou particular, da qual constem **poderes para assinar o instrumento contratual/Ata de Registro de Preços**, acompanhada do correspondente documento, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

APRESENTAR NO CREDENCIAMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO XIV- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO PRESENCIAL N.º 118/2017

PROCESSO N.º 166/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Atestamos, para fins de participação na **PREGÃO PRESENCIAL N.º 118/2017**, promovida pela Administração Pública Municipal, que o Sr. _____, RG n.º _____, representante da empresa _____, Fone/Fax: (____) _____, E-mail : _____, esteve neste local em __/__/__, reconhecendo os locais de execução dos serviços.

(Dados do representante da Administração Pública Municipal responsável pelo acompanhamento da vistoria)

Nome completo: _____

Cargo: _____

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo
PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - C. P. 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000
CNPJ: 45.351.749/0001-11

ANEXO XV- DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO PRESENCIAL N° 118/2017

PROCESSO N.º 166/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Declaro para os devidos fins, que a empresa _____, realizou Visita Técnica conforme documento em anexo, tomando conhecimento dos serviços a serem executado.

Orlândia, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante: _____

RG do representante: _____