



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

TIPO: Menor Preço

Secretaria interessada: Secretaria de Educação

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

DADOS DO INTERESSADO:

Empresa:

Endereço:

Telefone: (.....) E-mail:

Nome:

RG: Cargo/função:

O adquirente, acima qualificado, que subscreve a presente, declara, por este e na melhor forma de direito, que **CONFERIU E RETIROU**, toda a documentação, referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO** acima citado, atestando que foram fornecidas todas as informações necessárias e suficientes para elaboração da proposta comercial, bem como dos documentos necessários para habilitação.

Visando a comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a vossa senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Compras e Licitações pelo e-mail: licitacoes@itapevi.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura do Município de Itapevi da comunicação por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos ainda, consultas ao site: <https://www.itapevi.sp.gov.br>, para eventuais comunicações, esclarecimentos ou impugnações disponibilizadas acerca do processo licitatório.

(LOCAL),de..... de 2022.

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo Administrativo SUPRI 299/2022

A Prefeitura do Município de Itapevi, através da Secretaria de Educação, fará realizar por intermédio do sistema eletrônico de compras denominado: Bolsa Brasileira de Mercadorias, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP** conforme descrição do Memorial Descritivo e demais anexos, partes integrantes deste instrumento.

A presente licitação é regida pela Lei 10.520 de 17 de Julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de Julho de 1993, e suas alterações posteriores, legislação estadual aplicável à espécie, por força do disposto no artigo 84 da Lei Orgânica do Município de Itapevi e, da Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006 e suas alterações posteriores, Decreto Municipal nº 5.289 de 19 de Outubro de 2017 e em especial, pelas normas e condições expressas neste edital

CADASTRAMENTO, ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS

Período para cadastro de propostas iniciais: 08/08/2022 às 19:30 até 29/08/2022 às 09:00

Data da Abertura da sessão pública: 29/08/2022 às 09:01

Início do pregão (fase competitiva): 29/08/2022 às 09:10

A etapa de lances terá duração de 10 (dez) minutos podendo ser prorrogada nos termos do subitem 10.8. do edital.

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

Endereço eletrônico do site: <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>

Endereço da Secretaria de Suprimentos: Rua Agostinho Ferreira Campos, 675, 2º andar, Vila Nova Itapevi, Itapevi/SP

As despesas serão suportadas com recursos classificados nas dotações orçamentárias nº

ÓRGÃO	U.O.	U.D.	FUNÇÃO	SUB-FUNÇÃO	PROGRAMA	AÇÃO	NATUREZA DESPESA	DESPESA	FONTE RECURSO	CÓDIGO APLICAÇÃO
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	491	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	492	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.39.41	493	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	834	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1094	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.39.41	1095	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1430	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1431	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	489	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	490	05	2810000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	632	05	2840000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	835	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	836	05	2810000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1087	05	2850000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1294	05	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1295	05	2800000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1340	05	2420000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1341	05	2430000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1342	05	2830000

Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante os seguintes documentos:

ANEXO I – Memorial Descritivo e quantidades estimadas;

ANEXO II – Decréscimo mínimo por lance;

ANEXO III – Modelo de Habilitação Prévia;

ANEXO IV – Modelo de Proposta;

ANEXO V – Modelo de declaração de que trata o artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;

ANEXO VI – Modelo de declaração de inexistência de impedimentos para contratar com a Prefeitura;

ANEXO VII – Modelo de declaração de que estão enquadradas como microempresas ou empresa de pequeno porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006;

ANEXO VIII – Modelo de declaração de pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação;

ANEXO IX – Dados complementares para assinatura de instrumento contratual ou ato jurídico análogo;

ANEXO X – Minuta do contrato;

ANEXO XI – Termo de ciência e notificação;

ANEXO XII – Modelo de Atestado de visita;

ANEXO XIII – Composição de Preços Unitários;

ANEXO XIV – Comunicado.

Os interessados em obter cópia do Edital e respectivos anexos deverão, retirá-lo em sua íntegra, gratuitamente, nas páginas da Internet <https://www.itapevi.sp.gov.br> ou <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

Pedidos de esclarecimentos poderão ser formulados em campo próprio no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>, na opção solicitar esclarecimentos.

1. DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP**, conforme memorial descritivo e demais anexos integrantes deste Edital.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

2.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão Eletrônico (Licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias**.

2.2. O certame será conduzido pelo Pregoeiro Municipal, Rafael Gangi Tupiniquim, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações Públicas" constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias (<https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>).

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

3.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da emissão da Ordem de Serviço.

3.2. O contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, dentro do limite previsto no artigo 57, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, de comum acordo e manifestado com antecedência de, no mínimo, 90 (noventa) dias antes de seu término.

4. DO PREÇO E REAJUSTE

4.1. Os preços deverão ser cotados contemplando todos os custos relativos ao fornecimento, tudo de acordo ao pleno atendimento do Anexo I, que é parte integrante do Edital. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, durante o período de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Ocorrendo a hipótese de prorrogação contratual, os valores contratados poderão ser reajustados, consoante dispõe o artigo 40, XI c.c. 65, II, "d", da Lei 8.666/1993; utilizando-se como índice o "IPC-FIPE - Alimentação", ou qualquer outro que venha a substituí-lo à época do ajuste;

4.2. Admitir-se-á, como forma de reajuste contratual, a repactuação desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar:

a) Da data da proposta para (mão-de-obra e consectários), sendo efetuado somente com base em convenção, acordo coletivo de trabalho ou em decorrência de lei;

b) Da data da proposta, para demais itens, sendo efetuada somente com base na variação do índice "IPC-FIPE – Alimentação" ocorrido entre a data de apresentação das propostas, (data base - Iº) e da concessão do reajuste.

5. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS

5.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para o início da etapa competitiva de lances.

6. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar do presente certame:

6.1.1. Poderão participar todos os interessados **do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação**, autorizadas na forma da lei, que preencherem as condições de habilitação constantes deste Edital, desde que possuam cadastramento junto à Bolsa Brasileira de Mercadorias (Endereço eletrônico: <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>).

6.2. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento diretamente do site: <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

6.3. Os interessados em participar dos Pregões Eletrônicos promovidos pela Prefeitura Municipal de Itapevi, deverão nomear através de Termo de Adesão com firma reconhecida operador devidamente habilitado, atribuindo poderes para formular lances



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

6.4. Para cadastramento de licitantes a Bolsa (BBMNet) realiza a cobrança de taxa, cuja tabela encontra-se disponível no site: <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>. Estes custos cobrirão exclusivamente os serviços do sistema eletrônico, não estando previsto nenhum encargo ou despesa para a Prefeitura Municipal de Itapevi.

6.5. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado do seguinte documento:

6.5.1. Termo de Adesão ao Sistema de Pregão Eletrônico, preenchido no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, efetuando o procedimento mencionado no site.

6.6. Não será permitida a participação:

6.6.1. De empresas estrangeiras que não funcionem no País;

6.6.2. De interessados cuja falência tenha sido decretada, ou em processo de falência, liquidação ou recuperação judicial ou extrajudicial, exceção feita se cumpridas as condições exigidas no subitem 14.4. alínea “a.1”;

6.6.3. De consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

6.6.4. De servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do artigo 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/1993;

6.6.5. Daqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com esta Prefeitura Municipal de Itapevi; ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estejam impedidos de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

6.7. A visita técnica é **OBRIGATÓRIA**, em no mínimo 21 unidades conforme relação que consta no Edital e os interessados deverão visitar os locais de execução dos serviços até o dia anterior ao previsto para a abertura do certame. A visita deverá ser agendada previamente junto à Secretaria de Educação, através do telefone (11) 4143-8400 no Departamento de Infraestrutura, ocasião em que será fornecido o Atestado de Visita em nome da empresa, indicando o responsável da licitante interessada em participar da Licitação, conforme modelo ANEXO XII deste edital.

7. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

I) Abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

8. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA BRASILEIRA DE MERCADORIAS

8.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

8.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

8.3. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 18:00 (horário de Brasília) através dos canais informados no site <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no site: <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>, opção “Login” opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”

9.2. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

9.3. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.4. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.5. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

9.6. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.7. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

10.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

10.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

10.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

10.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.5. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.

10.6. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por PRORROGAÇÃO AUTOMÁTICA, ou seja, se um participante oferecer lances nos minutos finais (um minuto), o sistema prorroga automaticamente o fechamento por mais um minuto, informando o "Dou-lhe uma". Se ninguém der outro lance, o sistema informa "Dou-lhe duas", em seguida a negociação é fechada. Entretanto, se algum licitante der um lance após o "Dou-lhe uma" ou "Dou-lhe duas", o sistema é novamente reiniciado, assim como sua contagem. A negociação só é encerrada quando ninguém mais oferecer lances nos minutos finais. Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes serão avisados via chat.

10.7. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

10.8. Os documentos relativos à habilitação, solicitados no item 14 deste edital, deverão ser remetidos pelo e-mail: licitacoes@itapevi.sp.gov.br, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, podendo ser prorrogados mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo Pregoeiro que informará no "chat", o prazo deferido, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, conforme subitem 10.9.

10.9. Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, contados da data da sessão pública virtual, **juntamente com a proposta de preço READEQUADA, acompanhada da composição de custos unitários (ANEXO XIII)**, para a Prefeitura Municipal de Itapevi, aos cuidados do Pregoeiro, Secretaria de Suprimentos - Departamento de Compras e Licitações, sito à Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – 2º andar – Vila Nova Itapevi – Itapevi - SP, CEP 06693-120.

10.10. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas no subitem **21.4. alíneas "a" a "f"** deste edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

10.11. Recebida a documentação por e-mail o Pregoeiro verificará sua conformidade, informando no chat a relação de documentos recebidos e sua regularidade.

10.12. O pregoeiro informará no chat o início de prazo de 10 (dez) minutos para que os licitantes tendo interesse, solicitem que os documentos de habilitação do vencedor provisório lhes sejam encaminhados por e-mail. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor preço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

10.13. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a aquisição do objeto;

10.14. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço global. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo Pregoeiro, que terão o prazo de 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

11. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

11.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico, pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras a sua proposta e lances;

11.2. O preço deverá ser expresso em Real (R\$), com 02 (duas) casas decimais inteiras após a vírgula.

11.3. A proposta eletrônica não poderá conter qualquer dado que identifique o LICITANTE ou seu representante. ATENÇÃO para não constar o nome da empresa ou qualquer dado identificador no corpo do documento, cabeçalho, rodapé, planilhas ou título do arquivo eletrônico.

11.4. A validade da proposta deverá ser no mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão Eletrônico.

12. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

12.1. A Empresa vencedora, deverá enviar ao Departamento de Licitações, a Proposta de Preço escrita, conforme **Anexo IV**, com o valor oferecido após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, no prazo estipulado no item 10.8, deste edital, contendo:

a) Razão social, endereço, CNPJ, telefone e e-mail;

b) Especificação clara, completa e detalhada dos itens ofertados, conforme padrão definido no **Anexo IV**;

c) O Preço unitário e total dos itens expressos por algarismos, com duas casas decimais inteiras após a vírgula, e o total da proposta expressa em algarismos e por extenso;

d) O preço deve ser cotado em moeda nacional, em algarismo;

e) O preço ofertado deverá ser para pagamento em até 21 (vinte e um) dias;

f) O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes 01 – PROPOSTA DE PREÇOS.

g) Data e assinatura do Representante legal da proponente, com sua identificação

h) A licitante deverá anexar à proposta comercial os Dados complementares para assinatura de instrumento contratual ou ato jurídico análogo, conforme modelo constante do **Anexo IX** deste edital.

i) Declaração da licitante de que, caso seja vencedora, reúne condições de apresentar a documentação e as amostras exigidas no Anexo I deste edital, no que se refere aos produtos (limpeza e gêneros) em até 10 (dez) dias úteis contados do encerramento da sessão pública.

j) A licitante vencedora deverá apresentar **junto à proposta comercial READEQUADA, a composição de custos unitários conforme ANEXO XIII**, contendo minimamente: sindicato representativo, quadro de pessoal, turno e produtividade, custo detalhado da mão de obra por função, memória de cálculo e leis referentes à descrição dos cargos, encargos trabalhistas e outros custos e benefícios relacionados à mão de obra. Observação: A não apresentação acarretará na desclassificação da proposta;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

12.2. A proponente deverá ofertar seu preço, computando todos os custos básicos, diretos e indiretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o preço ofertado;

12.3. A municipalidade reserva-se o direito de, em caso necessário, contratar um perito trabalhista para análise da composição de custos unitários;

12.4. No que se refere a mão de obra, deverá atender a convenção coletiva de trabalho vigente, sob pena de desclassificação.

13. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

13.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**, observado o prazo para fornecimento, características do objeto e demais condições definidas neste edital.

13.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor;

13.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

13.4. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens **13.2 e 13.3** deste edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

13.4.1. Será adotado, quando houver a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, a aplicação das Leis Complementares nº 123 de 14/12/2006 e 147, de 07/08/2014, regulamentado pelo Decreto Federal nº 8.538, de 06/10/2015

13.4.2. A licitante nessa condição deverá apresentar declaração conforme modelo constante do (ANEXO VII) de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que querem exercer o critério de desempate no julgamento das propostas de preços.

13.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

13.6. Deverá ser emitida pelo sistema Pregão Eletrônico a COV - Confirmação de Venda, contendo as qualificações e especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado.

14. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

14.1. A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:

- a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, tratando-se de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato registro ou autorização para funcionamento, expedido por órgão competente, quando a atividade assim exigir.
- e) Declaração da licitante de que inexistem impedimentos para contratar com a Administração Pública (**Anexo VI**).
- f) Declaração de cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e no artigo 27, inciso V da Lei 8.666/1993(**Anexo V**).

14.2. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

14.2.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E OPERACIONAL

- a) Registro ou Inscrição nas entidades profissionais competentes, neste caso no CRN - Conselho Regional de Nutrição
- b) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrados na entidade competente, no(s) qual (is) se indique(m) que a empresa já executou ou executa serviço semelhante ao objeto licitado, de **no (mínimo 50%) do objeto licitado**, nos termos da súmula 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, ou seja, 7.057.570 (sete milhões e cinquenta e sete mil quinhentos e setenta), refeições conforme Anexo I do presente edital.

14.2.2. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

- a) A capacitação técnico profissional, conforme disposto no inciso I, do parágrafo 1º, do artigo 30, da Lei Federal nº 8.666/1993, se dará mediante a comprovação da licitante possuir em seu quadro permanente, nos termos da Súmula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da presente licitação, não sendo exigidas quantidades mínimas ou prazos máximos.
- b) As parcelas de maior relevância para o objeto desta licitação, para fins de atendimento do item anterior e que deverá constar do atestado, consiste no serviço de preparo e fornecimento de alimentação.

14.2.3. DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (ANEXO XII). A visita técnica é **OBRIGATÓRIA** e necessária para conhecimento das unidades escolares, em no mínimo 21 (vinte e uma) unidades, conforme relação que consta neste edital. Os interessados deverão visitar os locais de execução dos serviços até o dia anterior ao previsto para a abertura do certame. A visita deverá ser agendada previamente junto à Secretaria de Educação, através do telefone (11) 4143-8400 no Departamento de Infraestrutura, ocasião em que será fornecido o Atestado de Visita em nome da empresa, indicando o responsável da licitante interessada em participar da Licitação, conforme modelo ANEXO XII deste edital.

14.3. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

- a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de **Contribuintes Municipal**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de inscrição no Cadastro de **Contribuintes Estadual** relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

- d)** Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de tributos mobiliários, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante;
- e)** Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias ou Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa emitida pela Procuradoria Geral do Estado, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante, ou declaração de isenção, ou de não incidência assinada por seu representante legal, sob as penas da lei;
- f)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da **CRF – Certificado de Regularidade do FGTS**;
- g)** Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos (ou positiva com efeitos de negativa), relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- h)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (ou positiva com efeitos de negativa), de acordo com a Lei nº 12.440/2011.

14.3.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, somente será exigida para efeito de **assinatura do instrumento contratual**.

14.3.2. As microempresas e empresas de pequeno porte, 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.

14.3.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, a contar da sessão pública em que for declarada a licitante vencedora**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

14.3.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 14.3.3., implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/2002.

14.4. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

- a)** Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- a.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.
- b)** Prova de que a Licitante possui, até a data da apresentação da documentação e proposta, Capital Social ou Patrimônio Líquido, de no mínimo R\$ 6.299.500,82 (seis milhões, duzentos e noventa e nove mil e quinhentos reais e oitenta e dois centavos) que corresponde a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.
- c)** Balanço patrimonial com os termos de abertura e encerramento do último exercício (ou Balanço de Abertura, caso a empresa esteja constituída há menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso) 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 encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

c1) Os demonstrativos deverão ser apresentados devidamente registrados na Junta Comercial ou órgão equivalente, ou através de publicação em Diário Oficial ou jornal de grande circulação;

d) A licitante deverá possuir, para fins de análise das condições financeiras, os seguintes índices:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1,00$$

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1,00$$

$$\text{IEG} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}} \leq 0,60$$

Sendo:

ILC = índice de liquidez corrente

ILG = índice de liquidez geral

IEG = índice de endividamento geral

Justifica-se a exigência com amparo no artigo 31, parágrafos 2º e 3º da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações, além de oferecer segurança quanto a execução contratual, uma vez que fica demonstrada a "Saúde financeira" da futura contratada, permitindo à Contratante verificar a necessária correlação entre o tamanho da licitação e a capacidade de execução contratual.

Trata-se de serviço essencial, inadmissível de interrupção, haja vista, a necessidade diária de oferecimento de refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, kit lanche e o que mais for necessário) para aproximadamente 30 (trinta) mil crianças.

14.5. Disposições Gerais sobre a Documentação de Habilitação:

14.5.1. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DEVERÃO SER ENCAMINHADOS SOMENTE PELA EMPRESA DECLARADA PROVISORIAMENTE VENCEDORA, NOS TERMOS DOS SUBITEMS 10.10 E 10.11 DESTE EDITAL.

14.5.2. Em atendimento ao subitem 10.10, os documentos deverão ser encaminhados através do e-mail, em formato .pdf pesquisável. Para cumprimento do subitem 10.11, os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

14.5.3. Não será obrigatório o envio físico (subitem 10.11) das certidões obtidas através da internet, que forem previamente encaminhadas nos termos do subitem 10.10.

14.5.4. TODOS OS DOCUMENTOS DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA APRESENTADOS PARA HABILITAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM NOME DA LICITANTE, COM O NÚMERO DO CNPJ E RESPECTIVO ENDEREÇO, DEVENDO SER OBSERVADO O SEGUINTE:

a) Se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ;

b) Se a licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da **matriz**;

c) Se a licitante for a **matriz** e o fornecedor do bem for a **filial**, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da **matriz** e da **filial**, simultaneamente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

14.6.5. Não serão aceitos neste procedimento licitatório “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos”, em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

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

14.6.7. O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio poderá diligenciar, efetuando consulta direta nos “sites” dos órgãos expedidores na Internet, para verificação de veracidade dos documentos ora obtidos.

15. DO VENCEDOR

15.1. O licitante somente será declarado vencedor se sua proposta final contemplar valor igual ou inferior ao Preço Máximo Fixado no Orçamento Estimado da Prefeitura do Município de Itapevi, SP, salvo quando arguido pelo Licitante motivo devidamente comprovado e aceito pela Administração;

15.2. O valor ofertado será fixo e irrevogável durante o período de 12 (doze) meses de vigência contrato;

15.3. O licitante vencedor que não apresentar os documentos e amostras exigidos no ANEXO I, no que se refere aos produtos (limpeza e gêneros) será desclassificado, mesmo que os apresente com alguma falha.

16. DA HOMOLOGAÇÃO

16.1. A homologação do presente certame compete à Senhora Secretária Municipal de Saúde, ato que será praticado imediatamente após o julgamento e esgotado os prazos recursais ou a decisão dos recursos eventualmente interpostos.

17. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

17.1. A Contratada deverá assinar o Termo de Contrato em até 03 (três) dias, contados da data da convocação pelo Departamento de Compras e Licitações.

17.2. A contratação do vencedor do certame será realizada nos termos do previsto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/1993, através da emissão de termo de contrato.

17.3. O contrato a ser firmado com a Licitante vencedora, incluirá as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, os quais estarão vinculados, bem como demais condições determinadas pela Lei, visando à fiel execução do objeto da presente licitação e obedecida a forma da minuta constante do **Anexo X**, observadas as condições específicas do **Anexo I** e demais anexos.

17.4. Quando a adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a celebrar a contratação, procederá à convocação das licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do inciso XXII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520/2002.

17.5. A empresa CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

18. EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

18.1. Os serviços deverão ser iniciados em até 10 (dez) dias úteis contados do recebimento da Ordem de Início dos serviços a ser expedida pela Secretaria de Educação.

18.2.A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Itapevi, sem ônus para Prefeitura

18.3. Ocorrendo o descrito no Item 18.2 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via e-mail, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, e especialmente de preço.

18.4.A CONTRATADA obriga-se a entregar os objetos, conforme adjudicado, em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

18.5.A Contratada obrigará-se a entregar o objeto adjudicado em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, aquelas constantes do instrumento convocatório.

18.6. Correrão por conta da Contratada as despesas para o efetivo atendimento do objeto licitado, tais como: insumos, materiais, serviços, despesas operacionais, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, utensílios, equipamentos e sua manutenção, pisos salariais da categoria, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas ou indiretas, dentre outros.

18.7. À Secretaria Municipal de Educação, caberá o recebimento do objeto da licitação e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências editalícias.

18.8. Constatadas quaisquer irregularidades no fornecimento do objeto, a Secretaria Municipal de Educação poderá:

18.9. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações técnicas exigidas, determinando sua substituição e/ou correção;

18.10. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

18.11. Determinar a correção, reparação ou substituição, à expensas da Contratada, no total ou em parte, do objeto, na hipótese de se verificar vícios, defeitos e/ou incorreções resultantes da sua execução.

18.12. As irregularidades deverão ser sanadas pela CONTRATADA no prazo máximo estabelecidos no Anexo I, contado do recebimento da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.

18.13.A recusa da Contratada em atender ao estabelecido nos subitens anteriores levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda brasileira, através de depósito bancário, sendo que os dados da conta corrente devem ser informados na Proposta Comercial conforme **ANEXO IV**, em até 21 (vinte e um) dias contados do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica pela Secretaria Municipal de Fazenda e Patrimônio devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

19.2. Deverão ser emitidas duas notas fiscais eletrônicas, sendo uma referente aos insumos fornecidos e outra da prestação de serviços, que deverão estar com a discriminação resumida do item entregue, número da licitação, número do contrato, número do empenho, número do pedido, local de entrega e outros que julgarem convenientes, sem rasuras e/ou entrelinhas;

19.3. As Notas Fiscais Eletrônicas deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Professor Irineu, Chaluppe, 65 – Jardim Itapevi - Itapevi/ SP – Telefone: (11) 4143-8400, em horário comercial, cabendo somente a CONTRATADA a responsabilidade pela entrega da nota fiscal eletrônica, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer débito resultante da não entrega das notas fiscais eletrônicas.

20. PENALIDADES

20.1. São aplicáveis as sanções previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/1993, na Lei nº 10.520/2002, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.2. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame; não mantiver a proposta; desistir da proposta, do lance ou da oferta; deixar de entregar documentação exigida para o certame; comportar-se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa, poderá estar sujeita à pena de suspensão de seu direito de licitar e contratar com o Município de Itapevi, pelo **prazo de até 05 (cinco) anos**, nos termos do artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002.

20.2.1. Além da penalidade prevista no subitem 20.2, também ensejará à licitante a cobrança por via administrativa ou judicial de **multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total de sua proposta**.

20.2.1.1. Na hipótese de Sistema de Registro de Preços, o cálculo da multa de até 10% (dez por cento) de que trata o subitem 20.2.1, levará em consideração o valor do item/lote proposto, multiplicado por sua quantidade total estimada no ato convocatório.

20.3. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Itapevi caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor da obrigação não cumprida.

20.4. O atraso injustificado na execução contratual, ou na entrega de produtos, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, sujeitará a Contratada, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

- a)** Advertência, quando a Contratada descumprir qualquer obrigação contratual, ou quando forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha concorrido diretamente;
- b)** Multa de até **0,5%** do valor da fatura por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias;
- c)** Multa de até **10%** sobre o valor correspondente remanescente do contrato ou instrumento equivalente, para atraso superior a 10 (dez) dias, caracterizando inexecução parcial;
- d)** Multa de até **20%** do valor do contrato, para casos de inexecução total;
- e)** Suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com este Contratante, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos casos de reincidência em inadimplementos apenados por 2 (duas) vezes no mesmo instrumento contratual ou ato jurídico análogo, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na prática de atos de natureza dolosa pela Contratada, dos quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

20.4.1. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

20.5. Não serão aplicadas as sanções quando o motivo da mora ou inexecução decorrer de força maior ou caso fortuito, desde que devidamente justificados, comprovados e aceitos pelo Contratante.

20.5.1. Consideram-se motivos de força maior ou caso fortuito: atos de inimigo público, guerra, revolução, bloqueios, epidemias, fenômenos meteorológicos de vulto, perturbações civis, ou acontecimentos assemelhados que fujam ao controle razoável de qualquer das partes contratantes.

20.6. O pedido de prorrogação do prazo final de entrega do objeto somente será apreciado e anuído pela Secretaria Municipal requisitante, se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

20.7. O valor da multa poderá ser deduzido de eventuais créditos devidos pelo Contratante e/ou da garantia prestada pela empresa Contratada, quando por esta solicitado.

20.7.1. O prazo para pagamento de multas será de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação da infratora.

20.8. O pagamento das multas ou a dedução dos créditos não exime a Contratada do fiel cumprimento das obrigações e responsabilidades contraídas neste instrumento.

21. RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

21.1. Os recursos, solicitações de esclarecimento e impugnações cabíveis, decorrentes dos atos oriundos da presente licitação, serão dirigidos ao Senhor Pregoeiro, devendo ser interpostos UNICAMENTE nos campos disponíveis no sistema eletrônico da Bolsa Brasileira de Mercadorias.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital o interessado que não se manifestar até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data da sessão do Pregão, o que caracterizará aceitação de todos os seus termos e condições. Qualquer manifestação posterior que venha a apontar falhas ou irregularidades que o viciariam não terá efeito de recurso perante a Administração.

22.2. Os autos do processo de licitação somente terão vista franqueadas aos interessados a partir da intimação das decisões recorríveis.

22.3. O Adjudicatário fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões propostas pela Administração, nos termos do disposto no artigo 65, §1º da Lei 8.666/1993.

22.4. É facultada ao Pregoeiro ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente dos envelopes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

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

22.6. A Licitante/CONTRATADA deverá atender e fazer cumprir, sob pena de inadimplemento contratual, todas as normas regulamentares e legais aplicáveis a atividade/fornecimento, independentemente de sua transcrição ou menção expressa no Instrumento Convocatório e seus anexos, como, por exemplo, aquelas expedidas pela ANVISA, VISA, INMETRO, ABNT, CETESB, MAPA, MS, etc.

22.7. A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, sem que caiba aos licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização, com fulcro no artigo 49 da Lei de Licitações.

22.8. Nos termos da Lei Federal 10.520/2002, o pregoeiro designado para a presente licitação é o Senhor Rafael Gangi Tupiniquim, (substituindo, caso necessite o Senhor Lindomar Vieira Rodrigues) auxiliado pela equipe de apoio nomeada pela Portaria nº 1.280 de 25 de Março de 2021.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI, 04 DE AGOSTO DE 2022.

Eliana Maria da Cruz Silva

Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

1.A presente licitação tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP, conforme condições estabelecidas neste memorial descritivo.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. No desejo de atender os alunos da Rede Municipal de Ensino em Itapevi, e cumprir as determinações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que preza garantir uma alimentação nutritiva e de qualidade durante o período de aula. Para tanto, o município de Itapevi adotou a contratação de empresa especializada em alimentação escolar coletiva e desde então temos aceitabilidade garantida proporcionando uma alimentação completa e garantindo cardápio diferenciado diariamente e adequado para todo o tipo de público atendido. Esse tipo de contratação nos permite ter uma melhor gestão do serviço alimentar atendendo e garantindo os procedimentos exigidos no Programa de Alimentação Escolar (PNAE) e também temos a garantia de contar com profissionais técnicos no ramo que só traz ganhos no rendimento dos alunos. Em 2019 o ensino em tempo integral passou a compor nosso quadro de escolas com a inauguração da 1ª unidade escolar e junto trouxe a possibilidade de inovar no âmbito da alimentação escolar, quando trouxe a oportunidade de implantação do auto serviço (self-service) e assim modificando a forma de apresentação da refeição aos alunos trabalhando o protagonismo, cidadania e convivência. Dessa forma, contamos com tal contratação para auxiliar nesse serviço desde a adequação do cardápio para atendimento ao período integral de até 9 (nove) horas diárias trazendo uma forma diferenciada de se alimentar, nos tornando totalmente responsáveis por garantir a alimentação adequada. A complexidade de gerir a alimentação escolar desde a liberação de recursos de diferentes fontes até servir ao aluno na unidade escolar enxergamos a vantajosidade da contratação desse serviço assim permitindo que o diretor da unidade escolar se dedique à atribuições com foco na Educação, como formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes pedagógicas, que são a atividade “fim” do poder público. Temos aqui agregado o trabalho nutricional, aquisição, armazenamento e fornecimento dos gêneros alimentícios, preparação das refeições conforme horário do “recreio” escolar, além da reposição dos equipamentos e utensílios necessários para o atendimento dos serviços, contratação e treinamentos dos profissionais necessários para garantir o serviço de qualidade.

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A CONTRATADA deverá manter estrutura, contando com escritório e uma central de abastecimento – Os gêneros alimentícios serão transportados e distribuídos nas unidades escolares pertinentes.

3.1.1. A central de abastecimento deverá apresentar estrutura suficiente e adequada para garantir dentro dos padrões higiênicos a correta prestação dos serviços.

3.2. No caso dos gêneros alimentícios transportados para serem utilizados no preparo da merenda, a empresa vencedora do certame licitatório deverá apresentar documentos comprobatórios dos veículos isotérmicos, de acordo com as normas da vigilância sanitária.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

3.2.1. Os gêneros alimentícios transportados deverão estar impreterivelmente na unidade, onde será preparada e servida a merenda escolar, até no mínimo 48 (quarenta e oito) horas antes do seu preparo, disponibilizando número de veículos suficiente para que a distribuição ocorra no tempo previsto.

3.3. O preparo da merenda escolar pela empresa vencedora deverá observar toda estrutura necessária para o cumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) incluindo a Agricultura Familiar certificada.

3.3.1. Os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão estar disponíveis semanalmente nas unidades escolares indicadas na tabela anexa. O abastecimento de hortifrutigranjeiros deverá ocorrer duas vezes na semana em cada unidade escolar e o abastecimento das carnes e gêneros alimentícios deverá ocorrer semanalmente. Deverá haver cópias de todos os recibos de entregas na unidade escolar para fiscalização da Secretaria Municipal de Educação, bem como os conselheiros do CAE – Conselho de Alimentação Escolar.

3.3.2. As condições de temperatura, higiene sanitária serão fiscalizadas pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, caso haja ocorrência de irregularidade serão tomadas as devidas providências. Para tanto, a contratada deverá garantir livre acesso do Diretor da Escola, Nutricionista e Supervisores da Secretaria Municipal de Educação para fiscalização, bem como os conselheiros do CAE – Conselho de Alimentação Escolar, tanto na central de abastecimento como unidades escolares, sem que haja necessidade de autorização ou agendamento prévio da empresa contratada.

3.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os equipamentos e utensílios previstos neste Edital – Tabela IX e os demais que se fizerem necessários, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos e dos equipamentos já existentes de Patrimônio da Prefeitura do Município de Itapevi. Deverá fornecer a CONTRATANTE uma cópia da lista de equipamentos e utensílios fornecidos as unidades escolares devidamente assinadas pelo Diretor da Escola.

3.5. Para fins desta licitação, considera-se:

a) **Cardápio:** conjunto de todas as refeições servidas num mesmo dia;

b) **Solicitação da merenda escolar/refeição:** aquela cuja solicitação será feita por tipo de cardápio/porção, formulada e assinada pela Secretaria Municipal de Educação, em quantidades baseadas na adesão de cada unidade escolar, em impresso específico, com 12 horas de antecedência, e-mail ou em mãos. As alterações nas quantidades ocorrerão através da direção escolar para a Secretaria Municipal de Educação conforme a necessidade da unidade.

c) **Preparo da merenda:** a execução será por merenda/refeição solicitada, por tipo de cardápio de acordo com os critérios estabelecidos neste edital.

3.6. Os serviços deverão ser prestados mediante a utilização de cozinhas e estruturas disponíveis nas respectivas unidades escolares concomitantemente.

3.6.1. As refeições preparadas nas respectivas unidades escolares deverão ser consumidas no mesmo dia, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

Observação: O alimento preparado para um período não poderá de forma alguma ser reaproveitado para consumo em outro período.

3.6.2. O preparo e a distribuição deverão ser realizados, diretamente nos locais identificados no Tabela I, nos horários especificados pela CONTRATANTE, obedecendo ao calendário letivo. Em caso de alteração das quantidades ou de suspensão das atividades com os educandos, não prevista no Calendário Escolar, a CONTRATADA será comunicada



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

com no mínimo 12 (doze) horas de antecedência do início do preparo da refeição, quanto à quantidade de merenda por unidade escolar.

3.6.3. O preparo e a distribuição deverão ocorrer nas unidades escolares por funcionários da CONTRATADA nos horários especificados e quantidades estipuladas pela Secretaria Municipal de Educação.

3.6.3.1. A CONTRATADA deverá atender os cardápios estabelecidos e com quantidade suficiente a cobrir o número de alunos do período respeitando uma margem de até 10% de repetição.

3.7. A CONTRATADA deverá encaminhar os alimentos quentes ou gelados em recipientes isotérmicos, com cubas em inox ou travessas de louça e, quando se tratar de frutas, em caixas plásticas fechadas e apropriadas para tal.

3.7.1 A CONTRATADA deverá orientar as merendeiras, para auxiliar e acompanhar nas ofertas e reposições dos alimentos e preparações quando houver auto serviço (self-service) na unidade escolar.

3.8. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte das mercadorias até os locais de preparo e distribuição por sua conta e risco, através de veículos adequados, de forma a não comprometer a qualidade dos alimentos e seguindo a Legislação Sanitária vigente.

3.9. Os alimentos quentes servidos nas unidades escolares devem apresentar temperatura acima de 60°C que deverá ser mantida até o momento de servir o aluno (distribuição), garantindo assim a qualidade, bem como o aspecto, aparência, cor e cheiro próprios.

3.10. A temperatura da refeição deverá ser registrada, em impresso próprio, em cada unidade escolar pelas merendeiras diariamente, para tanto a empresa deverá disponibilizar 01 termômetro para cada unidade escolar e as merendeiras treinadas para o procedimento.

3.11. A empresa vencedora deverá disponibilizar uma balança regularmente aferida, para conferência dos produtos recebidos em cada uma das unidades escolares, os quantitativos fornecidos deverão ser rigorosamente apontados para fins de medição do serviço prestado. Tal apontamento deverá ser realizado diariamente e ter o acompanhamento de um responsável na escola determinado pelo Diretor da Escola, o qual atestará o presente apontamento.

3.12. A Licitante vencedora deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto nas Legislações vigentes do Ministério da Saúde/ANVISA e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura aplicáveis.

3.12.1. Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada obedecendo à legislação e as normas sanitárias vigentes.

3.12.2. O acondicionamento nas unidades escolares deverá ser feita de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.

3.13. Os cardápios serão elaborados conforme normas regulamentadoras do PNAE. A empresa vencedora deverá seguir os modelos de cardápio na Tabela V, com todas as observações. Os cardápios não poderão ser substituídos por outros que não estejam no modelo do edital, sem autorização da nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação. O não cumprimento do mesmo pela empresa poderá acarretar penalidades conforme descritos no presente edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

3.13.1. Os cardápios deverão ser diferenciados para cada faixa etária dos estudantes, conforme disposto na Tabela VI, e para os que necessitam de atenção específica, e deverão conter alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

3.13.2. Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação das alimentações escolares e submetidos à análise e aprovação do (a) nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser alterados desde que comunicadas às justificativas das alterações, via documento por escrito, em até 72 (setenta e duas) horas anteriores a sua implantação e aprovada a alteração pelo(a) nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação.

3.13.2.1. Os cardápios deverão apresentar Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes (carboidrato, lipídeo e proteína), micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Conforme orientação do PNAE.

3.13.2.2. As devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão ser direcionadas e estar disponíveis para a Secretaria Municipal de Educação.

3.13.3. A CONTRATADA deverá atender o cardápio com todos os alimentos previamente estabelecidos e aprovados. Quando faltar algum item, não houver justificativa e substituição equivalente em até 48 (quarenta e oito) horas, a porção oferecida deverá ser contabilizada pela metade.

3.14. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios descritos no Tabela VIII do presente Edital, comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e “in natura”. Caso fique constatado irregularidade nos produtos utilizados estes deverão ser trocados no prazo máximo de 24 horas.

3.14.1. A qualquer momento e sem que haja necessidade de autorização prévia da empresa, a CONTRATANTE poderá realizar uma coleta fiscal dos produtos utilizados nas Unidades Escolares para análise microbiológica e bromatológica e verificação da composição dos mesmos.

3.14.2. Não deverão ser utilizados nem armazenados no depósito das cozinhas, alimentos formulados como sopas, risotos, amaciantes de carnes, temperos prontos, doces ou embutidos, entre outros, exceto quando solicitado pelo(a) nutricionista responsável técnico da Prefeitura do Município de Itapevi determinada pela Secretaria Municipal de Educação.

3.14.3. O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio estabelecido, utilizando-se das quantidades (gramas) pré-estabelecida para períodos específicos, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido.

3.14.3.1. Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições ofertadas, conforme legislação vigente.

3.15. A Licitante vencedora deverá, também:

3.15.1. Realizar análises bromatológicas, físico-químicas, microbiológicas e outras consideradas necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Secretaria Municipal de Educação. O lote a ser analisado será escolhido pela Secretaria



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Municipal de Educação que indicará o laboratório onde as mesmas serão realizadas, sendo que os custos correrão por conta da empresa vencedora da licitação.

3.15.2. Apresentar receituário padronizado para todas as preparações em cada unidade escolar, de acordo com a legislação vigente. O receituário deverá ser apresentado até o prazo limite de 30 (trinta) dias após o início do contrato.

3.15.3. Manter diariamente amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e em temperaturas apropriados, nos locais onde foram preparados e nos locais onde foram distribuídos, contendo 100g de cada alimento servido, devidamente identificado (data, hora e período que foi servido), conforme legislação vigente.

3.15.4. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios utilizados.

3.15.5. Fornecer o material descartável e demais recursos, a fim de atender a distribuição das refeições, em situações emergenciais, incluindo o abastecimento de água para a produção e higienização necessária.

3.16. Disponibilizar quadro de funcionários, necessário para garantir a perfeita execução dos serviços de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições nas unidades escolares, com treinamento teórico-prático antes do 1º dia do início de trabalho (carga horária mínima de 06 horas, sendo até 08 horas desse total com treinamento teórico), qualificada e uniformizada. Além dos treinamentos anuais conforme legislação vigente. A CONTRATADA deverá apresentar o quadro de funcionários com 10 (dez) dias após a assinatura do contrato para análise da equipe técnica da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá manter lista atualizada mensalmente com dados pessoais, qualificações e salariais dos funcionários junto a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

3.16.1. Deverá a CONTRATADA disponibilizar uma merendeira para atender no mínimo de 190 (cento e noventa) refeições servidas, devendo complementar o quadro sempre quando necessário. E para a unidade escolar de período integral, disponibilizar uma merendeira a mais do quadro apresentado. Em caso de escolas com auto serviço (self service) ajustar conforme a necessidade.

3.16.1.1 Serviço de alimentação escolar que deva acontecer na cozinha, além da refeição servida, deverão ser programados para ser atendidos com mão de obra complementar, ser prejuízo as atividades rotineiras da merenda escolar.

3.16.2. Disponibilizar equipe técnica composta por um coordenador geral e supervisores para as unidades escolares, todos profissionais nutricionistas, com registro no Conselho Regional de Nutricionistas Região 3 (CRN3), de acordo com as exigências do Conselho, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, valores nutricionais, distribuição direta e indireta das refeições, utilização de utensílios, além da verificação da qualidade dos serviços, elaboração e manutenção do manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados, bem como apurar a medição quinzenal das refeições servidas.

3.16.3. No dimensionamento do quadro técnico, caberá à Contratada indicar um nutricionista para cada grupo de 10 (dez) Unidades Escolares e Entidades (Resolução CRN3 nº306/2016), que será a responsável pelos serviços, atendendo a Portaria CRN-3 nº 306/2016, que dispõe sobre a normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para alimentação escolar (Gestão Pública-Serviço Terceirizado), de maneira a atender uma visita por semana para cada unidade escolar. Caso seja verificada a necessidade de acompanhamento em período integral, a empresa deverá atender a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, sempre que for julgado necessário aumentar o número de nutricionistas. Os nutricionistas responsáveis, indicados pela



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

empresa vencedora, deverão elaborar relatório das visitas efetuadas nas unidades escolares, registrando a rotina ou qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições, bem como efetuar checklist, tomar providências imediatas e ter a visita validada pelo Diretor da Escola.

3.16.3.1. Os nutricionistas contratados pela empresa deverão apresentar à Secretaria Municipal de Educação:

- a) Quinzenalmente - Planilha de medição das refeições servidas nas unidades escolares devidamente assinadas, datado e carimbado pela Nutricionista Responsável e validado pelo Diretor ou Responsável da unidade escolar;
- b) Mensalmente - Planilha da relação das escolas visitadas, conforme item 3.16.3, juntamente com documento comprobatório assinado, datado e carimbado pelo Diretor ou Responsável da unidade escolar;
- c) Semestralmente - Documento comprobatório da realização da capacitação das merendeiras e exames periódicos;
- d) Anualmente - Portfólio dos Projetos de Educação Nutricional realizados com os alunos acima de 3 anos;
- e) Anualmente apresentar recadastramento junto ao Conselho Regional de Nutricionistas região 3 (CRN3).
- f) Anualmente - Resultado de Teste de Aceitabilidade do cardápio que deverá ser promovido por amostragem nas unidades escolares;

3.16.3.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar as nutricionistas para em conjunto com o nutricionista responsável técnico da Prefeitura Municipal de Itapevi, realizar avaliação nutricional dos alunos, no primeiro semestre do ano letivo, com o objetivo de coletar, analisar e diagnosticar o estado nutricional do público atendido, com devolutiva aos diretores das unidades escolares e Secretaria Municipal de Educação.

3.16.4. Todas as unidades deverão ser obrigatoriamente visitadas semanalmente, conforme item 3.16.3, inclusive as unidades noturnas. Caso as visitas não ocorram a empresa será devidamente comunicada e convocada a prestar justificativas.

3.16.5. Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Legislação vigente, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas unidades escolares, o qual deverá ser aprovado pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do contrato. E, até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à Secretaria Municipal de Educação uma relação apontando cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (nome legível, carimbo, assinatura e data) com atualização anual.

3.17. Anualmente propiciar a todos os alunos da Rede Municipal Escolar um Programa de Educação Nutricional permanente, através de atividades programadas juntamente com a Secretaria Municipal de Educação, materiais impressos, com o objetivo de promover a saúde e a prevenção de doenças, assim como conscientizar os alunos a respeito da importância dos alimentos saudáveis, além do não desperdício dos mesmos.

3.18. Caso haja alunos com laudos médicos com solicitação de dietas ou alimentos especiais, estas deverão ser adquiridos ou confeccionadas pela CONTRATADA (deverá ser cobrado o mesmo valor da refeição normal).

3.18.1. Adequar os alimentos oferecidos ou dietas de acordo com critérios técnicos e períodos definidos por Nutricionista(s) da Secretaria Municipal de Educação, aos alunos que apresentam necessidades nutricionais diferenciadas.

3.18.2. Para as dietas especiais ou diferenciadas os alimentos deverão ser adequados de acordo com o cardápio proposto, para que os alunos sejam atendidos de forma igualitária.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

3.18.3. Fornecer alimentos adequados aos alunos que necessitam de cuidados especiais e já na composição ou na consistência dos mesmos.

3.19. Em caso de passeios ou eventos externos, em dias letivos, deverá ser oferecido o “Kit Lanche”, o qual deverá suprir a necessidade do aluno, sem causar prejuízo ao mesmo. Para os alunos com necessidades nutricionais especiais, o “kit lanche” deverá ser substituído por produtos semelhantes e com composições apropriadas. O tipo do Kit lanche, 1 ou 2, será determinado pela gestão escolar.

3.19.1. O kit lanche deverá ser composto por produtos determinados conforme cardápio “Tipo K”, devendo ser embalado adequadamente com materiais apropriados sendo atóxicos e biodegradáveis, atendendo as normas vigentes da Vigilância Sanitária, para não causar danos à natureza, a fim de proteger a integridade de todos os alimentos, facilitando o armazenamento e a distribuição.

3.19.2. Para a aquisição do “Kit Lanche”, a empresa CONTRATADA deverá atender, quando houver solicitação documentada, em até 5 (cinco) dias úteis antes do evento.

3.20. Em caso de alimentação escolar emergencial, quando oferecida por alguma interferência na produção, a CONTRATADA deverá oferecer para o público Berçário 1 o lanche do dia incluindo uma fruta e para os públicos – do Berçário 2 a EJA (Educação de Jovens e Adultos), oferecer o cardápio “Tipo K”, para o almoço e ou jantar.

3.21. O preparo e o fornecimento da alimentação escolar serão necessariamente executados nas cozinhas das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino relacionado. Excepcionalmente, e a critério da Secretaria Municipal de Educação, admitir-se-á distribuição de refeição preparada em outra unidade, caso em que ficará a cargo da empresa CONTRATADA a adoção de todas as providências, (refeições transportadas caso ultrapasse dois dias de alimentação escolar emergencial).

4. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1. Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a empresa vencedora deverá:

4.1.1. Disponibilizar funcionários com treinamento teórico – prático **antes do 1º dia do início do trabalho nas cozinhas**, carga horária mínima de 06 (seis) a 08 (oito horas), sendo o treinamento teórico e prático, para garantir a perfeita execução dos serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, além da higienização e desinfecção de equipamentos, utensílios e ambientes da cozinha e dependências, e higiene pessoal.

4.1.2. Manter junto à direção da unidade escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra e seus nutricionistas responsáveis com respectivos contatos telefônico, e ainda o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

4.1.3. Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE;

4.1.4. Disponibilizar, às suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção e segurança (EPIs), conforme legislação vigente e sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;

4.1.5. Afastar qualquer de seus funcionários, imediatamente, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho, pela CONTRATANTE, das atividades constantes neste Edital, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legal, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

devidamente qualificado;

4.1.6. Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes do Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Educação primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura do Município de Itapevi;

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

4.1.8. Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

- a) Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;
- b) Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- c) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos). Os exames deverão ser repetidos a cada seis meses e estar à disposição da Secretaria Municipal de Educação, sendo eles: Reação Machado Guerreiro, Protoparasitológico de fezes, Raio X de tórax, PPD, Vacina anti-tetânica, Hemograma completo com plaquetas, Tipagem sanguínea, Urina I, Hepatograma e VDRL;
- d) Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e) Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f) Recibo de concessão do aviso de férias, 30(trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g) Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias +1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h) Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i) Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- j) Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- k) Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- l) Comprovantes que ateste o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

4.1.9. Estarão aptos os manipuladores de alimentos que não sejam comprovadamente portadores de doenças infecciosas ou parasitárias.

4.1.9.1.A CONTRATADA deverá manter em cada unidade escolar, prontuário dos funcionários, com cópia dos exames médicos admissionais e laboratoriais de doenças infecciosas ou parasitárias.

4.1.10. Quando houver rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, será obrigatória a apresentação pela CONTRATADA, em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

- a) Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de uma no prestando serviços na empresa;
- b) Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- c) Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d) Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e) Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

4.1.11. Apresentar ao término do contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pelo fiscalizador (RH da DAN e SME).

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

4.1.12. A CONTRATADA deverá fornecer aos funcionários uniformes adequados às estações do ano, com toucas e sapatos fechados, de cor branca em quantidade adequada para no mínimo 04 (quatro) trocas semanais, devendo estar sempre limpos e em boas condições, além do, crachá de identificação com fotografia recente o qual deverá estar em poder da colaboradora, porém com cautela acomodado de forma segura sem causar acidentes ou em local apropriado nas dependências da cozinha, com prévia orientação da supervisora nutricionista da empresa contratada.

4.1.13. Caso haja necessidade de troca ou reposição de mão de obra, deverá atender a solicitação da Secretaria Municipal de Educação imediatamente, por profissional capacitado, sem prejuízo dos serviços prestados.

4.1.14. A CONTRATADA deverá realizar treinamentos semestrais aos seus colaboradores, referentes à higiene, segurança alimentar, análise dos produtos utilizados pela empresa, procedimentos de recebimento e armazenamento, padronização do pré-preparo, preparo, instruções para uso de equipamentos e/ou utensílios e distribuição, respeitando as porções estabelecidas no documento e estimulando o consumo de todo o cardápio proposto e oferecido.

4.2. Com relação aos utensílios, equipamentos e instalações, a CONTRATADA deverá:

4.2.1. Antes do início dos serviços, acompanhada do Diretor ou Vice-Diretor da Escola de cada unidade escolar a ser atendida, realizar um inventário de todos os equipamentos e utensílios existentes, bem como das condições físicas do local, devendo ser assinado pelos responsáveis (empresa e representante da unidade escolar), e deverá ser repetido a cada renovação do contrato e/ou término deste para reparos ou reposição, devendo ser encaminhada uma cópia à Secretaria Municipal de Educação.

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

4.2.3. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura do Município de Itapevi, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato, substituindo quando necessário, passando a integrar o patrimônio público no final do contrato, sem ônus à Prefeitura.

4.2.4. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura do Município de Itapevi, por culpa ou dolo de seus empregados. Os utensílios ou equipamentos solicitados pela Secretaria Municipal de Educação (Tabela IX) deverão estar disponibilizados no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sendo comprovadamente novos e sem uso, passando a integrar o patrimônio público no final do contrato, sem ônus à Prefeitura, desde que esteja conservado e em condições de uso.

4.2.5. Manter a limpeza e conservação das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

4.2.6. Manter e conservar sem danos o local de trabalho (cozinha) como: pias, bancadas, ralos, exaustores, caixa de gordura, tubulação de gás, instalações elétricas promovendo a manutenção essencial da cozinha para o bom andamento dos serviços.

4.2.6. Informar a Secretaria Municipal de Educação sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias pela CONTRATANTE.

4.3. Com relação aos gêneros e insumos, a CONTRATADA deverá:

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

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

4.3.3. Manter o abastecimento de gás e as manutenções necessárias para o preparo das refeições.

4.3.4. Fornecer material de limpeza e sanitização em quantidade suficiente para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

4.3.5. A Equipe Técnica da CONTRATADA deverá participar das reuniões realizadas pela Equipe Técnica da Secretaria Municipal de Educação sempre que solicitado.

4.3.6. Deverá manter na unidade cópias dos romaneios de entrega de todas as mercadorias, (perecíveis e não perecíveis), para fiscalização da Secretaria Municipal de Educação.

4.3.7. Deverá apresentar o custo/dia da mão de obra, pois nos casos de faltas sem reposição a empresa deverá ser descontada o equivalente ao número de funcionários que faltaram durante o mês.

4.3.8. A CONTRATADA será responsável pela recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos insumos adquiridos pela Prefeitura do Município de Itapevi.

4.3.9. A empresa CONTRATADA confirmará junto a Prefeitura com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, o início da prestação dos serviços em cada uma das Escolas contempladas, conforme o cronograma anexo à proposta das empresas.

4.3.10. Quinzenalmente, a equipe técnica da CONTRATADA informará a Secretaria Municipal de Educação o número de refeições efetivamente servidas nas Unidades Escolares em documento próprio da empresa.

4.3.11. Na execução do presente contrato será considerado o preço unitário por "prato" efetivamente servido, que se refere ao cardápio completo sugerido do dia sendo lanche ou refeição.

5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.1. Expedir Ordem de Serviço para Início da Execução do presente contrato, relativo às Unidades Escolares, devendo ser assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento, com as especificações necessárias à perfeita execução do objeto, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada Unidade Escolar;

5.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados,
Pregão Eletrônico nº **93/2022** Processo SUPRI **299/2022**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

5.3. A CONTRATANTE cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas e distribuídas as refeições, sem ônus para a CONTRATADA.

5.4. A direção das Escolas atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos, com exceção de caso fortuito ou força maior, poderá informar de imediato isentando a CONTRATANTE de responsabilidades e indenização.

5.5. O cronograma anual contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da Escola, deverão ser enviados à empresa prestadora de serviços pela direção das Escolas por ela atendida no início do ano letivo.

5.6. Será de competência da CONTRATADA, elaborar e aplicar projetos de educação nutricional em todas as Unidades Escolares Municipais de Itapevi, para todos os públicos atendidos, com análise, aprovação e participação do responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação.

5.7. A CONTRATADA deverá auxiliar em todas as etapas a CONTRATANTE a realizar o teste de aceitabilidade, planejado e coordenado pelo responsável técnico do PNAE na Secretaria Municipal de Educação.

5.8. Quinzenalmente da Direção Escolar das unidades escolares entregará a Secretaria Municipal de Educação o número de refeições efetivamente a contento, relatando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato, em formulário específico, bem com avaliação dos serviços.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A fiscalização do cumprimento do objeto do presente instrumento, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição da Secretaria Municipal de Educação, que indicará, para tanto, os servidores que entenderem necessários. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

6.2. A Secretaria Municipal de Educação poderá, em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização dos serviços de pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, bem como a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento, reservando-se no direito de rejeitar os serviços a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios, devendo a CONTRATADA refazê-los às suas expensas.

6.2.1. A empresa prestadora dos serviços sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Itapevi, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e a qualidade da alimentação servida.

6.2.2. A empresa CONTRATADA submeter-se-á, a todos os procedimentos de fiscalização estabelecidos pela contratante, inclusive os relativos a exames laboratoriais pertinentes.

6.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica;

6.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

e as disposições do presente Edital, bem como reserva-se no direito de fiscalizar a frequência dos funcionários da CONTRATADA, designando para tanto, servidores credenciados.

6.5. Compete à Secretaria Municipal de Educação ainda, providenciar os termos de aditamento, de recebimento provisório e definitivo e outros instrumentos de alteração contratual, bem como elaborar normas e baixar orientações visando o exato cumprimento do presente contrato.

6.6. Qualquer falha na execução em que os serviços estejam em desacordo com as normas e especificações técnicas, a CONTRATADA será notificada para que regularize as mesmas, sob pena de ser declarada inidônea para as futuras licitações, sem prejuízo de outras penalidades.

6.7. O relacionamento entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, para avaliação, cobrança e fiscalização dos serviços executados pelos funcionários da CONTRATADA, deverá ser feito através de fiscal da empresa e, de representante da CONTRATANTE a ser indicado pela Secretaria Municipal de Educação.

6.8. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente certame e na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores;

6.9. A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

7. DA VISITA TÉCNICA

7.1. As empresas interessadas deverão realizar visita técnica, em no mínimo 21 unidades escolares onde serão executados os serviços, de forma que tenham conhecimento pleno das condições técnicas para a sua efetiva realização. A visita técnica será realizada em horário de expediente, devendo ser agendada com antecedência até o dia anterior a abertura do certame, na Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Professor Irineu Chaluppe, 65 – Centro, nesta cidade ou através do telefone (11) 4143-8400 ou endereço eletrônico: infraestrutura.educacao@edu.itapevi.sp.gov.br.

7.1.1. A visita técnica deverá ser realizada por pessoa credenciada pela licitante, a qual deverá apresentar documento que comprove esta qualidade.

7.1.2. Após vistoria, será emitido um Atestado, que deverá ser inserido no envelope junto com os documentos exigidos para habilitação.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, com a duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos respeitando o inciso II do artigo 57 da Lei 8666/1993, devido tratarmos de serviço essencial e contínuo para o atendimento da Rede Municipal de Ensino, contados da data prevista na Ordem de Serviço a ser emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

8.2. O contrato poderá ser prorrogado, dentro do limite previsto na Lei Federal nº 8.666/93, de comum acordo e manifestado com antecedência de, no mínimo, 90 (noventa) dias antes de seu término.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

9.1. A CONTRATADA deverá apresentar a medição dos serviços até segundo dia útil do mês para análise;

9.2. A Nota fiscal deverá ser emitida separadamente, sendo uma nota para serviço prestado e outra nota para insumos disponibilizados para a produção da merenda escolar.

9.2.1. Na nota fiscal deverá estar discriminada a quantidade de todos os gêneros alimentícios fornecidos com valores unitários e globais conforme Resoluções do FNDE - Resolução nº 6, de 08 de Maio de 2020 e Resolução nº 20, de 02 de Dezembro de 2020.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA I**RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES – endereço, público e quantidade**

nº	Nome da EU	Endereço UE	Público e Quantidade de capacidade física						
			Berçário		Maternal	Pré Escola	Fundamental	EJA	Especial
			I	II					
1	CEMEB Professora Alice Celestino Izabó Ramari	Rua Afeganistão 969, Jardim Alabama - CEP 06680-685	15	25	48	137	0	0	
2	CEMEB Antônio Carlos Gomes	Rua Leri Claudino da Silva, 221, Vila São Luiz - CEP 06654-615	0	0	0	0	318	0	
3	CEMEB Antônio Frederico de Castro Alves	Rua Sangi Koba, 45, Jardim São Luiz - CEP 06654-630	0	0	0	103	0	0	
4	CEMEB Antônio Gonçalves Dias	Rua Alpha, 81, Vila Gióia - CEP 06730-000	0	0	0	93	290	0	
5	CEMEB Doutor Antônio Manoel de Oliveira	Rua Serra Formosa, 30 Jardim Rosemary - CEP 06657-266	0	0	0	175	751	0	
6	CEMEB Antônio Oliveira Cunha	Rua Nova Esperança, 410 - Vila da Paz - CEP 06665-240	20	48	54	86	0	0	
7	CEMEB Vereador Antônio Rodrigues da Silva	Rua Chuí, 44, Parque Suburbano - CEP 06663-630	0	11	53	160	0	0	
8	Associação APECATU	Avenida Cruz Grande, 587, Amador Bueno - CEP 06685-020	0	0	0	100	0	0	
9	CEMEB Bemvindo Moreira Nery	Avenida Pedro Paulino, 74, COHAB - CEP 06663-000	0	0	0	0	1357	89	
10	CEMEB Professor Benedito Antônio dos Santos	Rua Eduardo de Abreu, 320 Jardim Itaparica - CEP 06654-440	0	0	58	326	0	0	
11	CEMEB Cândido Portinari	Rua Giácomo Silicani, 590, COHAB - CEP 06663-090	0	0	0	0	336	0	
12	CEMEB Carlos Drummond de Andrade	Travessa do Simão, 123, Jardim Rainha - CEP 06656-300	41	55	176	401	0	0	
13	CEMEB Professor Carlos Ramiro de Castro	Avenida Pedro Paulino, 920, COHAB II – CEP 06663-000	25	60	105	0	0	0	
14	CEMEB Cecília Beli	Rua Benedito Correa, 05 - Jardim Portela – CEP 06695-040	20	56	75	219	0	0	
15	CEMEB Cecília Meireles	Rua Sabiá, 410, Jardim Briquet - CEP 06655-250	0	0	0	70	185	0	
16	CEMEB Professora Christel Ruth lungRoosch	Rua São Judas, 105, Parque Santo Antonio - CEP 06663-390	17	21	31	150	0	0	
17	CEMEB Cora Coralina	Rua Ubarana, 88, Alto da Colina - CEP 06665-209	21	53	92	79	0	0	
18	CEMEB Dimarões Antônio Sandei	Rua Piracicaba, 276, Jardim Portela - CEP 06694-090	0	0	0	0	200	0	
19	CEMEB Dorina de Gouvêa Nowill	Rua Marialva, 367, Jardim Briquet - CEP 06655-450.	0	0	22	176	0	0	
20	CEMEB Professor Edevaldo Caraméz	Rua Juquitiba, 18, Jardim Santa Rita - CEP 06695-250	0	0	0	0	253	0	
21	CEMEB Eduardo João da Silva	Rua San José, 38, Jardim Santa Rita – CEP 06660-555	0	19	46	176	0	0	
22	CEMEB Emília Rossi Luigi	Rua Samantha, 350 – Parque Wey – CEP 06657-780	20	31	60	222	0	0	
23	CEMEB Professora Eneide Aparecida Beli Pedra Pereira	Rua Rodolpho Voight, 390, Jardim Rainha - CEP 06656-370	13	22	40	131	0	0	
24	CEMEB Professora Evany Camargo Ribeiro	Estrada Piracema, 532, Chácara Montserrat - CEP 06685-385	0	0	0	107	324	0	
25	CEMEB Professor Florestan Fernandes	Rua Serra dos Farrapos, 158 Jardim Rosemary - CEP 06657-240	0	0	0	165	688	0	
26	CEMEB Dona Floriza Nunes de Camargo	Avenida Vereador Benedito Francisco Chaves, s/n Jd Rainha - CEP 06651-970	0	0	0	0	775	0	14
27	CEMEB Professor Francisco Laécio Nogueira Lins	Rua Andorra, 25 - Jardim Santa Rita – CEP 06660-170	0	0	11	82	0	0	
28	CEMEB Maestro Gilberto de Pinho	Rua Arlete, 39, Vila São Francisco – CEP 06653-380	0	0	0	50	362	0	
29	CEMEB Maestro Heitor Villa Lobos	Rua dos Paraiibanos, 240, Parque Suburbano - CEP 06663-510	0	0	0	231	623	0	6
30	Escola Irmã Jécia Pinheiro	Avenida Cruz Grande, 2.500, Chácara Montserrat – CEP 06685-020	0	0	0	0	273	0	
31	CEMEB João Guimarães Rosa	Estrada Austral, 05, Jardim Vitória - CEP 06693-290	0	0	0	60	614	0	
32	CEMEB Jornalista João Valério de Paula Neto	Rua Bambina Amirable Chaluppe, 492, Amador Bueno - CEP 06680-420	0	0	0	0	1222	0	
33	CEMEB José dos Santos Novaes	Rua Visconde de Mauá, 7/A, Jardim Maristela - CEP 06663-120	0	0	0	129	560	0	8
34	CEMEB Professor Jossei Toda	Rua Colorado, 116 Vila Santa Rita - CEP 06660-530	0	0	0	43	419	0	
35	CEMEB Machado de Assis	Rua Bolívar, 65, Jardim Cruzeiro - CEP 06680-670	0	0	0	0	354	0	
36	CEMEB Senhora Manoela Sanches Casagrande	Rua Emilio Lehmann, 23, Ambuíta - CEP 06695-480	0	0	0	46	178	0	
37	CEMEB Manuel Bandeira	Rua Marinalva, 376 Jardim Briquet - CEP 06655-450	0	0	0	0	757	0	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

38	CEMEB Professora Marcilene Luiza de Melo Gazolla	Rua dos Camarões, 145, Chácara Santa Cecília - CEP 06655-550	0	0	17	87	0	0	
39	CEMEB Professora Maria Ângela Nunes Neves Néri	Rua Maria Roncagli Michelotti, 203, Jardim Nova Itapevi - CEP 06694-060	0	0	66	217	0	0	
40	CEMEB Maria Clara Machado	Rua Joaquim Lemos, 23 - Vila Aurora - CEP: 06657-050	27	50	152	67	0	0	
41	CEMEB Maria José de Faria Biagioni	Rua Van Gogh, 352, Jardim Ruth - CEP 06683-170	0	0	0	201	0	0	
42	CEMEB Dona Maria Roncagli Michelotti	Rua Cecília Pereira Alves, 170, Jardim Vitápolis - CEP 06693-360	0	0	0	252	192	0	
43	CEMEB Professora Maria Zibina de Carvalho	Rua Abacachos, 17, Alto da Colina - CEP 06665-280	0	0	0	115	638	0	
44	CEMEB Mário Tomaz de Oliveira	Rua Nelson Ferreira Costa, 820, Vitápolis - CEP 06693-240	38	82	186	170	0	0	
45	CEMEB Monteiro Lobato	Avenida Pedro Paulino, 940, Setor A COHAB II - CEP 06663-000	39	105	180	689	0	0	
46	CEMEB Professora Neusa Marques Lobato	Rua Águas de Lindóia, 145, Jardim Santo Américo - CEP 06655-100	0	0	0	123	463	0	10
47	CEMEB Orlando Villas Bôas	Rua Periquito - Quadra 13, lote 36, Jardim Nova Cotia - CEP 06670-510	0	0	15	28	87	0	
48	CEMEB Papa João Paulo II	Rua Crisântemos, 172, Jardim Hokkaido - CEP 06654-745	20	48	72	73	0	0	
49	CEMEB Professor Paulo Freire	Avenida Presidente Vargas, 300, Jardim Nova Itapevi - CEP 06694-000	0	0	0	0	498	0	
50	CEMEB Professor Paulo Mariano de Arruda	Rua Rodolpho Voight, 360, Jardim Rainha - CEP 06656-370	0	0	0	0	461	0	
51	CEMEB Vereador Roberval Luiz Mendes da Silva	Rua Luísa Pressotti Tasso, 33, Parque Miraflores - CEP 06683-260	0	0	0	79	238	0	
52	CEMEB Professora Rosana Minani Andrade	Rua Bambina Amirable Chaluppe, 280, Amador Bueno - CEP 06680-420	28	29	49	283	0	0	
53	CEMEB Rui Barbosa	Rua das Samambaias, 36, Jardim Marina - CEP 06660-764	0	0	0	187	0	0	
54	CEMEB Santa Paula Elisabete Cerioli	Rua Cajamangas, 124, Chácara Vitápolis - CEP 06693-490	0	0	69	0	0	0	
55	CEMEB Presidente Tancredo de Almeida Neves	Rua John Wayne, 23 Jardim Itacolomi - CEP 06660-740	0	0	0	0	409	0	5
56	CEMEB Vereador Ubiratan José Chaluppe	Rua Machado de Assis, 22, Vila Glória - CEP 06680-070	0	27	49	188	309	0	7
57	CEMEB Victor Soares de Camargo	Estrada Lucinda de Jesus Silva, 5.000, Quatro Encruzilhadas - CEP 06665-025	0	0	0	41	105	0	
58	CEMEB Vinicius de Moraes	Rua Mestre José Duarte, 170 Vila Santa Rita - CEP 06660-630	0	0	0	78	174	0	2
59	CEMEB Professora Viviane Maria de David de Abreu	Estrada Elias Alves da Costa, 765, Parque Boa Esperança - CEP 06675-200	0	0	0	0	192	0	
60	CEMEB Doutora Zilda Arns Neumann	Rua Neide Silva Guimarães, 310, Jardim São Carlos - CEP 06694-370	0	0	0	0	545	0	
61	APAE	Travessa dos Cajueiros, 220, Chácara Nova Itapevi - CEP 06690-255	0	0	0	0	0	0	284
62	ESCOLA DO FUTURO - Educação Infantil em Tempo Integral "Vereador Denis Lucas de Oliveira"	Rua Alcides Cotrin, 177, Jardim Santa Rita - CEP 06660-110	34	35	43	156	0	0	
63	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Governador André Franco Montoro"	Rua Pedro Martins Gonçalves, 125, Vila Doutor Cardoso - CEP 06654-400	0	0	0	0	458	0	20
64	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Padre Giovanni Cornaro"	Rua Ismênia de Abreu Dias, 210 - Vila Doutor Cardoso - CEP 06654-350	0	0	0	0	962	0	
65	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Tarsila do Amaral"	Rua Domingos da Silva, 160, Parque Suburbano - CEP 06663-560	0	0	0	0	961	0	
66	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Professor Irany Toledo Moraes"	Rodovia Engenheiro Rene Benedito Silva, s/n - Santa Rita - CEP 06683-000	0	0	0	0	400	0	
67	ESCOLA DO FUTURO - Educação de Tempo Integral "Professora Magali Trevizan Proença de Almeida"	Estrada Reta, 93, Chácara Santa Cecília - CEP 06655-610	0	0	0	0	976	0	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA II

QUANTIDADE DE ALUNO POR PÚBLICO

Público	Período	Quantidade de aluno Data base: Abril/2022
Berçário I	Integral	378
Berçário II	Integral	777
Maternal	Parcial	1726
Maternal	Integral	43
Pré-Escola	Parcial	6595
Pré-Escola	Integral	156
Ensino Fundamental	Parcial	15150
Ensino Fundamental	Integral	3757
Educação de Jovens e Adultos	Parcial	89
Educação Especial*	Distribuídos entre as UEs*	356*
Total de Alunos Matriculados na SED.		28955



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA III

TIPOS DE REFEIÇÕES E PÚBLICO

PÚBLICO	TIPOS DE REFEIÇÕES
Berçário I	Café da manhã Almoço Lanche da Tarde Jantar
Berçário I Creche Noturna	Almoço Lanche da Tarde Jantar Ceia
Berçário II	Café da manhã Almoço Lanche da Tarde Jantar
Berçário II Creche Noturna	Almoço Lanche da Tarde Jantar Ceia
Maternal Parcial	Café da manhã e Almoço ou Almoço e Lanche da Tarde
Maternal Integral	Café da manhã Almoço Lanche da Tarde
Pré Escola Parcial	Café da manhã e Almoço ou Almoço e Lanche da Tarde
Pré Escola Integral	Café da manhã Almoço Lanche da Tarde
Fundamental ciclo I Parcial	Café da manhã e Almoço ou Almoço e Lanche da Tarde
Fundamental ciclo I Integral	Café da manhã Almoço Lanche da Tarde
Educação Jovens e Adultos - EJA	Jantar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELAIV

TIPO DE CARDÁPIO, QUANTIDADE DE REFEIÇÃO E FREQUÊNCIA POR PÚBLICO E PERÍODO

TIPO DE CARDÁPIO	PÚBLICO	PERÍODO	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA
A	Berçário I	Integral	04	252 dias
B	Berçário II	Integral	04	252 dias
C	Maternal	Parcial	02	200 (duzentos) dias letivos
D	Maternal	Integral	03	200 (duzentos) dias letivos
E	Pré Escola	Parcial	02	200 (duzentos) dias letivos
F	Pré Escola	Integral	03	200 (duzentos) dias letivos
G	Ensino Fundamental - Ciclo I	Parcial	02	200 (duzentos) dias letivos
H	Ensino Fundamental - Ciclo I	Integral	03	200 (duzentos) dias letivos
I	Educação Jovens e Adultos - EJA	Parcial	01	200 (duzentos) dias letivos
J	Contraturno Escolar Todos os alunos	Parcial e Integral	01	Sextas feiras
K	Alunos em Atividades Extracurriculares- passeios externos a partir de 04 (quatro) horas de duração Todos os alunos	Parcial e Integral	-	A determinar

*CEIA servida aos alunos da creche noturna

Período Integral – 08(oito) horas

Período Parcial – 06(seis) horas

Observação: O cardápio Tipo K será utilizado na conduta de substituição de refeições em decorrência de projetos, passeios, atividades desenvolvidas fora da escola, eventos e atividades externas, conforme houver necessidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA V

DESCRIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DOS CARDÁPIOS

TIPO DE CARDÁPIO	PÚBLICO	DESCRIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DOS CARDÁPIOS
A	Berçário I	<p>Cardápio para crianças com idade de 06(seis) meses até 01(um) ano e 06(seis) meses, com permanência integral na escola, sendo oferecido café da manhã, almoço, lanche e jantar, para os alunos que entram no horário habitual, porém os que entram para receber o benefício da creche noturna, não receberão o café da manhã, mas sim receberão a ceia, totalizando quatro refeições previstas, atendendo 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Para as crianças de até 01(um) ano de idade os preparados lácteos devem ser de fórmula infantil de partida ou de seguimento composta por nutrientes balanceados. Os preparados lácteos e sucos são oferecidos em mamadeiras separadas, sendo uma para água, uma para os preparados lácteos e outra para suco de fruta, previamente higienizadas, conforme legislação sanitária vigente.</p> <p>O almoço e jantar devem ser preparados com os alimentos bem cozidos, desfiados, amassados com garfo, formando uma textura papa, para estimular o desenvolvimento da mastigação. Os alimentos não deverão ser batidos no liquidificador.</p> <p>As frutas também devem ser oferecidas amassadas, raspadas ou em pequenos pedaços.</p> <p>Os sucos deverão ser de frutas in natura.</p> <p>Até 01(um) ano de idade, não serão oferecidos alimentos como embutidos, doces, alimentos industrializados, peixes, iogurte, e no caso de oferecimento do ovo, deverá ser oferecida apenas a gema do ovo cozido, para prevenir possíveis reações alérgicas provenientes da clara do ovo.</p> <p>Também não poderá ser utilizado mel, açúcar, edulcorantes para adoçar bebidas ou preparações.</p> <p>A partir de 01(um) ano até 01(um) ano e 6(seis) meses receberá o mesmo cardápio, porém modificando a consistência da textura dos alimentos, inserindo e utilização de outros utensílios e começando a expandir a oferta de outros alimentos.</p> <p>Os preparados lácteos, sucos de frutas e água deverão ser oferecidos em canecas plásticas de material não tóxico, resistente, com duas asas e tampa com bico, previamente higienizados, para estimular a coordenação motora da criança, contribuir para o desmame em mamadeiras, além de contribuir para a adaptação de ingerir bebidas em canecas e copos.</p> <p>Também deve ser estimulada a criança a alimentar-se sozinha sua refeição ou lanche com utensílios apropriados como pratos, talheres, copos ou canecas sem apresentar riscos de acidentes.</p> <p>O Almoço e Jantar devem ser preparados com os alimentos bem cozidos, picados em pedaços pequenos e quando necessário desfiado para estimular a mastigação.</p> <p>As frutas também devem ser oferecidas picadas, amassadas ou raspadas.</p> <p>Não deverão ser oferecidos doces, embutidos, alimentos industrializados e peixes.</p> <p>Também não poderá ser utilizado mel, açúcar, edulcorantes para adoçar bebidas ou preparações.</p> <p>Os sucos servidos deverão ser preparados com frutas in natura.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o(a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, o quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos sem riscos para a saúde do aluno(a).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

B	Berçário II	<p>Cardápio para crianças com idade de 01(um) ano e 07 (sete) meses até 02(dois) ano e 11(onze) meses, com permanência integral na escola, sendo oferecido café da manhã, almoço, lanche e jantar, para os alunos que entram no horário habitual, porém os que entram para receber o benefício da creche noturna, não receberão o café da manhã, mas sim receberão a ceia, totalizando quatro refeições previstas, atendendo 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas plásticas comuns de material não tóxico, resistente, sem duas asas e sem tampa com bico, previamente higienizados. A criança já deve ser capaz de se alimentar praticamente sozinha, com pouco auxílio dos monitores, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno(a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço e jantar devem ser preparados com os alimentos bem cozidos e picados em pedaços pequenos.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos e cumbucas de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>As frutas também devem ser oferecidas picadas. Não deverão ser oferecidos embutidos, iogurtes, chocolate em pó, alimentos industrializados (ultraprocessados) e peixes. Também não poderá ser utilizado nenhum tipo de açúcar, mel para adoçar bebidas ou preparações.</p> <p>Os sucos servidos deverão ser preparados com frutas in natura.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o(a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, o quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos sem riscos para a saúde do aluno(a).</p>
C	Maternal Parcial	<p>Cardápio para crianças com idade de 03 (três) anos até 03(três) anos e 11 (onze) meses, com permanência parcial na escola, o cardápio oferecido deverá atender 30% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizados. Poderá ser oferecido iogurte, peixes, ovos, frango, carne bovina incluindo fígado de frango ou de boi.</p> <p>A criança já deve ser capaz de se alimentar sozinha, com pouco auxílio dos monitores, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno(a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço deve ser preparado com os alimentos cozidos, assados, desfiados e algumas vezes picados ou desfiados.</p> <p>As frutas devem ser oferecidas in natura picadas ou inteiras.</p> <p>Não deverão ser oferecidos embutidos.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno(a) e sem constrangimentos sociais.</p>
D	Maternal Integral	<p>Cardápio para crianças com idade de 03 (três) anos até 03(três) anos e 11 (onze) meses, com permanência integral na escola, o cardápio oferecido deverá atender 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizados. Poderá ser oferecido iogurte, peixes, ovos, frango, carne bovina incluindo fígado de frango ou de boi.</p> <p>A criança já deve ser capaz de se alimentar sozinha, com pouco auxílio dos monitores, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno(a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço deve ser preparado com os alimentos cozidos, assados refogados e algumas vezes picados ou desfiados.</p> <p>As frutas devem ser oferecidas in natura picadas ou inteiras.</p> <p>Não deverão ser oferecidos embutidos.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público. Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno(a) e sem constrangimentos sociais.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

E	Pré Escola Parcial	<p>Cardápio para crianças com idade de 04(quatro) anos até 05(cinco) anos e 11(onze) meses com permanência parcial na escola, o cardápio oferecido deverá atender 30% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizadas. Poderá ser oferecido iogurte, embutidos, peixes, ovo, frango, carne bovina, fígado de frango e/ou bovino, produtos cárneos, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas. Não há necessidade de auxílio dos monitores para alimentar-se, porém deverão ser estimulados para a aceitação das preparações oferecidas, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno (a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço deve ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes texturas e consistências.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>Para este público estará previsto a inserção com auto serviço (self-service), o qual a empresa deverá disponibilizar todos os itens necessários para a realização do mesmo.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais.</p>
F	Pré Escola Integral	<p>Cardápio para crianças com idade de 04(quatro) anos até 05(cinco) anos e 11(onze) meses com permanência integral na escola, o cardápio oferecido deverá atender 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizadas. Poderá ser oferecido iogurte, embutidos, peixes, ovo, frango, carne bovina, fígado de frango e/ou bovino, produtos cárneos, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas.</p> <p>Não há necessidade de auxílio dos monitores para alimentar-se, porém deverão ser estimulados para a aceitação das preparações oferecidas, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno(a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço deve ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes texturas e consistências.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>Para este público estará previsto a inserção com auto serviço (self-service), o qual a empresa deverá disponibilizar todos os itens necessários para a realização do mesmo.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

G	Fundamental - Ciclo I Parcial	<p>Cardápio para crianças com idade a partir de 06(seis) anos com permanência parcial na escola, o cardápio oferecido deverá atender 30% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizadas. Poderá ser oferecido iogurte, embutidos, peixes, ovo, frango, carne bovina, fígado de frango e/ou bovino, produtos cárneos, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas.</p> <p>Não há necessidade de auxílio dos monitores para alimentar-se, porém deverão ser estimulados para a aceitação das preparações oferecidas, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno(a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço deve ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes texturas e consistências.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>Para este público estará previsto a inserção com auto serviço (self-service), o qual a empresa deverá disponibilizar todos os itens necessários para a realização do mesmo.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais.</p>
H	Fundamental - Ciclo I Integral	<p>Cardápio para crianças com idade a partir de 06(seis) anos com permanência integral na escola, o cardápio oferecido deverá atender 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Os preparados lácteos e sucos devem ser oferecidos em canecas de vidros ou inox comuns, previamente higienizadas.</p> <p>Poderá ser oferecido iogurte, embutidos, peixes, ovo, frango, carne bovina, fígado de frango e/ou bovino, produtos cárneos, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas.</p> <p>Não há necessidade de auxílio dos monitores para alimentar-se, porém deverão ser estimulados para a aceitação das preparações oferecidas, porém quando solicitado de acordo com a necessidade do aluno(a), o monitor deverá auxiliar na oferta da alimentação.</p> <p>O almoço deve ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes texturas e consistências.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>As preparações deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>Para este público estará previsto a inserção com auto serviço (self-service), o qual a empresa deverá disponibilizar todos os itens necessários para a realização do mesmo.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais.</p>
I	Educação Jovens e Adultos - EJA	<p>Cardápio para alunos adultos participantes de aulas no horário noturno, com permanência parcial na escola, o cardápio oferecido deverá atender 20% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.</p> <p>Deverão ser oferecidos peixes, frango, embutidos, ovo, carne bovina, fígado de boi ou de galinha, produtos cárneos, diferentes tipos de legumes, verduras e frutas. Este público deverá ser estimulado para a aceitação das preparações oferecidas.</p> <p>O jantar deverá ser preparado com os alimentos crus e/ou cozidos em diferentes consistências, sendo mais elaborado em eventos solicitados previamente.</p> <p>As preparações e bebidas deverão ser oferecidas em pratos de vidros ou de inox e talheres de inox, copos ou canecas de vidro cujos materiais não deverão oferecer riscos para o público.</p> <p>Para este público estará previsto a inserção com auto serviço (self-service), o qual a empresa deverá disponibilizar todos os itens necessários para a realização do mesmo.</p> <p>Os sucos servidos poderão ser preparados com frutas in natura ou polpa de frutas.</p> <p>Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, o (a) gestor (a) da unidade escolar deverá providenciar a solicitação de atendimento, para a substituição de alimentos/produtos, os quais deverão ser semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

J	Contraturno Escolar	Cardápio para alunos que realizam atividades no contraturno escolar, composto por 01(um) Lanche referente ao cardápio oferecido no dia para o CAFÉ DA MANHÃ ou LANCHE DA TARDE às sextas-feiras de acordo com o calendário letivo, sendo composto por itens pré-determinados, embalados adequadamente com materiais apropriados, biodegradáveis contendo etiqueta com data de fabricação e data de validade, a fim de proteger a integridade dos mesmos, facilitando o armazenamento e a distribuição. Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, os alimentos/produtos deverão ser substituídos por produtos semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais
K	Alunos em Atividades fora do Ambiente em Atividades Extracurriculares - passeios externos a partir de 04(quatro) horas de duração	Cardápio para substituição de uma refeição sendo um "Kit Lanche", o qual deverá ser oferecido aos alunos das escolas da rede municipal, quando solicitado, para substituir a refeição prevista ao aluno em decorrência de projetos, eventos, atividades externas, passeios externos a partir de 04(quatro) horas de duração, sendo composto por itens pré-determinados, embalados adequadamente com materiais apropriados, biodegradáveis contendo etiqueta com data de fabricação e data de validade, a fim de proteger a integridade dos mesmos, facilitando o armazenamento e a distribuição. Em casos de alunos com necessidades nutricionais especiais, os alimentos/produtos deverão ser substituídos por produtos semelhantes e apropriados para que ocorram os atendimentos corretos, sem riscos para a saúde do aluno (a) e sem constrangimentos sociais.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 06, DE MAIO DE 2020 e Resolução CD/FNDE nº20, 02 Dezembro de 2020. Durante a vigência da Calamidade Pública na Saúde; de importância internacional – pandemia do novo coronavírus, ou qualquer outra situação em que os estabelecimentos educacionais se encontram fechados, com base na Resolução nº 2 do Ministério da Educação/FNDE, de 09 de Abril de 2020, será fornecido kits de gêneros alimentícios para atender o artigo 208, inciso VII da Constituição Federal. Os tipos de cardápios foram elaborados com o objetivo da promoção e/ou manutenção da saúde de todos os escolares, para garantir o bom rendimento de aprendizagens, além de aprimorar a socialização por meio dos alimentos e até o momento quando realizam o consumo dos mesmos. Os cardápios devem atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, de acordo com os públicos atendido sem suas respectivas faixas etárias, sendo:

a) Alunos com permanência integral na escola, o cardápio oferecido deverá atender 70% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.

b) Alunos com permanência parcial na escola, o cardápio oferecido deverá atender 20% ou 30% das recomendações nutricionais diária de energia, macro e micronutrientes.

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

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELAVI**CARDÁPIO POR TIPO****Modelo de cardápio TIPO “A”**

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Mingau de aveia com fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta
Almoço	Sopa de legumes (cenoura, mandioca, chuchu, macarrão, carne bovina desfiada e salsa)	Arroz papa/ Feijão carioca amassado com caldo/ Frango cozido e desfiado com salsa / Cenoura cozida com salsa	Arroz papa / Feijão carioca amassado com caldo/ Carne moída refogada com berinjela e salsa / Salada de chuchu com salsa	Arroz papa / Feijão carioca amassado com caldo/ Gema de ovo cozida e temperada com cheiro verde / Abóbora cozida com cheiro verde	Arroz papa / Feijão carioca amassado com caldo / Frango cozido, desfiado com tomate cheiro verde / Purê de mandioquinha
Lanche	Fórmula infantil Fruta	Mingau de Fórmula infantil com farinha de aveia Fruta	Fórmula infantil Fruta	Mingau de Fórmula infantil com farinha de aveia Fruta	Fórmula infantil Fruta
Jantar	Arroz papa / Feijão carioca amassado com caldo / Frango desfiado com abobrinha e salsa	Sopa creme de ervilha com Inhame, abóbora cabotiá e carne bovina desfiada com cheiro verde	Arroz papa / Feijão carioca amassado com caldo/ Gema cozida e temperada com salsa / Salada de cenoura cozida	Canja (frango, batata, cenoura, arroz, salsa)	Sopa de feijão (macarrão, couve, abóbora, batata, carne cubos desfiada e salsa)
Ceia	Mingau de aveia com fórmula infantil / Fruta	Fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta	Fórmula infantil Fruta

Modelo de cardápio TIPO “B”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Mingau de aveia / Fruta	Leite Integral / Fruta / Aveia em flocos	Leite integral / Batata doce cozida	Mingau de aveia / Fruta	Leite integral batido com fruta / Pão tipo bisnaguinha integral com manteiga
Almoço	Macarrão com molho de tomate e cheiro verde / Frango refogado, desfiado com abobrinha ralada e salsa/ Salada de alface / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Carne bovina desfiada com abóbora e cheiro verde / Couve refogado / Fruta	Arroz / Lentilha / Frango desfiado, com batata e salsa / Salada de Cenoura com salsa / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Carne moída refogada com tomate, cebola e cheiro verde / Purê de batata / Fruta	Arroz / Feijão preto Ovo cozido temperado com tomate e cheiro verde / Abóbora cozida com cheiro verde / Fruta
Lanche	Suco de fruta / Batata doce cozida	Leite integral / Pão tipo bisnaguinha com requeijão	Suco de fruta / Torta de legumes	Leite integral batido com fruta / pão integral com manteiga	Leite integral / Bolo de maçã sem açúcar
Jantar	Arroz / Feijão cozido / Carne moída refogada com cenoura e salsa / Purê de mandioquinha	Macarrão ao alho e óleo com cenoura ralada, tomate e manjerição / Frango cozido desfiado com salsa / Vagem refogada	Arroz cozido / Feijão Cozido / Omelete com tomate e salsa/ Batata cozida temperada com hortelã	Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha) com macarrão, carne em cubos desfiada e cheiro verde	Arroz cozido/ Feijão Cozido/ Frango cozido com chuchu e salsa / Purê de batata com cenoura
Ceia	Mingau de aveia / Fruta	Leite Integral / Fruta / Aveia em flocos	Leite integral / Batata doce cozida	Mingau de aveia / Fruta	Leite integral batido com fruta / Pão tipo bisnaguinha integral com manteiga



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Modelo de cardápio TIPO “C”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã ou Lanche	Leite integral batido com fruta / Pão tipo hot dog integral com manteiga	Leite integral / Bolo simples individuais sabores	Leite integral batido com fruta / Pão de milho com requeijão	Leite integral / Fruta / Biscoito integral salgado	Leite integral com fruta / Pão bisnaguinha integral com geleia
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo, molho de tomate com carne bovina em cubos e manjeriço/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta

Modelo de cardápio TIPO “D”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Leite integral batido com fruta / Pão tipo hot dog integral com manteiga	Leite integral / Bolo simples individuais sabores	Leite integral batido com fruta / Pão de milho com requeijão	Leite integral / Fruta / Biscoito integral salgado	Leite integral batido com fruta / Pão bisnaguinha integral com geleia
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Preto / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo com salsa / Carne bovina em cubos ao molho de tomate e manjeriço/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta
Lanche da tarde	Leite integral batido com fruta / Pão tipo hot dog integral com manteiga	Suco de fruta / Pão francês com carne bovina desfiada / Fruta	logurte natural batido com fruta / Pão de milho com requeijão	Suco de fruta / Torta de legumes / Fruta	Leite integral batido com fruta / Pão bisnaguinha integral com geleia

Modelo de cardápio TIPO “E”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã ou Lanche	Leite integral / Flocos de milho / Fruta	Leite integral batido com fruta/ Pão de milho com requeijão	logurte natural batido com frutas / Bolo individual sabores	Leite integral batido com chocolate / Biscoito integral salgado / Fruta	Leite integral batido com fruta / Pão bisnaguinha integral com geleia
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Preto / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo com salsa / Carne bovina em cubos ao molho de tomate e manjeriço/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Modelo de cardápio TIPO “F”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Leite integral / Flocos de milho / Fruta	Leite integral batido com fruta/ Pão de milho com requeijão	logurte natural batido com frutas / Bolo individual sabores	Leite integral batido com chocolate / Biscoito integral salgado	Leite integral batido com fruta / Pão bisnaguinha integral com geleia
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Preto / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo com salsa / Carne bovina em cubos ao molho de tomate e manjerição/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta
Lanche da tarde	Leite integral batido com fruta / Pão tipo hot dog integral com manteiga	Suco de fruta / Pão francês com carne bovina desfiada / Fruta	logurte natural batido com fruta / Pão de milho com requeijão	Suco de fruta / Torta de legumes / Fruta	Leite integral com chocolate / Pão bisnaguinha integral com geleia

Modelo de cardápio TIPO “G”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã ou Lanche	Leite integral batido com chocolate / Pão tipo hot dog com manteiga	Leite integral batido com fruta/ Pão de milho com requeijão	logurte natural batido com frutas / Bolo individual sabores	Leite integral batido com chocolate / Biscoito integral salgado / Fruta	Leite integral batido com fruta / Pão bisnaguinha integral com geleia
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo com salsa / Carne bovina em cubos ao molho de tomate e manjerição/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta

Modelo de cardápio TIPO “H”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Leite integral com chocolate / Pão tipo hot dog com manteiga	Leite integral batido com fruta / Pão de milho com requeijão	logurte natural batido com fruta / bolo individual sabores	Leite integral com chocolate / fruta / Biscoito integral salgado	Leite integral batido com fruta / pão bisnaguinha integral com geleia
Almoço	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Preto / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo com salsa / Carne bovina em cubos ao molho de tomate e manjerição/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta
Lanche da tarde	Leite integral batido com fruta / pão tipo hot dog integral com manteiga	Suco de fruta / pão francês com carne bovina desfiada / Fruta	logurte natural batido com fruta/ pão de milho com requeijão	Leite integral com chocolate / pão integral com geleia	Suco de fruta / torta de legumes com frango (cenoura / vagem / abobrinha / frango desfiado e salsa) / Fruta



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Modelo de cardápio TIPO “I”

Dia da semana / Merenda	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Jantar	Arroz com talos de salsa/ Lentilha ao molho com salsa / Frango em iscas com abóbora e cheiro verde / Salada de repolho ralado com salsa / Fruta	Arroz / Feijão Carioca / Moqueca de filé de peixe (filé de peixe, batata, molho de tomate, cenoura, cebola e coentro) / Salada de alface com milho / Fruta	Arroz / Feijão carioca / Fígado em iscas acebolado com cheiro verde / Salada de couve / Fruta	Arroz / Feijão Preto / Omelete de forno com cenoura ralada, abobrinha, tomate, cebola e cheiro verde / Salada de acelga com salsa / Fruta	Macarrão ao alho e óleo com salsa / Carne bovina em cubos ao molho de tomate e manjerição/ Salada de alface, tomate, pepino e hortelã/ Fruta

Modelo de cardápio TIPO “J”

Tipo de cardápio	Público	Alimentos/Produtos	Período
A e B	Berçário I e Berçário II	Água de coco (embalagem individual) Biscoito integral sem açúcar e sem recheio Fruta	Sexta-feira (Dia letivo)
C, D, E, F, G e H	Maternal Parcial, Maternal Integral, Pré Escola Parcial, Pré Escola integral, Fundamental Ciclo I Parcial, Fundamental Ciclo I Integral	Suco de fruta ou água de coco (embalagem individual) Bolo individual sabores ou flocos de milho ou biscoito salgado e doce sem recheio Fruta	Sexta-feira (Dia letivo)

Modelo de cardápio TIPO “K”

Tipo do Kit lanche	Alimentos/Produtos	Período
Kit lanche 1	Suco de fruta ou água de coco (embalagem individual) Água mineral Pão com queijo Fruta Bolo individual sabores Biscoito salgado integral sem recheio Biscoito doce integral sem recheio Flocos de milho	Duração até 06 (seis) horas
Kit lanche 2	Suco de fruta ou água de coco (embalagem individual) Água mineral Pão com queijo Bolo individual sabores Fruta	Duração até 04 (quatro) horas

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA VII**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / PREPARAÇÃO, INCIDÊNCIAS E PORÇÕES DE ACORDO COM OS TIPOS DE CARDÁPIOS****CARDÁPIO TIPO “A”**

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção	
	Mensal	Anual	Em gramas (g) ou mililitros (ml)	
Fórmula infantil (FI) de partida ou de seguimento	60	720	FI	24g
			Água	150ml
Arroz Branco	28	336	60g	
Feijão Carioca	24	288	25g	
Feijão preto	02	24	25g	
Lentilha	12	144	20g	
Ervilha seca	02	24	15g	
Macarrão	08	96	40g	
Mingau de Fórmula infantil (FI) com farinha de aveia (FA)	04	48	FI	24g
			Água	120ml
			FA	15g
Fórmula infantil (FI) de partida ou de seguimento com fruta (F)	04	48	FI Água Fruta	24g 100ml 50g
Carne bovina cubos	08	96	30g	
Carne bovina moída	08	96	30g	
Frango sassami	08	96	30g	
fígado de frango	02	24	20g	
Gema de ovo	08	96	20g	
Abacate	08	96	70g	
Abacaxi	02	24	60g	
Banana nanica	04	48	70g	
Banana prata	04	48	70g	
Maçã	10	120	70g	
Mamão	06	72	70g	
Manga	08	96	70g	
Maracujá	04	48	60g	
Melancia	04	48	70g	
Melão	04	48	70g	
Pera	02	24	60g	
Outras frutas de acordo com a safra	01	12	70g	
Acelga	04	48	30g	
Couve manteiga	04	48	30g	
Escarola	02	24	30g	
Repolho roxo	02	24	30g	
Repolho branco	03	36	30g	
Abóbora cabotiá	06	72	30g	
Abobrinha paulista	04	48	30g	
Beterraba	06	72	30g	
Cenoura	08	96	30g	
Chuchu	08	96	30g	
Tomate	04	48	30g	
Batata	08	96	30g	
Batata doce	04	48	30g	
Mandioca	04	48	30g	
Mandioquinha	04	48	30g	
Inhame	03	36	30g	
Suco de fruta in natura	02	24	Água	100 ml
			Fruta in natura	60g
Alho	40	480	2g	
Cebola	40	480	2g	
Salsa	20	240	2g	
Coentro	10	120	2g	
Cheiro verde	20	240	2g	
Orégano	20	240	2g	

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Hortelã	10	120	2g
---------	----	-----	----

CARDÁPIO TIPO “B”

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção	
	Mensal	Anual	Em gramas (g) ou mililitros (ml)	
Leite integral de vaca	60	720	200 ml	
Leite integral de vaca (LI) com fruta in natura	12	144	LI	120ml
			Fruta in natura	60g
Mingau com farinha de aveia (FA) e fruta	16	192	Leite Integral	120 ml
			FA	30g
			Fruta	60g
Suco de fruta in natura	08	96	Água	120 ml
			Fruta in natura	60g
Aveia em flocos	08	96	30g	
Pão tipo bisnaguinha sem açúcar	08	96	25g	
Pão tipo bisnaguinha integral sem açúcar	08	96	25g	
Biscoitos salgados integral sem recheio	04	48	25g	
Bolo simples individual sem açúcar	02	24	40g	
Manteiga	04	48	5g	
Requeijão	04	48	5g	
Geleia de frutas sem açúcar	03	36	5g	
Arroz Branco	28	336	40g	
Feijão Carioca	24	288	30g	
Feijão preto	02	24	30g	
Feijão branco	02	24	30g	
Lentilha	12	144	25g	
Ervilha seca	02	24	20g	
Macarrão	08	96	50g	
Carne bovina cubos	08	96	30g	
Carne bovina moída	08	96	30g	
Frango sassami	08	96	30g	
Fígado de frango	01	12	20g	
Fígado de boi	02	24	20g	
Ovo de galinha	08	96	20g	
Abacate	08	96	80g	
Abacaxi	02	24	70g	
Banana nanica	04	48	80g	
Banana prata	04	48	80g	
Maçã	10	120	80g	
Mamão	06	72	80g	
Manga	08	96	80g	
Maracujá	04	48	70g	
Melancia	04	48	80g	
Melão	04	48	80g	
Pera	02	24	70g	
Outras frutas de acordo com a safra	01	12	70g	
Batata	08	96	30g	
Acelga	04	48	30g	
Couve manteiga	04	48	30g	
Escarola	02	24	30g	
Repolho roxo	02	24	30g	
Repolho branco	03	36	30g	
Abóbora cabotiá	06	72	30g	
Abobrinha paulista	04	48	30g	
Beterraba	06	72	30g	
Cenoura	08	96	30g	
Chuchu	08	96	30g	
Tomate	04	48	30g	
Batata doce	04	48	30g	
Mandioca	04	48	30g	
Mandioquinha	04	48	30g	
Inhame	03	36	30g	
Alho	40	480	2g	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Cebola	40	480	2g
Salsa	20	240	2g
Coentro	10	120	2g
Cheiro verde	20	240	2g
Orégano	20	240	2g
Hortelã	10	120	2g
Manjerição	10	120	2g
Salada de frutas	04	48	100g

CARDÁPIO TIPO "C" e "D"

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção	
	Mensal	Anual	Em gramas (g) ou mililitros (ml)	
Leite integral	60	720	200 ml	
Leite integral (LI) com fruta in natura	12	144	LI	120ml
			Fruta in natura	60g
Mingau com farinha de aveia (FA) e fruta	16	192	Leite Integral	120 ml
			FA	30g
			Fruta	60g
			Água	120 ml
Suco de fruta in natura	08	96	Fruta in natura	80g
Aveia em flocos	08	96	40g	
Pão tipo bisnaguinha	06	72	40g	
Pão tipo bisnaguinha integral	06	72	40g	
Pão de leite ou tipo "hot dog"	06	72	40g	
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	06	72	40g	
Pão de forma integral	02	24	40g	
Pão de milho	02	24	40g	
Tapioca	02	24	50g	
Flocos de milho sem açúcar	02	24	20g	
logurte integral natural	06	72	200ml	
logurte integral natural batido com fruta	04	48	logurte natural	120ml
			Fruta	60g
Biscoitos salgados integral sem recheio	04	48	25g	
Bolo simples individual	04	48	40g	
Manteiga	04	48	10g	
Requeijão	04	48	10g	
Queijo mussarela	04	48	30g	
Geleia de frutas	03	36	10g	
Arroz Branco	24	288	60g	
Arroz integral	04	48	40g	
Feijão Carioca	24	288	40g	
Feijão preto	02	24	40g	
Feijão branco	02	24	40g	
Lentilha	10	144	30g	
Ervilha seca	02	24	40g	
Grão de bico	02	24	40g	
Macarrão	08	96	50g	
Carne bovina cubos	08	96	50g	
Carne bovina moída	08	96	50g	
Frango sassami	08	96	50g	
fígado de frango	01	12	40g	
Fígado de boi	03	36	50g	
Ovo de galinha	08	96	50g	
Peixe (cação)	04	48	50g	
Abacate	08	96	80g	
Abacaxi	02	24	70g	
Banana nanica	04	48	80g	
Banana prata	04	48	80g	
Maçã	10	120	80g	
Mamão	06	72	80g	
Manga	08	96	80g	
Maracujá	04	48	70g	
Melancia	04	48	80g	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Melão	04	48	80g
Pera	02	24	70g
Salada de frutas	04	48	120g
Outra fruta de acordo com a safra	01	2	70g
Batata	08	96	40g
Acelga	04	48	30g
Couve manteiga	04	48	30g
Alface lisa	03	36	40g
Alface americana	02	24	40g
Agrião	01	12	30g
Escarola	02	24	30g
Rúcula	01	12	30g
Repolho roxo	02	24	30g
Repolho branco	03	36	30g
Pepino	04	48	30g
Quiabo	01	12	30g
Vagem	03	36	30g
Chá de camomila	02	24	150ml
Abóbora cabotiá	06	72	30g
Abobrinha paulista	04	48	30g
Beterraba	06	72	30g
Cenoura	08	96	30g
Chuchu	08	96	30g
Tomate	04	48	30g
Batata doce	04	48	40g
Mandioca	04	48	40g
Mandioquinha	04	48	40g
Inhame	03	36	40g
Pimentão verde	01	12	25g
Pimentão vermelho	01	12	25g
Farofa de proteína	01	12	40g
Farofa de vegetais	01	12	40g
Purê de batata	02	24	40g
Quibe de proteína	01	12	40g
Quibe vegetal	01	12	40g
Torta de legumes	01	12	40g
Alho	40	480	5g
Cebola	40	480	5g
Salsa	20	240	5g
Coentro	10	120	5g
Cheiro verde	20	240	5g
Orégano	20	240	2g
Hortelã	10	120	4g
Manjeriçao	10	120	4g
Cebolinha	20	240	5g

CARDÁPIO TIPO “E” e “F”

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção	
	Mensal	Anual	Em gramas (g) ou mililitros (ml)	
Leite integral	60	720	200 ml	
Leite integral (LI) com fruta in natura	12	144	LI	120ml
			Fruta in natura	60g
Mingau com farinha de aveia (FA) e fruta	16	192	Leite Integral	120 ml
			FA	30g
			Fruta	60g
Suco de fruta in natura	08	96	Água	120 ml
			Fruta in natura	60g
Aveia em flocos	08	96	40g	
Pão francês	04	48	40g	
Pão tipo bisnaguinha	06	72	40g	
Pão tipo bisnaguinha integral	06	72	40g	
Pão de leite ou tipo “hot dog”	06	72	40g	
Pão de leite ou tipo “hot dog” integral	06	72	40g	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Pão de forma integral	02	24	40g	
Pão de milho	02	24	40g	
Tapioca	02	24	60g	
Cereal de milho	02	24	30g	
logurte natural integral	06	72	160ml	
logurte natural batido com fruta	04	48	logurte natural	100ml
			Fruta	50g
Biscoitos salgados integral sem recheio	04	48	25g	
Biscoito de polvilho	06	72	20g	
Bolo simples individual	04	48	40g	
Manteiga	04	48	10g	
Requeijão	04	48	10g	
Queijo mussarela	04	48	30g	
Geleia de frutas	03	36	10g	
Arroz Branco	24	288	60g	
Arroz integral	04	48	40g	
Feijão Carioca	24	288	40g	
Feijão preto	02	24	40g	
Feijão branco	02	24	40g	
Lentilha	10	144	30g	
Ervilha seca	02	24	40g	
Grão de bico	02	24	40g	
Macarrão	08	96	50g	
Carne bovina cubos	08	96	50g	
Carne bovina moída	08	96	50g	
Frango filé de sassami	08	96	50g	
Frango em iscas	08	96	50g	
fígado de frango	01	12	40g	
Fígado de boi	03	36	50g	
Ovo de galinha	08	96	50g	
Peixe (caçã)	04	48	50g	
Linguíça de frango	01	12	50g	
Almôndega de carne bovina	01	12	60g	
Abacate	08	96	80g	
Abacaxi	02	24	70g	
Banana nanica	04	48	80g	
Banana prata	04	48	80g	
Maçã	10	120	80g	
Mamão	06	72	80g	
Manga	08	96	80g	
Maracujá	04	48	70g	
Melancia	04	48	80g	
Melão	04	48	80g	
Pera	02	24	70g	
Salada de frutas	04	48	120g	
Outra fruta de acordo com a safra	01	12	70g	
Batata	08	96	40g	
Acelga	04	48	30g	
Couve manteiga	04	48	30g	
Alface lisa	03	36	40g	
Alface americana	02	24	40g	
Agrião	01	12	30g	
Escarola	02	24	30g	
Rúcula	01	12	30g	
Repolho roxo	02	24	30g	
Repolho branco	03	36	30g	
Pepino	04	48	30g	
Quiabo	01	12	30g	
Vagem	03	36	30g	
Chá de camomila	02	24	150ml	
Abóbora cabotiá	06	72	30g	
Abobrinha paulista	04	48	30g	
Beterraba	06	72	30g	
Cenoura	08	96	30g	
Chuchu	08	96	30g	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Tomate	10	120	30g
Batata doce	04	48	40g
Mandioca	04	48	40g
Mandioquinha	04	48	40g
Inhame	03	36	40g
Pimentão verde	01	12	25g
Pimentão vermelho	01	12	25g
Farofa de proteína	01	12	40g
Farofa de vegetais	01	12	40g
Purê de batata	02	24	40g
Quibe de proteína	01	12	40g
Quibe vegetal	01	12	40g
Torta de legumes	01	12	40g
Alho	40	480	5g
Cebola	40	480	5g
Salsa	20	240	5g
Coentro	10	120	5g
Cheiro verde	20	240	5g
Orégano	20	240	2g
Hortelã	10	120	4g
Manjericão	10	120	4g
Cebolinha	20	240	5g

CARDÁPIO TIPO “G” e “H”

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção	
	Mensal	Anual	Em gramas (g) ou mililitros (ml)	
Leite integral	60	720	200 ml	
Leite integral (LI) com fruta in natura	12	144	LI	120ml
			Fruta in natura	60g
Mingau com farinha de aveia (FA) e fruta	16	192	Leite Integral	120 ml
			FA	30g
			Fruta	60g
Suco de fruta in natura	08	96	Água	120 ml
			Fruta in natura	80g
Aveia em flocos	08	96	40g	
Pão tipo bisnaguinha	06	72	50g	
Pão francês	04	48	50g	
Pão tipo bisnaguinha integral	06	72	50g	
Pão de leite ou tipo "hot dog"	06	72	50g	
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	06	72	50g	
Pão de forma integral	02	24	50g	
Pão de milho	02	24	50g	
Tapioca	02	24	60g	
Cereal de milho	02	24	30g	
Chocolate em pó	16	192	20g	
logurte natural integral	06	72	170ml	
logurte natural batido com fruta	04	48	logurte natural	120ml
			Fruta	60g
Biscoitos salgados integral sem recheio	04	48	30g	
Biscoito de polvilho	04	48	30g	
Bolo simples individual	04	48	40g	
Manteiga	04	48	10g	
Requeijão	04	48	10g	
Queijo mussarela	04	48	40g	
Geleia de frutas	03	36	10g	
Arroz Branco	24	288	60g	
Arroz integral	04	48	60g	
Feijão Carioca	24	288	40g	
Feijão preto	02	24	40g	
Feijão branco	02	24	40g	
Lentilha	10	144	40g	
Ervilha seca	02	24	40g	
Grão de bico	02	24	40g	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Macarrão	08	96	70g
Carne bovina cubos	08	96	80g
Carne bovina moída	08	96	80g
Frango filé de sassami	08	96	80g
Frango em iscas	08	96	80g
Fígado de frango	01	12	50g
Fígado de boi	03	36	60g
Ovo de galinha	08	96	50g
Peixe (caçãõ)	04	48	70g
Linguiça de frango	01	12	60g
Almôndega de carne bovina	01	12	80g
Salsicha	01	06	60g
Abacate	08	96	80g
Abacaxi	02	24	100g
Banana nanica	04	48	100g
Banana prata	04	48	100g
Maçã	10	120	100g
Mamão	06	72	100g
Manga	08	96	100g
Maracujá	04	48	100g
Melancia	04	48	120g
Melão	04	48	120g
Pera	02	24	100g
Salada de frutas	04	48	150g
Outra fruta de acordo com a safra	01	12	100g
Batata	08	96	40g
Acelga	04	48	30g
Couve manteiga	04	48	30g
Alface lisa	03	36	40g
Alface americana	02	24	40g
Agrião	01	12	30g
Escarola	02	24	30g
Rúcula	01	12	30g
Repolho roxo	02	24	30g
Repolho branco	03	36	30g
Pepino	04	48	30g
Quiabo	01	12	30g
Vagem	03	36	30g
Chá de camomila	02	24	180ml
Abóbora cabotiá	06	72	30g
Abobrinha paulista	04	48	30g
Beterraba	06	72	30g
Cenoura	08	96	30g
Chuchu	08	96	30g
Tomate	10	120	30g
Batata doce	04	48	40g
Mandioca	04	48	40g
Mandioquinha	04	48	40g
Inhame	03	36	40g
Pimentão verde	01	12	25g
Pimentão vermelho	01	12	25g
Farofa de proteína	01	12	40g
Farofa de vegetais	01	12	40g
Purê de batata	02	24	40g
Quibe de proteína	01	12	40g
Quibe vegetal	01	12	40g
Torta de legumes	01	12	40g
Arroz doce	01	12	100g
Alho	40	480	5g
Cebola	40	480	5g
Salsa	20	240	5g
Coentro	10	120	5g
Cheiro verde	20	240	5g
Orégano	20	240	2g
Hortelã	10	120	4g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Manjeriçao	10	120	4g
Cebolinha	20	240	5g
Canela em pó	04	48	2g

CARDÁPIO TIPO "I"

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção
	Mensal	Anual	Em gramas (g) ou mililitros (ml)
Arroz Branco	24	288	60g
Arroz integral	04	48	60g
Feijão Carioca	24	288	40g
Feijão preto	02	24	40g
Feijão branco	02	24	40g
Lentilha	10	144	40g
Ervilha seca	02	24	40g
Grão de bico	02	24	40g
Macarrão	08	96	60g
Carne bovina cubos	08	96	80g
Carne bovina moída	08	96	80g
Frango filé de sassami	08	96	80g
Frango em iscas	08	96	80g
Fígado de frango	01	12	50g
Fígado de boi	03	36	60g
Ovo de galinha	08	96	50g
Peixe (caçã)	04	48	70g
Linguiça de frango	01	12	70g
Almôndega de carne bovina	01	12	80g
Salsicha	01	06	60g
Abacate	08	96	80g
Abacaxi	02	24	100g
Banana nanica	04	48	100g
Banana prata	04	48	100g
Maçã	10	120	100g
Mamão	06	72	100g
Manga	08	96	100g
Maracujá	04	48	100g
Melancia	04	48	100g
Melão	04	48	100g
Pera	02	24	100g
Salada de frutas	04	48	150g
Outra fruta de acordo com a safra	01	12	100g
Batata	08	96	40g
Acelga	04	48	30g
Couve manteiga	04	48	30g
Alface lisa	03	36	40g
Alface americana	02	24	40g
Agrião	01	12	30g
Escarola	02	24	30g
Rúcula	01	12	30g
Repolho roxo	02	24	30g
Repolho branco	03	36	30g
Pepino	04	48	30g
Quiabo	01	12	30g
Vagem	03	36	30g
Abóbora cabotiá	06	72	30g
Abobrinha paulista	04	48	40g
Beterraba	06	72	30g
Cenoura	08	96	40g
Chuchu	08	96	30g
Tomate	10	120	30g
Batata doce	04	48	40g
Mandioca	04	48	40g
Mandioquinha	04	48	40g
Inhame	03	36	40g
Pimentão verde	01	12	25g
Pimentão vermelho	01	12	25g
Farofa de proteína	01	12	40g

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Farofa de vegetais	01	12	40g
Purê de batata	02	24	40g
Quibe de proteína	01	12	40g
Quibe vegetal	01	12	40g
Torta de legumes	01	12	40g
Alho	40	480	5g
Cebola	40	480	5g
Salsa	20	240	5g
Coentro	10	120	5g
Cheiro verde	20	240	5g
Orégano	20	240	2g
Hortelã	10	120	4g
Manjeriçao	10	120	4g
Cebolinha	20	240	5g

CARDÁPIO TIPO “J”

Para o os cardápios tipo A e B

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção em gramas (g) ou mililitros (ml)
	mensal	anual	
Água de coco	04	48	200 ml
Biscoitos sem açúcar e sem recheio	04	48	25g
Fruta	04	48	100g

CARDÁPIO TIPO “J”

Para o os cardápios tipo C, D, E, F, G e H

Gênero Alimentício / Preparação	Incidência no cardápio		Porção em gramas (g) ou mililitros (ml)
	mensal	anual	
Água de coco ou suco de fruta	04	48	200 ml
Biscoitos doce sem recheio	01	12	25g
Biscoito salgado sem recheio	01	12	25g
Bolo individual sabores	01	12	40g
Cereal de milho	01	12	30g
Fruta	04	48	100g

CARDÁPIO TIPO “K”

Gênero Alimentício / preparação		Incidência no cardápio		Porção em gramas (g) ou mililitros (ml)
		Mensal	Anual	
Kit lanche 1	Água de coco ou suco de fruta	1	12	200 ml
	Água mineral	1	12	300ml
	Pão de leite ou tipo “hot dog”	1	12	50g
	Queijo mussarela	1	12	40g
	Biscoitos doce sem recheio	1	12	25g
	Biscoitos salgado sem recheio	1	12	25g
	Bolo simples individuais sabores	1	12	50g
	Cereal de milho	1	12	30g
Kit lanche 2	Fruta	1	12	100g
	Água de coco ou suco de fruta	1	12	200 ml
	Água mineral	1	12	300ml
	Pão de leite ou tipo “hot dog”	1	12	50g
	Queijo mussarela	1	12	40g
	Bolo individual sabores	1	12	40g
	Fruta	1	12	100g



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA VIII

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os gêneros alimentícios devem ser de primeira qualidade, obedecendo às especificações e legislações atualizadas pertinentes a cada produto.

1. ALIMENTOS GERAIS

Alimentos	Especificações
Água de coco	Proveniente do endosperma líquido do fruto do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i> L.), líquido característico; Cor: translúcido; Odor: próprio; Sabor: próprio.
Água mineral	Água mineral natural sem gás, em garrafa pet de 300ml, com tampa de rosca, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 274/2005, RDC 275/2005, RDC 259/2002, portaria 470/1999 (MME) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos processos administrativos determinados pela ANVISA;
Arroz integral	O arroz integral do tipo I, classe longo ou fino tipo único, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 13%, isento de sujidades e materiais estranhos. O Produto não deve apresentar grãos disformes, grãos queimados, pedras, cascas e carunchos. Embalagem com peso líquido de 5kg em sacos plásticos resistentes, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas, não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas.
Arroz polido	Arroz polido, produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I, longo e fino, "100% Grãos Nobres" (mínimo de 90% - noventa por cento – do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173kcal a 176 kcal, carboidratos 38g a 40g, proteínas 3,7g e 3,9g, gorduras totais, gorduras saturadas 0,1g, gorduras trans = 0g, fibra alimentar 0,8g a 1g, potássio 45mg a 49mg, fósforo 45mg a 48mg e tocoferol 0,05mg a 0,12mg. Descrito na embalagem 100% grão nobres, premium. Embalagem 5kg. Em 10 (dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com a amostra do produto.
Aveia em flocos	Aveia em flocos, deverá ser isento de alergênico leite e derivados.
Biscoito de polvilho	Produto obtido pelo amassamento e assado conveniente de massa preparada com polvilho azedo, leite, óleo ou gordura vegetal, sal, ovo e outros ingredientes permitidos. Isento de glúten, gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes, conservantes, açúcar e outros compostos artificiais. Características: Formato argola.
Biscoito maizena	Biscoito doce tipo maizena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes.
Biscoito de Arroz	Biscoito salgado de Arroz Integral: Ingredientes: arroz integral e sal, sem conservantes e sem aromatizantes. Não deverá conter glúten, açúcar, gordura trans, leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. Aspecto: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: Pacote de 80 a 150 gramas.
Biscoito cream cracker	Biscoito salgado tipo cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes. Não deve conter gordura trans na porção.
Biscoito cream cracker integral	Biscoito salgado tipo cracker. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Isento de gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes. Não deve conter gordura trans na



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	porção.
Biscoito doce sabores chocolate, coco e leite	<p>Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura, leite e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deverá conter soja, gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição. Os biscoitos poderão ser do tipo amanteigado.</p> <p>a) Sabor Chocolate: deverá conter chocolate ou cacau em pó; b) Sabor Coco: deverá conter coco (ralado). c) Sabor Leite: o produto deverá conter leite</p>
Bolo simples individual sem açúcar	<p>Produto obtido em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, fermento, leite ou soro de leite, edulcorante (regulamentado pela ANVISA), ovos, óleo ou gordura vegetal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto com o respectivo sabor, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR e corantes:</p> <p>a) Sabor Abacaxi: o produto deverá conter ABACAXI. b) Sabor Chocolate: o produto deverá conter CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ. c) Sabor Coco: o produto deverá conter COCO. d) Sabor Laranja: o produto deverá conter LARANJA. e) Sabor baunilha: deverá conter extrato natural de baunilha.</p> <p>Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.</p>
Bolo simples individual	<p>Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas.</p> <p>a) Sabor Abacaxi: o produto deverá conter ABACAXI. b) Sabor Chocolate: o produto deverá conter CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ. c) Sabor Coco: o produto deverá conter COCO. d) Sabor Laranja: o produto deverá conter LARANJA. e) Sabor baunilha: deverá conter extrato natural de baunilha.</p> <p>Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.</p>
Chocolate em pó	Produto obtido 100% à base de cacau em pó. O produto deverá estar isento de soja e derivados, de açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes, glúten, leite, soja e ovo.
Canela em pó	Canela da China moída. Parte utilizada: casca (CinamomumcassiaNessexBlume). Isenta de açúcar.
Chá de camomila	Chá de camomila. Ingredientes: capítulos florais desidratados da espécie Matricariarecutita.
Ervilha seca	Grão comestível da espécie "Pisunsativum, L.", constituído de, no mínimo, 98% (noventa e cinco por cento) de ervilhas partidas (cofilédones ou bandas), de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.
Extrato de tomate	Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, ingredientes principais tomate, açúcar e sal.
Farinha de milho	Farinha de milho amarela. Pode ser acrescido de vitaminas e/ou minerais.
Farinha de trigo tipo 1	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.
Feijão branco	Feijão branco, tipo I "in natura", é o grão comestível constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
Feijão Carioca	Feijão carioca tipo 1; constituídos, de grãos limpos (isento de sujidades) e secos. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60gr; Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0,2g a 0,5g, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Embalagem 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Em 10(dez) dias úteis após declarado vencedor, deverá apresentar ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada), juntamente com amostra do produto.
Feijão preto	Feijão preto, tipo I "in natura", é o grão comestível constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
Fermento químico em pó	Amido ou fécula, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e/ou pirofosfato de ácido sódio e/ou carbonato de cálcio). Isento do alergênico leite e derivados.
Flocos de milho	Flocos de milho sem adição de açúcar e edulcorantes. Isento dos alergênicos leite e derivados. Ingredientes mínimos: milho e/ou farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.
Fórmula infantil (FI) de partida	Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação à caseína.
Fórmula infantil (FI) de seguimento	Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância é o produto a base de leite de vaca ou de outros animais ou de uma mistura destes e/ou de outros ingredientes comprovadamente adequados para alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida e para alimentação de crianças de primeira infância. Resolução RDC nº44, de 19 de Setembro de 2011.
Fubá de milho	Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zeamays, L), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso.
Geleia de frutas	Geleia obtida pela cocção de 100 % frutas inteiras e suco de fruta, submetido a um tratamento térmico adequado, no sabor morango, uva ou goiaba. Isento de glúten, açúcar, corante e leite.
Grão de bico	Tipo kabuli "in natura", é o grão comestível constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.
Leite de coco	Ingredientes mínimos obrigatórios: leite de coco. Pode conter água, conservante, acidulante, espessante, estabilizante e emulsificante. Isento de açúcar. Dever ser de primeira qualidade e apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo.
Leite em pó integral	Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Leite em pó integral, pó fino sem grumos, cor: branco amarelado, odor: agradável não rançoso, sabor: agradável não rançoso, especificações físico químicas: gordura mín. 26%, teor de lactose mín. 35,0g/ por porção de 100g, proteína mínima 26,0 g por porção 100g; tabela nutricional (porção de 24g): valor energético 120 kcal, carboidratos 9,0g, proteínas: 6,3g, gorduras totais 6,3g, gorduras saturadas: 4,0g, gordura trans: 0,0, fibra alimentar: 0,0, sódio 78mg e cálcio 220mg; embalagem de polietileno metalizado, resistente e termossoldado, peso



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	<p>líquido 1kg. Com registro no Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento. Deverá ser apresentada a documentação técnica descrita abaixo, no prazo de 10 (dez) dias úteis após declarado vencedor: ficha técnica em papel timbrado e assinada (original ou autenticada) e registro do produto, juntamente com amostra do produto.</p>
Leite integral UHT	<p>Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto.</p>
Lentilha	<p>Grãos de lentilha inteiros com as características de cor, sabor, odor e textura própria do produto, sem sujidades, parasitas e larvas.</p>
Louro desidratado	<p>Folhas de louro (<i>laurusnobilis</i> L.) desidratadas.</p>
Macarrão	<p>Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. Formato parafuso</p>
Macarrão para sopa	<p>Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, adicionada de ovos, podendo conter outras substâncias permitidas. Características: Cortes ave-maria, conchinha e letrinhas.</p>
Milho para pipoca	<p>Milho para pipoca. Classe amarela. Tipo 1.</p>
Milho para canjica	<p>O milho para o preparo de canjica deverá ser sadio e limpo, de primeira qualidade. Tipo 1.</p>
Molho de tomate refogado e temperado	<p>Tomate, sal, especiarias, e outros ingredientes permitidos. Isento de proteína vegetal e conservantes.</p>
Óleo de soja refinado	<p>O óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de soja (<i>Glycinemax</i> L.). Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega.</p>
Orégano desidratado	<p>Ingredientes: orégano desidratado. Parte utilizada: folhas e talos (<i>Origanumvulgare</i> L. OU <i>LippiagraveolensKunth</i>).</p>
Pão de forma	<p>Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá se apresentar fatiado. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.</p>
Pão de forma integral	<p>Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, no mínimo de 20% integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá se apresentar fatiado. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.</p>
Pão de leite ou tipo "hot dog"	<p>Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O pão deverá apresentar um corte no sentido longitudinal para colocação de recheio. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	hidrogenada e gordura trans em sua composição.
Pão de leite ou tipo "hot dog" integral	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, no mínimo de 20% integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Embalados com materiais não tóxicos, apresentando de forma legível a data de fabricação, validade, lote, ingredientes e rótulos com informações nutricionais. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.
Pão de milho	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas; Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.
Pão francês	Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (resolução nº 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada.
Pão tipo bisnaguinha integral	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, no mínimo de 20% integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.
Pão tipo bisnaguinha	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo, enriquecida de ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344 de 13/12/2002, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Não será permitida a adição de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans em sua composição.
Sal refinado	Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo.
Suco de fruta integral	O suco de fruta integral com embalagem tetra pak de 200 ml, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), conservantes e corantes, destinado ao consumo direto. Obtido de frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, corantes, conservantes. Deverão estar isentas de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.
Tapioca	Goma ou massa pronta para preparo de tapioca. Produto obtido de fécula de mandioca (Manihotufillissima) sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, classe branca, tipo I. Isento de glúten, lactose, soja, ovo e conservantes.
Vinagre de maçã	Produto resultante da fermentação acética de maçã isenta de corantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Alimentos perecíveis	Especificações
Almôndega de carne bovina	O produto deve apresentar-se 100% carne bovina, em formato arredondado, cujo peso aproximado é de 20g (no qual poderá sofrer oscilações máximas de 5% para mais ou menos) sendo submetido ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar SIF. O produto deverá ser congelado à temperatura de - 18° C e deverá ser armazenado em temperatura máxima de - 18° C. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
Hambúrguer de carne bovina	O produto deve apresentar-se 100% carne bovina, em formato elíptico, sendo, 0,9 a 12cm e altura de 1,5 a 1,7cm, cujo peso aproximado é de 60g (no qual poderá sofrer oscilações máxima de 5% para mais ou menos), sem pimenta, sem aromatizante, sendo submetido ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar SIF. O produto deverá ser congelado à temperatura de -18°C e deverá ser armazenado em temperatura máxima de -18°C. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
Carne bovina (patinho ou coxão mole) - cubos e iscas	Carne bovina em iscas ou cubos de aproximadamente 15 a 30g, submetidas ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, com percentual de gordura que não ultrapasse 5%. Deve ser proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões. O produto deverá ser congelado à temperatura de - 18° C e deverá ser armazenado em temperatura máxima de - 18° C. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas
Carne bovina moída (patinho)	Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, submetidas ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, com percentual de gordura que não ultrapasse 5%. Deve ser proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões. Não será permitida a obtenção de produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado à temperatura de - 18° C e deverá ser armazenado em temperatura máxima de - 18° C. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
Fígado de boi	Víscera proveniente de animais da espécie bovina, saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifes finos, aparados, congelados, separados por sacos de polietileno atóxico (bife por bife).O fígado bovino deverá sofrer processo de congelamento rápido individual IQF em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas.
Fígado de frango	Víscera proveniente de frango, congelada, na embalagem original do fabricante, propriedades organolépticas normais, sem aponeurose, sem gordura aparente. Produto com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas
Filé de peito de frango (sassami) congelado	Carne de frango, obtida do corte sassami submetida ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Deverá ser isenta de pele, ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses. Aspecto: não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasito e larvas. Deve apresentar SIF. O produto deverá ser congelado à temperatura de - 18° C e deverá ser armazenado em temperatura máxima de - 18° C. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
Ovo de galinha	Ovo de galinha, branco, tipo extra, fresco, selecionado, isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos Tipo grande, frescos, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as calazas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe qualidade; Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem alterações da gema e da clara (gema aderente à



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

		casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue, alcançando também a clara, presença de embrião. Embalagem deverá ser tipo pet com invólucro plástico, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.
Linguiça Frango	de	Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango de primeira qualidade, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, sem película, e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A linguiça deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado com embalagens apropriadas identificadas com data de validade, lote, serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura. Características: Cor, sabor, odor e textura próprios do produto, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Textura firme, não pegajosa, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
Salsicha		Produto cárneo industrializado, embutido, deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes floculentas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
Peixe (caçã)		Carne de caçã (da espécie Prionace glauca), livre de pele e cartilagem, cortada em cubos com aproximadamente 40g a 60g, submetido ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar SIF. Estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. Apresentação: Deverá apresentar características reconhecidamente de primeira linha. Isento: pele, couro, cartilagem, resíduos de vísceras e qualquer substância contaminante que possa alterar o produto ou encobrir alguma alteração de sua carne. Cor: característica e homogênea, com predominância da cor branca, com tonalidade marrom na musculatura lateral. Não deve apresentar coloração roxa, esverdeada ou escura de outra forma. Odor: Não deve apresentar odor de putrefação, fermentação e qualquer outro cheiro que não esteja em consonância com o odor característico do produto. O produto deverá ser congelado à temperatura de - 18° C e deverá ser armazenado em temperatura máxima de - 18° C. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
Manteiga		Manteiga extra ou de primeira qualidade sem sal, com creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca e cloreto de sódio, podendo conter fermento láctico, com cheiro e sabor característico. Isento de glúten, gordura trans, corantes naturais e/ou artificiais, conservantes e aromatizantes. O produto deve ser pasteurizado. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característicos, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g.
logurte integral	natural	Leite de vaca integral pasteurizado, fermento lácteo. Podendo conter outros produtos de origem láctea. Isento de açúcar e edulcorantes naturais e artificiais, corantes e conservantes. Deve apresentar SIF. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.
logurte desnatado	natural	Leite de vaca desnatado pasteurizado, fermento lácteo. Podendo conter outros produtos de origem láctea. Isento de açúcar e edulcorantes naturais e artificiais, corantes e conservantes. Deve apresentar SIF. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

Queijo mussarela	Queijo obtido por filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.
Requeijão	Leite, creme de leite, cloreto de sódio, fermento lácteo. Não poderá conter amido e gordura vegetal. Deve apresentar SIF.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

<p>Ovo de galinha integral desidratado</p>	<p>Ovo integral desidratado – Produto obtido, pela desidratação do ovo integral pasteurizado acondicionado em embalagem de polietileno de 360g. Ingredientes: clara e gema de ovo na mesma proporção dos ovos em natureza. O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RISPOA/MA. Resolução nº05 de 05/07/1991 - CIPOA/MA Resolução RDC nº331, 23/12/19 Instrução Normativa n. 60 de 23/12/2019 Anexo I – Anvisa/MS, grupo 8, item b. resolução RDC n. 14, 28/03/2014 – Anvisa. Pó fino, de cor, sabor e odor característicos, livre de odores e materiais estranhos. ORGANOLÉPTICAS: Cor: O produto deverá apresentar a cor que lhe é própria, ou seja, amarelo característico. Sabor e odor: O produto deve ser isento de sabores e odores estranhos apresentar sabor e odor de ovos frescos. Aspecto: O produto deve ser homogêneo, livre de cascas, chalazas, membranas e outras matérias estranhas. FÍSICO-QUÍMICO: O produto deverá estar de acordo com as condições gerais estabelecidas no RISPOA/MA. Resolução nº 05 de 05/07/1991. CIPOA/MA, item, 2.2.2. MICROBIOLÓGICOS: Serão adotados os padrões estabelecidos na Resolução RDC nº331, 23/12/2019 Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 Anexo I – ANVISA/MS, grupo 8, item macroscópica e microscópicas: Serão adotados os critérios e padrões especificados na resolução RDC n. 14, 28/03/2014 – Anvisa. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução normativa nº 22, de 24/11/2005, RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS, RDC nº 359/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS e RDC nº 163/2006 – ANVISA/MS. Deverá ser apresentada a documentação técnica descrita e amostra do produto, no prazo de 10 (dez) dias úteis depois de declarado o vencedor: Ficha técnica em papel timbrado e assinada pelo responsável técnico (original ou autenticada), registro do produto no MAPA registro do fabricante no serviço de inspeção federal e laudo bromatológico contendo informações organolépticas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas conforme plano de amostragem e legislações vigente, com data inferior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da data designada para sua apresentação (original ou autenticado).* O laboratório deverá ser referência oficial.</p>
<p>Coxão mole em cubos, acrescido de mix de legumes, ambos congelados pelo sistema IQF</p>	<p>Carne bovina em cubos obtida exclusivamente do corte Coxão mole, com aproximadamente 24 mm x 24 mm, proveniente de animais sadios, machos, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, acrescido de mix de legumes, com proporção de 70% de carne bovina e 30% de legumes, cenoura 15%, milho 7,5 % e ervilha 7,5%, em condições higiênicas satisfatória. Os legumes deverão ser apresentados em invólucro transparente separado da proteína animal. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Poderá conter no máximo 10% de gordura, no máximo 3% de aponevroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Textura, cor, odor e sabores característicos do produto, de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS / MICROSCÓPICAS: Não deverão conter substâncias/ matérias estranhas de quaisquer naturezas prejudiciais à saúde humana, de acordo com a legislação vigente. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, Anvisa, Anexo I, grupo 5, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001. MICROSCÓPICAS: Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas): Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana. Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas. Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico. Pesquisa de elementos histológicos: Não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto. Não deverá apresentar tecidos inferiores e impurezas. Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno de baixa densidade com alta transparência, em material atóxico, aprovado para contato com alimentos de acordo com a resolução 105/1999 da ANVISA e demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 02kg e peso da embalagem de aproximadamente 08g. Deverá ser apresentada a documentação técnica descrita e amostra do produto, no prazo de 10 (dez) dias úteis depois de declarado o vencedor: Ficha técnica em papel timbrado e assinada pelo responsável técnico (original ou autenticada), registro do produto no MAPA, registro do fabricante no serviço de inspeção federal e laudo bromatológico (original ou autenticada).</p>
<p>Peito de frango em iscas, acrescido de mix</p>	<p>Peito de Frango de frango, sem osso e sem pele, cortada em ISCAS, de aproximadamente 60 mm x 20 mm proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, acrescido de mix de legumes, com proporção de 70% de carne de frango e</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

<p>de legumes, ambos congelados pelo sistema IQF</p>	<p>30% de legumes, cenoura 15%, milho 7,5 % e ervilha 7,5%, em condições higiênicas satisfatória. Os legumes deverão ser apresentados em involucro transparente separado da proteína animal. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Deverão apresentar-se cortes fracionados em pedaços de tamanho uniforme e congelados, sem osso e sem pele. Deverão ser isentos de tecidos inferiores e impurezas (vísceras, tendões, coágulos, nodos linfáticos, nervos, peles, ossos e penas). Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Textura, cor, odor e sabores característicos do produto, de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS / MICROSCÓPICAS: Não deverão conter substâncias/ matérias estranhas de quaisquer naturezas prejudiciais à saúde humana, de acordo com a legislação vigente. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, Anvisa, Anexo I, grupo 5, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001. MICROSCÓPICAS: Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas): Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana. Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas. Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico. Pesquisa de elementos histológicos: Não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto. Não deverá apresentar tecidos inferiores e impurezas. Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno de baixa densidade com alta transparência, em material atóxico, aprovado para contato com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, e demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 02kg e peso da embalagem de aproximadamente 08 g. Deverá ser apresentada a documentação técnica descrita e amostra do produto, no prazo de 10 (dez) dias úteis depois de declarado o vencedor: Ficha técnica em papel timbrado e assinada pelo responsável técnico (original ou autenticada), registro do produto no MAPA, registro do fabricante no serviço de inspeção federal e laudo bromatológico (original ou autenticada).</p>
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. HORTIFRUTIS

2.1 FRUTAS – CARACTERÍSTICAS: as frutas, próprias para o consumo in natura, com teores de açúcar acidez compatíveis com esse fim, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescas e sãs;
- b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Unidade Receptora;
- c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;
- d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Estarem isentas de:
 - e.1) substâncias terrosas;
 - e.2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - e.3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);
 - e.4) umidade externa anormal;
 - e.5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
 - e.6) cores, odores e sabores estranhos;
 - e.7) rachaduras e cortes na casca;
 - e.8) enfermidades.

2.1.1 Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

total de cada produto entregue, ou, como no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.

- Abacate fortuna
- Abacaxi pérola
- Banana nanica
- Banana prata
- Laranja lima
- Laranja pera
- Maçã fuji
- Mamão formosa
- Manga palmer
- Maracujá azedo
- Melancia
- Melão amarelo
- Pera willians
- Goiaba vermelha
- Morango
- Tangerina Ponkan
- Pêssego

2.2 LEGUMES E HORTALIÇAS – CARACTERÍSTICAS: os legumes e hortaliças, próprios para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescos e sãos, estarem inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal;
- b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pelo Departamento de Infraestrutura da Secretaria Municipal de Educação.
- d) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% (cinco por cento) e que afetem sua aparência. A polpa, pedúnculo, folhas/inflorescências (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Estarem isentas de:

- e.1) Substâncias terrosas, exceto a mandioca;
- e.2) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- e.3) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;
- e.4) Umidade externa anormal;
- e.5) Odor e sabor estranhos;
- e.6) Enfermidades.

2.2.1 Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha paulista
- Acelga
- Agrião
- Alface americana
- Alface lisa
- Alho descascado
- Batata inglesa
- Batata doce
- Beringela
- Beterraba



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

- Brócolis ninja
- Cebola roxa ou branca
- Cebolinha
- Cenoura
- Cheiro verde
- Chuchu
- Coentro
- Couve-flor
- Couve manteiga
- Escarola
- Gengibre
- Hortelã
- Inhame
- Jiló
- Mandioca
- Mandioquinha
- Manjericão
- Milho verde
- Pepino
- Pimentão verde
- Pimentão vermelho
- Quiabo
- Rabanete
- Repolho branco
- Repolho roxo
- Rúcula
- Salsa
- Salsinha
- Tomate
- Vagem macarrão

2.2.2 No caso da opção por fornecimento de legumes minimamente processados, estes deverão apresentar características organolépticas próprias do produto, tais como cor, odor, sabor e textura.

2.2.3 ABÓBORA JAPONESA OU CABOTIÁ EM CUBOS

DESCRIÇÃO: Abóbora submetida a processo de pré-preparo, higienização e desinfecção. O produto deverá ser em cubos.

CARACTERÍSTICAS: O produto deverá ser obtido de abóbora nas variedades japonesa, cabotiá ou seca, própria para o consumo. O produto deve ser produzido obedecendo ao seguinte fluxo de processamento:

- a) Pré-seleção;
- b) Pré-lavagem e lavagem (água corrente potável);
- c) Desinfecção em solução clorada de 150 a 200 PPM (imersão por 15 minutos);
- d) Descascamento;
- e) Processo de corte;
- f) Acondicionamento em embalagens a vácuo em espaço físico com temperatura controlada;
- g) Armazenamento sob refrigeração em câmaras frigoríficas entre 3°C e 5°C.

2.2.4 MANDIOCA

DESCRIÇÃO: Mandioca descascada submetida a processo de pré-preparo, higienização e desinfecção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

CARACTERÍSTICAS: O produto deverá ser obtido de mandioca própria para o consumo. O produto deve ser produzido obedecendo ao seguinte fluxo de processamento:

- a) Pré-seleção;
- b) Pré-lavagem e lavagem (água corrente potável);
- c) Desinfecção em solução clorada de 150 a 200 PPM (imersão por 15 minutos);
- d) Descascamento;
- e) Processo de corte;
- f) Acondicionamento em embalagens a vácuo em espaço físico com temperatura controlada;
- g) Armazenamento sob refrigeração em câmaras frigoríficas entre 3°C e 5°C.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA IX

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Observação: Quantidade mínima referencial a serem mantidos nas escolas, salvo a CONTRATADA equipar com todo tipo de equipamento e material para o bom funcionamento da cozinha.

EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO	UNIDADE	QUANTIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL DE 04(QUATRO) OU 06(SEIS) BOCAS GN/GLP	unidade	01
FORNO	Unidade	01
GELADEIRA (MÍNIMO DE 240L OU INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS DE 1200 A 1300 L)	unidade	01
FREEZER (VERTICAL 02 PORTAS MÍNIMO DE 165L OU HORIZONTAL 1 PORTA NO MÍNIMO DE 213 L OU 2 PORTAS DE 385 L)	unidade	01
PICADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL MANUAL, ESTRUTURA EM ALUMÍNIO, BASE EM TRIPÉ	unidade	01
PANELAS DE PRESSÃO MÍNIMO 4,5L	unidade	02
LIQUIDIFICADOR (INDUSTRIAL MÍNIMO 4L)	Unidade	01
ESPRESSOR DE FRUTAS ELÉTRICO (CRECHES)	unidade	01
CONCHAS DE ALUMÍNIO	unidade	02
CAÇAROLAS DE ALUMÍNIO	unidade	03
CALDEIRÕES DE ALUMÍNIO	unidade	02
ESCUMADEIRAS DE ALUMÍNIO	Unidade	02
FRIGIDEIRA (TAMANHO MÉDIO ou GRANDE)	unidade	01
ESPRESSOR DE ALHO	unidade	01
ESPRESSOR DE BATATA	unidade	01
BACIAS EM POLIPROPILENO	unidade	05
CANECOS DE ALUMÍNIO GRANDE	Unidade	02
TÁBUA DE ALILENO	unidade	03
DESCASCADOR DE LEGUMES	unidade	02
RALADOR DE LEGUMES	unidade	02
ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO GRANDE OU MÉDIO	unidade	01
ESCORREDOR DE ARROZ DE ALUMINIO GRANDE OU MÉDIO	unidade	01
COLHERES DE SERVIR DE ALUMÍNIO	unidade	05
FACAS DE CORTE	unidade	03
TRAVESSAS DE AÇO INOX OU DE LOUÇA	unidade	06
ASSADEIRAS SENDO NO MÍNIMO DE TAMANHO MÉDIA	unidade	04
LIXEIRA COM PEDAL	unidade	01



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

BALDES	unidade	02
BALDES GRANDES COM TAMPA	unidade	02
TERMÔMETRO	unidade	01
PEGADOR UNIVERSAL (TIPO PINÇA)	unidade	03
MESA DE INOX PARA APOIO EM CADA COZINHA	unidade	01
LIXEIRA COM PEDAL E RODAS PARA DESLOCAMENTO DO LIXO	unidade	01
COLHERES EM AÇO INOX DE SOPA	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
GARFOS EM AÇO INOX	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
FACAS EM AÇO SEM PONTA INOX	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
COLHERES EM AÇO INOX DE SOBREMESA	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
CANECAS DE VIDRO OU INOX livre de BPA OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de MATERNAL, PRÉ, FUNDAMENTAL, EJA	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
CANECAS DE MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO livre de BPA OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de BERÇÁRIO I E II	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
PRATOS DE MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO OU DE INOX livre de BPA OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de BERÇÁRIO I E II	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
CUMBUCA MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO livre de BPA OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de BERÇÁRIO I E II	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
PRATOS DE VIDROS OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de MATERNAL, PRÉ, FUNDAMENTAL e EJA	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
CANECAS COM BICO E ASAS DE MATERIAL PLÁSTICO NÃO TÓXICO OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de BERÇÁRIO I	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
MAMADEIRAS PARA ÁGUA E SUCO DE FRUTA de 160 a 240 ml OBSERVAÇÃO: Para escolas com atendimento de BERÇÁRIO I E II	Que atenda a quantidade de alunos da UE	
CAIXA PLÁSTICA SEM TAMPA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS	Necessária para rotina	
CAIXAS PLÁSTICAS COM TAMPA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, MATERIAIS DE LIMPEZA, PERTENCES DAS MERENDEIRAS E DOCUMENTAÇÃO DA COZINHA	Necessária para rotina	
PALETES OU ESTRADOS PLÁSTICOS	Necessária para rotina da cozinha e/ou dependências	
BUFFET E/OU CARRINHOS PARA AUTO SERVIÇO (SELF-SERVICE) COM CUBAS QUENTES E FRIAS	Necessária para rotina	
CUBAS PARA INICIAÇÃO DO AUTO SERVIÇO (SELF-SERVICE)	Necessária para rotina	
MESA DE INOX	Necessária para rotina	
BANCADA DE APOIO	Necessária para rotina	
DISPENSER DE SABÃO		
COPO DOSADOR livre de BPA		
COLHER DOSADORA livre de BPA		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

NOTA:

- a) A quantidade e a qualidade dos equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços objeto da presente concorrência são de responsabilidade da CONTRATADA.
- b) A CONTRATADA quando da visita técnica nas Escolas deverá avaliar a quantidade dos equipamentos e utensílios que serão necessários à plena e satisfatória execução dos serviços objeto da presente concorrência.
- c) Os equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura Municipal de Itapevi, se existentes, serão cedidos para a CONTRATADA através de instrumento adequado, devendo os mesmos ser devolvidos no término do contrato, no estado em que foram cedidos, nos termos constantes deste edital.

RELAÇÃO DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES

- a) **Insumos:** gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico (próprio para guarda de hortaliças e outros alimentos) transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino).
- b) **Materiais de Limpeza:** sanitizante para hortifrutícolas e objetos e superfícies na forma de pastilhas e ferverescentes (autorizados pela ANVISA/MS), detergente neutro, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), luva de borracha, pano descartável, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico. Descrição abaixo dos produtos a serem utilizados:

Hipoclorito de sódio com ação bactericida e desinfectante, composto de hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio e veículo, com teor ativo de hipoclorito de sódio à 5% com variação de 0,05 para mais ou para menos. Produto embalado em galão plástico contendo 05 litros, com informações sobre o produto e fabricante. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis deverá apresentar registro e/ou notificação do produto na ANVISA, autorização de funcionamento do fabricante expedido pela ANVISA e laudo de ensaio físico realizado em laboratório credenciado pelo INMETRO, que comprove a eficácia do produto frente as bactérias staphylococcus aureus e salmonellacholeraesuis, teor de cloro ativo entre 4,5% a 5,5% e PH entre 10,0 e 14,00.
Álcool 70° INPM, para desinfecção de ambientes voltados para área da saúde. Composição: Álcool etílico e veículo (água). Embalagem: Frasco plástico transparente com tampa de rosca contendo 1 litro, devendo constar informações do produto tais como, modo de uso, composição, precauções, selo do INMETRO e INOR, entre outras que deverão estar gravadas de forma que não se apague com o tempo. O produto deverá possuir notificação / registro na ANVISA MS. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis após o término da sessão de abertura das propostas, cópia autenticada ou original dos laudos de ação antimicrobiana frente aos microorganismos staphylococcus aureus, salmonellacholeraesuis, pseudomonas aeruginosa, emitidos por laboratório acreditado pela ANVISA.
Desinfetante pronto uso com ação bactericida, indicado para qualquer superfície lavável, diversas fragrâncias, com princípio ativo de cloreto de alquil dimetil benzil amônio a 0,4% P/P. Embalado em galão plástico contendo 5000ml, devidamente rotulado com informações sobre o produto. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis registro e/ou notificação do produto, autorização de funcionamento do fabricante na ANVISA e laudo de ensaio físico realizado em laboratório credenciado pelo INMETRO, que comprove teor de tensoativo catiônico inferior a 0,03% e determinação de PH entre 5,0 e 7,0.
Detergente líquido neutro para uso geral, composto de emoliente, espessante, tensoativo aniônico, alcalinizante, conservante, corante e veículo. Princípio ativo: dodecylbenzeno sulfonato de sódio. Produto embalado em galão plástico contendo 05 litros, com informações sobre o produto e fabricante. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis autorização de funcionamento do fabricante junto a ANVISA e laudo de ensaio físico realizado em laboratório credenciado pelo INMETRO, que comprove o teor de tensoativo aniônico entre 1,0% a 1,5%, PH entre 8,0 e 10,00 e controle microbiológico conforme a RDC 481/99 da ANVISA.
Saco de lixo preto medindo 80x100, suportando 33 kg, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas, solda reta no fundo contínua, uniforme e homogênea, tendo sua capacidade volumétrica de 110 litros, reforçado, devendo conter identificação impressa/gravada e inviolável no pacote do fabricante por seu CNPJ, número de unidades, dimensões, capacidade do saco para lixo, tipo de resíduo, nº do lote, data de fabricação, prazo de validade, atendendo aos requisitos indicados na NBR 9191/2008. Pacote com 100 unidades. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis laudo/relatório de ensaio de laboratório credenciado comprovando que o produto está em conformidade com os requisitos da norma ABNT NBR 9191-2008, o referido laudo não poderá estar com data de expedição superior a 12 meses da data da abertura da proposta, deverá apresentar ainda consulta do catalogo RBLE do Inmetro comprovando a acreditação positiva do laboratório emissor do laudo sem restrição e certificado de registro em nome do fabricante do produto junto ao (CTF) cadastro técnico federal do IBAMA, de atividades potencialmente poluidoras ou utilizadores de recursos ambientais, instituído pelo art. 17, inciso II, da lei 6.938 de 1981.
Saco de lixo preto medindo 39x58, suportando 3 kg, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas, solda reta no fundo contínua, uniforme e homogênea, tendo sua capacidade volumétrica de 15 litros, reforçado, devendo conter identificação impressa/gravada e inviolável no pacote do fabricante por seu CNPJ, número de unidades, dimensões, capacidade do saco para lixo, tipo de resíduo, nº do lote, data de fabricação, prazo de validade, atendendo aos requisitos indicados na NBR 9191/2008. Pacote com 100 unidades. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis laudo/relatório de ensaio de laboratório credenciado comprovando que o produto está em conformidade com os requisitos da norma ABNT NBR 9191-2008, o referido laudo não poderá estar com data de expedição superior a 12 meses da data da abertura da proposta, deverá apresentar ainda



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

consulta do catalogo RBLE do Inmetro comprovando a acreditação positiva do laboratório emitente do laudo sem restrição e certificado de registro em nome do fabricante do produto junto ao (CTF) cadastro técnico federal do IBAMA, de atividades potencialmente poluidoras ou utilizadores de recursos ambientais, instituído pelo art. 17, inciso II, da lei 6.938 de 1981.

Saco de lixo preto medindo 59x62, suportando 6 kg, confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas, solda reta no fundo contínua, uniforme e homogênea, tendo sua capacidade volumétrica de 30 litros, reforçado, devendo conter identificação impressa/gravada e inviolável no pacote do fabricante por seu CNPJ, número de unidades, dimensões, capacidade do saco para lixo, tipo de resíduo, nº do lote, data de fabricação, prazo de validade, atendendo aos requisitos indicados na NBR 9191/2008. Pacote com 100 unidades. A empresa vencedora em até 10 (dez) dias úteis laudo/relatório de ensaio de laboratório credenciado comprovando que o produto está em conformidade com os requisitos da norma ABNT NBR 9191-2008, o referido laudo não poderá estar com data de expedição superior a 12 meses da data da abertura da proposta, deverá apresentar ainda consulta do catalogo RBLE do Inmetro comprovando a acreditação positiva do laboratório emitente do laudo sem restrição e certificado de registro em nome do fabricante do produto junto ao (CTF) cadastro técnico federal do IBAMA, de atividades potencialmente poluidoras ou utilizadores de recursos ambientais, instituído pelo art. 17, inciso II, da lei 6.938 de 1981.

c) **Materiais de Higiene para os manipuladores:** Utilizar material e procedimentos autorizados pela ANVISA.

d) **Materiais Diversos:** recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido.

e) **Uniformes** especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de frente de tecido e PVC, calças, blusas, meias, todos de cor branca, calçados fechados (de segurança com C.A.); rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme deverá conter seu logotipo. No mínimo quatro trocas de cada peça.

f) **Uniforme parcial reserva**, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos em adequadas condições de uso e higiene, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou a CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual. A critério da Contratada, tais insumos poderão ser substituídos por avental e touca protetora para os cabelos confeccionadas em material descartável, que deverão ser desprezados após uso.

g) **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)** especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas nitrílicas; luvas antitérmicas e botas de borracha (destinadas a utilização durante procedimentos de higienização ambiental).

h) Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA X

CALENDÁRIO ESCOLAR

O Calendário Escolar da Rede Municipal de Ensino de Itapevi/SP é programado para 200 dias letivos atendendo a determinação da LDB LEI nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996.

Exemplo da divisão dos dias	
MÊS	DIAS LETIVOS - 2022
JANEIRO	21 ¹
FEVEREIRO	14
MARÇO	19
ABRIL	18
MAIO	22
JUNHO	21
JULHO	11
AGOSTO	24
SETEMBRO	22
OUTUBRO	19
NOVEMBRO	20
DEZEMBRO	14
TOTAL	204

PREVISÃO DOS DIAS LETIVOS

Ano Letivo	Quantidade de Alunos	Dias Letivos	Sextas-feiras
2022	28.955	204	36

¹ Consideramos os dias úteis do mês de Janeiro para atendimento do berçário no período de recesso escolar do ensino obrigatório, visto mantermos a CRECHE POLO ativa durante o mês.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TABELA XI

QUADRO RESUMO

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	PÚBLICO	QUANTIDADES				
			QUANTIDADE TOTAL DE ALUNOS Data base: ABRIL/2022	DIAS letivos e uteis	REFEIÇÃO POR ALUNO	REFEIÇÕES POR DIA	REFEIÇÃO NO ANO
1	A	Berçário I	393	252	4	1.572	396.144
2	B	Berçário II	777	252	4	3.108	783.216
3	C	Maternal Parcial	1744	200	2	3.488	697.600
4	D	Maternal Integral	43	200	3	129	25.800
5	E	Pré Escola Parcial	6675	200	2	13.350	2.670.000
6	F	Pré Escola Integral	156	200	3	468	93.600
7	G	Fundamental ciclo I Parcial	15321	200	2	30.642	6.128.400
8	H	Fundamental ciclo I Integral	3757	200	3	11.271	2.254.200
9	I	Educação Jovens e Adultos - EJA	89	200	1	89	17.800
SUB-TOTAL						64.177	13.066.760
10	J	Contraturno Escolar (A e B)	28955	36	1	1.170	42.120
		Contraturno Escolar (C, D, E, F, G e H)				27.785	1.000.260
11	K - 1	Kit lanche 1	3000	*	*	*	3.000
12	K - 2	Kit lanche 2	3000	*	*	*	3.000
SUB-TOTAL						1.048.380	14.115.140
SUB-TOTAL						14.115.140	



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO II

DECRÉSCIMO MÍNIMO POR LANCE

DECRÉSCIMO
R\$ 220.000,00

Observação: o lance será sobre o valor global da proposta

A empresa vencedora terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o término da sessão para apresentar a proposta readequada, com descontos lineares com o mesmo percentual de desconto ofertado para o valor global da proposta durante a sessão, acompanhada da composição de custos unitários também readequada, sob pena de desclassificação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO III

MODELO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

A.....(nome da licitante), por seu representante legal (documento Anexo), inscrita no CNPJ sob nº com sede em....., nos termos do Artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do Edital em epígrafe.

Sendo expressão da verdade subscrevo-me.

Data.....

.....
(Nome do licitante e representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

À

Prefeitura do Município de Itapevi

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Avenida/Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, e-mail:....., vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP, de acordo com as exigências do presente edital, INCLUSIVE MEMORIAL DESCRITIVO E DEMAIS ANEXOS.

TIPO DE CARDÁPIO	PÚBLICO	QUANTIDADE TOTAL DE ALUNOS DATA BASE: ABRIL/2022	DIAS LETIVOS E UTEIS	TIPOS DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE REFEIÇÃO NO ANO	VALOR UNITÁRIO INSUMOS R\$	VALOR UNITÁRIO PREPARO R\$	VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO R\$	VALOR TOTAL R\$
A	Berçário I	393	252	Café da manhã ou Ceia*	99.036				
				Almoço	99.036				
				Lanche da Tarde	99.036				
				Jantar	99.036				
B	Berçário II	777	252	Café da manhã ou Ceia*	195.804				
				Almoço	195.804				
				Lanche da Tarde	195.804				
				Jantar	195.804				
C	Maternal Parcial	1744	200	Café da manhã	174.400				
				Almoço (para todos os alunos)	348.800				
				Lanche da Tarde	174.400				
D	Maternal Integral	43	200	Café da manhã	8.600				
				Almoço	8.600				
				Lanche da Tarde	8.600				
E	Pré-Escola Parcial	6675	200	Café da manhã	667.500				
				Almoço (para todos os alunos)	1.335.000				
				Lanche da Tarde	667.500				
F	Pré-Escola Integral	156	200	Café da manhã	31.200				
				Almoço	31.200				
				Lanche da Tarde	31.200				
G	Ensino Fundamental ciclo I Parcial	15321	200	Café da manhã	1.532.100				
				Almoço (para todos os alunos)	3.064.200				
				Lanche da Tarde	1.532.100				
H	Ensino Fundamental	3757	200	Café da manhã	751.400				
				Almoço	751.400				

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	ciclo I Integral			Lanche da Tarde	751.400				
I	Educação Jovens e Adultos - EJA	89	200	Jantar	17.800				
J	Contraturno Escolar	28955	36	Kit manhã (A e B)	21.060				
				Kit manhã (C,D,E, F, G e H)	500.148				
				Kit tarde (A e B)	21.060				
				Kit tarde (C,D,E, F, G e H)	500.112				
K	Kit lanche	6000	*	Kit Lanche 1	3.000				
				Kit Lanche 2	3.000				
									VALOR TOTAL GERAL R\$

Total geral por extenso: _____

1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento em até 21 (vinte e um) dias contados do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica pela Secretaria Municipal de Fazenda e Patrimônio devidamente atestada pela Secretaria de Fazenda e Patrimônio. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes "PROPOSTA".

3- Apresentamos nossos dados bancários:

NOME DO BANCO n°

NOME DA AGÊNCIA n°

NÚMERO DA CONTA

Local, ____ de _____ de 2022.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Observação: Deverá ser juntada na proposta a composição de custos unitários idêntica ao ANEXO XIII, contendo minimamente: sindicato representativo, quadro de pessoal, turno e produtividade, custo detalhado da mão de obra por função, memória de cálculo referente a descrição dos cargos, encargos trabalhistas, outros custos, investimentos e despesas administrativas e tributos e a não apresentação acarretará na desclassificação da proposta;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE TRATA O ARTIGO 7º, INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Senhor(a)....., portador da Carteira de Identidade nº....., CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de Outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.

.....
(local e data)

.....
(representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS PARA CONTRATAR COM A
PREFEITURA**

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

Eu, _____, portador do documento de identidade RG nº _____ e CPF nº _____, na condição de representante legal da licitante _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, interessada em participar do Pregão ELETRÔNICO supracitado, declaro sob as penas da lei que a mesma não possui qualquer fato impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração Pública.

_____, ____ de _____ de 2022.

assinatura e carimbo



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ESTÁ ENQUADRADA COMO MICROEMPRESAS OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ARTIGO 3º DA LEI COMPLEMENTAR nº 123/2006

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

A _____(nome da licitante)_____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que pretende postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento oportuno, conforme estabelecido no edital, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma das hipóteses do §4º do artigo 3 da lei supracitada.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

_____(Local)_____, _____(data)_____

(Assinatura do Representante Legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO VIII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO, DE ACEITAÇÃO E DE ATENDIMENTO
ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

A (nome da licitante), sediada na (endereço completo), vem por meio desta declarar que tem pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação do presente pregão eletrônico.

_____ (Local) _____, _____ (data) _____

(Assinatura do Representante Legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO IX

DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL OU ATO JURÍDICO ANÁLOGO

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

Razão Social da empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone(s): _____

E-mail: _____

Dados bancários da empresa:

Nome do Banco: _____ nº do Banco: _____

Agência: _____ Conta corrente: _____

Dados do representante legal da empresa que assinará o instrumento:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG _____

Data de nascimento: _____

Endereço residencial completo: _____

E-mail Institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone (s): _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO X

MINUTA DO CONTRATO

INSTRUMENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO nº xx/xxxx

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo SUPRI 299/2022

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Educação

Contrato de Empreitada que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITAPEVI e a Empresa na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITAPEVI, inscrita no CNPJ sob o nº 46.523.031/0001-28 com Paço na Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova Itapevi, Itapevi/SP, neste ato representada pela Secretária de Educação, Eliana Maria da Cruz Silva, portador de RG nº ____-____-____ e CPF nº ____-____-____.

CONTRATADA:, inscrita no CNPJ sob o nº ____/____-____, estabelecida à, CEP ____-____, Telefone: (____) ____-____, e-mail: ____@____.com, legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequentes pelo Senhor, portador da cédula de identidade RG nº ____-____-____ e CPF nº ____-____-____.

CLÁUSULA I - DO OBJETO DO CONTRATO E FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O objeto do presente contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP**, pelo que se declara em condições de executar o objeto, em estreita observância com o indicado no Memorial Descritivo, nas especificações e na documentação, objeto desta licitação, através do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022, realizada que foi, sob o regime de empreitada por preços unitários, tipo menor preço e devidamente homologada pela CONTRATANTE.

1.2. Das quantidades e valores contratados

TIPO DE CARDÁPIO	PÚBLICO	QUANTIDADE TOTAL DE ALUNOS DATA BASE: ABRIL/2022	DIAS LETIVOS E UTEIS	TIPOS DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE REFEIÇÃO NO ANO	VALOR UNITÁRIO INSUMOS R\$	VALOR UNITÁRIO PREPARO R\$	VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO R\$	VALOR TOTAL R\$
A	Berçário I	393	252	Café da manhã ou Ceia*	99.036				
				Almoço	99.036				
				Lanche da Tarde	99.036				
				Jantar	99.036				
B	Berçário II	777	252	Café da manhã ou Ceia*	195.804				
				Almoço	195.804				
				Lanche da Tarde	195.804				
				Jantar	195.804				
C	Maternal Parcial	1744	200	Café da manhã	174.400				
				Almoço (para todos os alunos)	348.800				
				Lanche da Tarde	174.400				
D	Maternal Integral	43	200	Café da manhã	8.600				
				Almoço	8.600				
				Lanche da Tarde	8.600				
E	Pré-Escola	6675	200	Café da manhã	667.500				



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

	Parcial			Almoço (para todos os alunos)	1.335.000			
				Lanche da Tarde	667.500			
F	Pré-Escola Integral	156	200	Café da manhã	31.200			
				Almoço	31.200			
				Lanche da Tarde	31.200			
G	Ensino Fundamental ciclo I Parcial	15321	200	Café da manhã	1.532.100			
				Almoço (para todos os alunos)	3.064.200			
				Lanche da Tarde	1.532.100			
H	Ensino Fundamental ciclo I Integral	3757	200	Café da manhã	751.400			
				Almoço	751.400			
				Lanche da Tarde	751.400			
I	Educação Jovens e Adultos - EJA	89	200	Jantar	17.800			
J	Contraturno Escolar	28955	36	Kit manhã (A e B)	21.060			
				Kit manhã (C,D,E, F, G e H)	500.148			
				Kit tarde (A e B)	21.060			
				Kit tarde (C,D,E, F, G e H)	500.112			
K	Kit lanche	6000	*	Kit Lanche 1	3.000			
				Kit Lanche 2	3.000			
VALOR TOTAL GERAL R\$								

CLÁUSULA II - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

2.1. Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, a qual neste ato declara conhecê-los e aceitá-los: atos convocatórios, edital de licitação, especificações do Descritivo do objeto e **Memorial Descritivo (ANEXO I)**, proposta da proponente vencedora, parecer de julgamento e legislação pertinente à espécie.

Parágrafo Único

Será incorporada a este Contrato, mediante TERMOS ADITIVOS, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, alterações nos objetos, especificações, prazos ou normas gerais da CONTRATANTE.

CLÁUSULA III - DO VALOR

3.1. O valor total, de acordo com o preço ofertado, para fornecimento do objeto deste contrato é de R\$ (.....), daqui por diante denominado "VALOR CONTRATUAL".

CLÁUSULA IV - DAS ENTREGAS NÃO PREVISTAS

4.1. A CONTRATANTE, reserva-se o direito de crescer ou reduzir, se julgar necessário, outros objetos até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial deste Contrato, conforme assim faculta os termos do parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666, de 21/06/1993.

CLÁUSULA V - DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda brasileira, através de depósito bancário, sendo que os dados da conta corrente devem ser informados na Proposta Comercial conforme **ANEXO IV**, em até 21 (vinte e um) dias contados do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica pela Secretaria Municipal de Fazenda e Patrimônio devidamente atestada pela Secretaria Municipal de Educação;

5.2. Deverão ser emitidas duas notas fiscais eletrônicas, sendo uma referente aos insumos fornecidos e outra da prestação de serviços, que deverão estar com a discriminação resumida do item entregue, número da licitação, número do contrato, número do empenho, número do pedido, local de entrega e outros que julgarem convenientes, sem rasuras e/ou entrelinhas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

5.3. As Notas Fiscais Eletrônicas deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Professor Irineu, Chaluppe, 65 – Jardim Itapevi - Itapevi/ SP – Telefone: (11) 4143-8400, em horário comercial, cabendo somente a CONTRATADA a responsabilidade pela entrega da nota fiscal eletrônica, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer débito resultante da não entrega das notas fiscais eletrônicas.

CLÁUSULA VI - DA VIGÊNCIA, DA PRORROGAÇÃO E DO REAJUSTE

6.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de assinatura do contrato.

6.2. O contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, dentro do limite previsto no artigo 57, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, de comum acordo e manifestado com antecedência de, no mínimo, 90 (noventa) dias antes de seu término.

6.3. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, durante o período de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Ocorrendo a hipótese de prorrogação contratual, os valores contratados poderão ser reajustados, consoante dispõe o artigo 40, XI c.c. 65, II, "d", da Lei 8.666/1993; utilizando-se como índice o "FIPE – Alimentação", ou outro que venha a substituí-lo.

CLÁUSULA VII – DA GARANTIA CONTRATUAL

7.1. A **CONTRATADA** exhibe neste ato _____, para garantia de execução do contrato e de seus eventuais acréscimos, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total contratado.

7.2. A garantia acima será devolvida mediante requerimento da **CONTRATADA**, após recebimento definitivo dos serviços, descontadas as multas não pagas e o valor dos prejuízos causados, em razão do não cumprimento das obrigações contratuais, ou por qualquer outro motivo pertinente à avença e sua execução.

7.3. Se a garantia ficar desfalcada, a **CONTRATADA** deverá integralizá-la no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da respectiva intimação escrita, expedida pela **CONTRATANTE**.

7.4. A **CONTRATADA** perderá a garantia em favor da **CONTRATANTE** se este contrato for rescindido por culpa ou dolo imputável à primeira.

CLÁUSULA VIII - DAS PENALIDADES

8.1. São aplicáveis as sanções previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/1993, na Lei nº 10.520/2002, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.2. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame; não mantiver a proposta; desistir da proposta, do lance ou da oferta; deixar de entregar documentação exigida para o certame; comportar-se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa, poderá estar sujeita à pena de suspensão de seu direito de licitar e contratar com o Município de Itapevi, pelo **prazo de até 05 (cinco) anos**, nos termos do artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002.

8.3. Além da penalidade prevista no subitem anterior, também ensejará à licitante a cobrança por via administrativa ou judicial de **multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total de sua proposta**.

8.4. Na hipótese de Sistema de Registro de Preços, o cálculo da multa de até 10% (dez por cento) de que trata o subitem anterior, levará em consideração o valor do item/lote proposto, multiplicado por sua quantidade total estimada no ato convocatório.

8.5. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Itapevi caracteriza



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor da obrigação não cumprida.

8.6. O atraso injustificado na execução contratual, ou na entrega de produtos, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, sujeitará a Contratada, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

- a)** Advertência, quando a Contratada descumprir qualquer obrigação contratual, ou quando forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha concorrido diretamente;
- b)** Multa de até **0,5%** do valor da fatura por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias;
- c)** Multa de até **10%** sobre o valor correspondente remanescente do contrato ou instrumento equivalente, para atraso superior a 10 (dez) dias, caracterizando inexecução parcial;
- d)** Multa de até **20%** do valor do contrato, para casos de inexecução total;
- e)** Suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com este Contratante, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos casos de reincidência em inadimplementos apenados por 2 (duas) vezes no mesmo instrumento contratual ou ato jurídico análogo, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente;
- f)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na prática de atos de natureza dolosa pela Contratada, dos quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

8.7. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

8.8. Não serão aplicadas as sanções quando o motivo da mora ou inexecução decorrer de força maior ou caso fortuito, desde que devidamente justificados, comprovados e aceitos pelo Contratante.

8.9. Consideram-se motivos de força maior ou caso fortuito: atos de inimigo público, guerra, revolução, bloqueios, epidemias, fenômenos meteorológicos de vulto, perturbações civis, ou acontecimentos assemelhados que fujam ao controle razoável de qualquer das partes contratantes.

8.10. O pedido de prorrogação do prazo final da entrega do objeto somente será apreciado e anuído pela Secretaria Municipal requisitante, se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

8.11. O valor da multa poderá ser deduzido de eventuais créditos devidos pelo Contratante e/ou da garantia prestada pela empresa Contratada, quando por esta solicitado.

8.12. O prazo para pagamento de multas será de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação da infratora.

8.13. O pagamento das multas ou a dedução dos créditos não exime a Contratada do fiel cumprimento das obrigações e responsabilidades contraídas neste instrumento.

CLÁUSULA IX - DA APLICAÇÃO DAS MULTAS

8.1. As multas e demais sanções serão aplicadas através de procedimento administrativo sancionatório, requerido pela Secretaria gestora do CONTRATO, quando for o caso, por proposta da fiscalização, e se dará da seguinte forma:

- a)** Instaurado o Processo Administrativo Sancionatório, a CONTRATADA será notificada via e-mail e carta postal com Aviso de Recebimento, para que apresente defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

b) A defesa prévia será analisada, tendo em vista a gravidade da falta cometida pela CONTRATADA e se for o caso, será aplicada sanção administrativa e/ou multa pelo Departamento de Gestão de Contratos – Secretaria de Suprimentos.

c) Quando da aplicação das multas, a CONTRATADA será notificada administrativamente, com aviso de recebimento, pela CONTRATANTE, para no prazo improrrogável de 10 (dez) dias recolher à Tesouraria desta, a importância correspondente, sob pena de incorrer em outras sanções cabíveis.

d) Da aplicação de multas, caberá recurso à CONTRATADA no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da respectiva notificação, a CONTRATANTE, através de sua Procuradoria Municipal, julgará, procedente ou improcedente a penalidade a ser imposta, devendo fundamentá-la e, se improcedente, a importância recolhida pela CONTRATADA será devolvida pela prefeitura, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do julgamento.

CLÁUSULA X - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

10.1. A execução dos serviços deverá iniciar em até **10 (dez) dias**, contados do recebimento da ordem de serviços emitida pela Secretaria de Educação.

10.2. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Itapevi, sem ônus para Prefeitura

10.3. Ocorrendo o descrito no Item 9.2. a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via e-mail, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, e especialmente de preço.

10.4. A CONTRATADA obriga-se a entregar os objetos, conforme adjudicado, em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

CLÁUSULA XI - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A CONTRATADA, além das obrigações contidas no edital, se obriga a:

11.1.1. Atender plenamente o descrito do Edital;

11.1.2. Assegurar o objeto deste Contrato e a sua conservação.

11.1.3. Permitir e facilitar a fiscalização e/ou inspeção dos objetos deste Contrato, a qualquer hora, devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados por escrito;

11.1.4. Participar a fiscalização a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir o fornecimento do objeto deste Contrato, em parte ou no todo;

11.1.5. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital que a este deu origem.

11.2. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas para o efetivo atendimento do objeto licitado, tais como: insumos, materiais, serviços, despesas operacionais, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, utensílios, equipamentos e sua manutenção, pisos salariais da categoria, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas ou indiretas, dentre outros.

CLÁUSULA XII - DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A Secretaria de Fazenda e Patrimônio caberá o recebimento do objeto e a verificação



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências editalícias.

12.2. Constatadas quaisquer irregularidades no fornecimento do objeto, a Secretaria de Educação poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações técnicas exigidas, determinando sua substituição e/ou correção;
- b) Determinar sua complementação, se houver diferença de quantidades ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- c) Determinar a correção, reparação ou substituição, à expensas da CONTRATADA, no total ou em parte, do objeto, na hipótese de se verificar vícios, defeitos e/ou incorreções resultantes da sua execução.

12.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela CONTRATADA no prazo máximo indicado na notificação, contado do recebimento da notificação verbal ou por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

12.4. A recusa da CONTRATADA em atender ao estabelecido no subitem anterior levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

CLÁUSULA XIII - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1. À Secretaria de Educação caberá o recebimento do objeto, ficando a CONTRATADA responsável pela entrega até o seu definitivo recebimento, exceto por danos que sejam de responsabilidade da CONTRATANTE. A Comissão de Recebimento, será constituída por 03 (três) funcionários da Prefeitura do Município de Itapevi, nomeados pelo Senhor Prefeito.

CLÁUSULA XIV - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das dotações nº

ÓRGÃO	U.O.	U.D.	FUNÇÃO	SUB-FUNÇÃO	PROGRAMA	AÇÃO	NATUREZA DESPESA	DESPESA	FONTE RECURSO	CÓDIGO APLICAÇÃO
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	491	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	492	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.39.41	493	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	834	01	1100000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1094	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.39.41	1095	01	1100000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1430	01	1100000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1431	01	1100000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	489	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	490	05	2810000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	632	05	2840000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.39.41	835	05	2820000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	836	05	2810000
11	03	00	12	361	11	2026	3.3.90.30.07	1087	05	2850000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.39.41	1294	05	2800000
11	03	00	12	365	11	2026	3.3.90.30.07	1295	05	2800000
11	03	00	12	367	11	2026	3.3.90.30.07	1340	05	2420000
11	03	00	12	366	11	2026	3.3.90.30.07	1341	05	2430000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

11	03	00	12	365	11	2026	3,3.90.30.07	1342	05	2830000
----	----	----	----	-----	----	------	--------------	------	----	---------

CLÁUSULA XV - DA RESCISÃO

15.1. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir unilateralmente, o presente Contrato nos termos do artigo 78, incisos I a XII e XVII, da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações.

15.2. A rescisão unilateral do contrato por parte da CONTRATANTE acarretará as consequências referidas no artigo 80, da Lei de Licitações, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

15.3. No caso de a CONTRATADA encontra-se em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo das demais cominações legais

15.4. No caso de a CONTRATADA encontra-se em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA XVI - DO CONHECIMENTO DAS PARTES

16.1. Ao firmar este instrumento, declara a CONTRATADA ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente Contrato, para nada mais reclamar, em tempo algum.

CLÁUSULA XVII - DO FORO

17.1. Elegem as partes contratantes o foro da cidade de Itapevi, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias, para um só efeito legal.

Itapevi, XX de XXXXXXX de 2022

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI

Eliana Maria da Cruz Silva – Secretária de Educação

CONTRATADA

Representante Legal

Testemunhas

Nome: _____

RG: _____

Nome: _____

RG: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XI

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEVI

CONTRATADA: _____

CONTRATO n°: _____

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

ITAPEVI, xx DE XXXXXX DE xxxx

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XII

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO nº 93/2022

Processo **SUPRI 299/2022**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO DA MERENDA, COM O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITAPEVI/SP

Declaramos que o responsável técnico ou representante legal da empresa proponente _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, devidamente credenciado, visitou os locais de execução dos serviços do(s) lote(s), objeto do pregão presencial em epígrafe.

(Local), _____ de _____ de 2022

(Carimbo, nome, assinatura do responsável pela Prefeitura do Município de Itapevi)

(Carimbo, nome, assinatura do responsável técnico ou representante legal da proponente)

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XIII**COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIOS**

TIPO DE CARDÁPIO	PÚBLICO	QUANTIDADE TOTAL DE ALUNOS DATABASE: ABRIL/2020	DIAS LETIVOS UTEIS	TIPOS DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES NO ANO	CUSTO ALIMENTAR ANO
A	Berçário I	393	252	Café da manhã ou Ceia*	99.036	
				Almoço	99.036	
				Lanche da Tarde	99.036	
				Jantar	99.036	
B	Berçário II	777	252	Café da manhã ou Ceia*	195.804	
				Almoço	195.804	
				Lanche da Tarde	195.804	
				Jantar	195.804	
C	Maternal Parcial	1.744	200	Café da manhã	174.400	
				Almoço (para todos os alunos)	348.800	
				Lanche da Tarde	174.400	
D	Maternal Integral	43	200	Café da manhã	8.600	
				Almoço	8.600	
				Lanche da Tarde	8.600	
E	Escola Parcial	6.675	200	Café da manhã	667.500	
				Almoço (para todos os alunos)	1.335.000	
				Lanche da Tarde	667.500	
F	Pré-Escola Integral	156	200	Café da manhã	31.200	
				Almoço	31.200	
				Lanche da Tarde	31.200	
G	Ensino Fundamental Ciclo I - Parcial	15.321	200	Café da manhã	1.532.100	
				Almoço (para todos os alunos)	3.064.200	
				Lanche da Tarde	1.532.100	
H	Ensino Fundamental Ciclo I - Integral	3.757	200	Café da manhã	751.400	
				Almoço	751.400	
				Lanche da Tarde	751.400	
I	Educação Jovens e Adultos -EJA	89	200	Jantar	17.800	
J	Contraturno Escolar	28.955	36	Kit manhã (AeB)	21.060	
				Kit manhã (C,D,E,F,G eH)	500.148	
				Kit tarde (AeB)	21.060	
				Kit tarde (C,D,E,F,G eH)	500.112	
K	Kit lanche	6.000	*	Kit Lanche1	3.000	
				Kit Lanche2	3.000	
TOTAL ANUAL						

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO CARGO	SALÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
	Nutricionista RT			
	Nutricionista supervisão			
	Merendeiras			
TOTAL REMUNERAÇÃO				
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE A REMUNERAÇÃO				
GRUPO "A"		%	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
A.01	INSS			
A.02	FGTS			
A.03	SESI/SESC			
A.04	SENAI/SENAC			
A.05	INCRA			
A.06	SEBRAI			
A.07	Salário Educação			
A.08	Riscos Ambientais do Trabalho – RAT x FAP			

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TOTAL - GRUPO A			
------------------------	--	--	--

GRUPO "B"		%	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
B.01	B.01 13º Salário			
B.02	B.02 Férias (incluindo 1/3 constitucional)			
B.03	B.03 Aviso Prévio Trabalhado			
B.04	B.04 Auxílio Doença			
B.05	B.05 Acidente de Trabalho			
B.06	B.06 Faltas Legais			
B.07	B.07 Licença Paternidade			
TOTAL - GRUPO B				

GRUPO "C"		%	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
C.01	Aviso Prévio Indenizado			
C.02	Indenização Adicional			
C.03	Indenização (rescisão sem justa causa – multa de 40% do FGTS - empregados inicialmente contratados)			
C.04	Indenização (rescisão sem justa causa – multa de 40% do FGTS - empregados que serão substituídos)			
C.05	Indenização (rescisão sem justa causa – contribuição de 10% do FGTS - empregados inicialmente contratados)			
C.06	Indenização (rescisão sem justa causa – contribuição de 10% do FGTS - empregados que substituídos)			
TOTAL - GRUPO C				

GRUPO "D"		%	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
D.01	Incidência dos encargos do grupo A sobre o grupo B			
TOTAL - GRUPO D				
Total % do grupo "A" x grupo "B"				

GRUPO "E"		%	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
E.01	Incidência do FGTS exclusivamente sobre o aviso prévio indenizado			
E.02	Incidência do FGTS exclusivamente sobre o período médio de afastamento superior a 15 dias motivado por acidente do trabalho			
TOTAL - GRUPO E				

TOTAL ENCARGOS			
-----------------------	--	--	--

VALOR TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS				
BENEFÍCIOS / UNIFORMES			VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
Vale transporte				
Vale alimentação				
Cesta Básica				
Assistência médica				
Uniformes / EPIs				
Outros				
TOTAL ANUAL				

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI****SECRETARIA DE SUPRIMENTOS**

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

TOTAL MÃO DE OBRA (REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + BENEFÍCIOS) ANUAL	
TOTAL CARDÁPIO + TOTAL MÃO DE OBRA	

OUTROS CUSTOS	VALOR ANUAL
Água e Esgoto	
Análises Químicas/Alimentos	
Conservação e Limpeza (Dedetização, Desratização)	
Cursos e Treinamentos	
Despesas com Gás de Cozinha	
Direito de uso de SOFTWARE	
Energia Elétrica	
Informática (Manutenção, Internet)	
Investimento Equipamentos e Utensílios	
Limpeza e Higienização	
Locação de Imóveis	
Locação de Veículos	
Manutenção Geral	
Material Escritório	
Serviços Terceirizados Transporte Insumos / Frete	
Telefone Fixo	
Telefone Celular	
TOTAL ANUAL	
TOTAL CARDÁPIO + TOTAL MÃO DE OBRA + OUTROS CUSTOS	

DESPESAS ADMINISTRATIVAS, OPERACIONAIS E LUCRO	%	VALOR ANUAL
Despesas Administrativas %		
Lucro %		
Outros		
TOTAL ANUAL		

TRIBUTOS	%	VALOR ANUAL
ICMS		
PIS		
COFINS		
TOTAL ANUAL		
BDI		
VALOR TOTAL (12 MESES)		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVI

SECRETARIA DE SUPRIMENTOS

Rua Agostinho Ferreira Campos, 675 – Vila Nova | Itapevi | São Paulo | CEP: 06693-120

Telefone: (11) 4143-7600 | licitacoes@itapevi.sp.gov.br

ANEXO XIV

COMUNICADO

CIENTIFICAMOS que, o particular que frustrar através de condutas que impeçam a disputa no certame licitatório, mediante ajuste, combinação ou outro expediente, dificultar a realização do certame licitatório, afastar ou procurar afastar licitante mediante fraude ou oferecimento de vantagem, desistência de participar mediante oferecimento de vantagem, apresentação de envelopes vazios, dentre outras condutas ardilosas com intuito de obter vantagem e fraudar procedimento licitatório, estão sujeitos às penas previstas nos artigos 90, 93 e 95 da Lei Federal nº 8.666/1993:

Artigo 90. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa.

Artigo 93. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa.

Artigo 95. Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa, além da pena correspondente à violência.

Parágrafo único. Incorre na mesma pena quem se abstém ou desiste de licitar, em razão da vantagem oferecida.

Sempre que existirem indícios da prática de crimes definidos na Lei nº 8.666/1993, a Administração tem o dever de levar os fatos à autoridade competente, qual seja, o Ministério Público, que instaurará a competente ação civil pública incondicionada, salientamos que a configuração de tais crimes exige apenas o dolo genérico.

Por fim, importante esclarecer que, bastam indícios de condutas insidiosas e sua prática reiterada com intento de prejudicar a Administração, para que seja realizada a comunicação ao Ministério Público de possíveis práticas de crimes previstos na Lei nº 8.666/1993.