



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2017

DIA:	23 DE FEVEREIRO DE 2017(quinta-feira)
HORA:	09:00 horas (Tolerância de 5 minutos)
LOCAL:	Sede da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ
ENDEREÇO:	Av. Dedo de Deus, nº 820 – Bairro – Centro – Guapimirim-RJ
INFORMAÇÕES:	Fone: 0 xx (21) 2632 1108 (Dias úteis, das 10:00 às 16:00 horas)
PROCESSO:	Nº 672/2017

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ**, através do PREGOEIRO designado pela Portaria nº 508 de 02/01/2017, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local acima indicados com obediência ao disposto na Lei n. **10.520**, de 18.07.02 e no Decreto n. 753/2007 E 803/2009 e, subsidiariamente, às Leis 8.078/90 (CDC), n. 8.666/93, n. 9.784/99 e suas alterações e demais legislação complementar, fará realizar Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo "**MENOR VALOR GLOBAL**", destinada à contratação do objeto de que trata o Anexo I do presente Edital.

1. DO OBJETO:

1.1 Constitui objeto da presente licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE REFEIÇÕES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, PARA O PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NA UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM** de acordo com as especificações constantes do Anexo I (Especificações do Objeto).

1.2 Constituem os Anexos do presente edital:

- a) Anexo I : Especificações do Objeto-Proposta de Preço
- b) Anexo II : Modelo de Declaração referente ao Art. 7º, XXXIII, CF/88;
- c) Anexo III : Modelo de Carta de Credenciamento;
- d) Anexo IV : Declaração de Fatos Impeditivos para Habilitação;
- e) Anexo V : Modelo de Declaração de que a Proponente cumpre os requisitos de habilitação;
- f) Anexo VI : Minuta de Contrato.
- g) Anexo VII : Declaração de Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- h) Anexo VIII : Declaração de Visita Técnica

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

12.361.0014.2.060.000 ED 339030
12.365.0014.2.060.000
12.366.0014.2.058.000
12.365.0014.2.062.000



- **VALOR MÁXIMO ESTIMADO: R\$ 9.555.924,56 (Nove milhões, quinhentos e cinquenta e cinco mil e novecentos e vinte e quatro reais e cinquenta e seis centavos)**
- **Os Anexos II, III, IV, V e VII supracitados, devendo os mesmos somente ser assinados, por um dos sócios da empresa, restando motivo de inabilitação, desclassificação ou não credenciamento caso não seja observada a formalidade.**

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO .

3.1 Poderão participar deste Pregão quaisquer **licitantes** que:

- a) detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste **Pregão**;
- b) atendam os requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste **edital**; e
- c) declarem possuir os documentos de habilitação requeridos no **Item 8 – DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**, através do **Modelo de Declaração de que a Proponente cumpre os requisitos de habilitação (Anexo V)**, que deverá **apresentada juntamente com o credenciamento, fora dos envelopes, e anexado ao envelope “Proposta”**. (**Declaração obrigatória, sem a qual a Empresa não será credenciada.**)

3.2 Não poderão concorrer neste **Pregão**:

- a) empresas que estejam em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;
- b) consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) empresas estrangeiras que não funcionem no país;
- d) empresas que tenham sido suspensas do direito de licitar por ato desta Administração ou que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública.
- e) Empresas que possuam entre seus sócios servidor da Prefeitura Municipal de Guapimirim /RJ.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 No dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste **edital**, o representante legal da **licitante** deverá apresentar-se ao **Pregoeiro** para efetuar o seu credenciamento como participante deste **Pregão**, munido da carteira de identidade, ou de qualquer outro documento oficial de identificação (com foto), e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante a reunião de abertura dos envelopes de **“Proposta de Preços”** e de **“Documentação”** relativos a este **Pregão**.

4.1.1 Uma vez dado início ao credenciamento no horário previsto no preâmbulo deste **Edital**, não serão mais aceitos novos participantes no certame.

4.1.2 Somente poderá participar da **fase de lances verbais** o representante legal da **licitante** devidamente credenciado.



4.2 Consideram-se como representante legal qualquer pessoa habilitada pela **licitante**, mediante **estatuto/contrato social (ACOMPANHADO DE RG E CPF DOS SÓCIOS)**, e instrumento público ou particular de **procuração com firma reconhecida em cartório**, que comprove os necessários poderes para praticar todos os atos inerentes ao certame em nome do proponente, ou **Carta de Credenciamento** com firma reconhecida. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico no qual estejam expressos seus poderes para exercer e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, ou documento equivalente.

4.2.1 Entende-se por documento credencial:

- a) estatuto/contrato social, (ACOMPANHADO DE RG E CPF DOS SÓCIOS)** quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura; acompanhado de documento pessoal com foto (originais ou cópia autenticada)
- b) procuração** ou documento equivalente da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste Pregão, acompanhado de documento pessoal com foto e do Estatuto/Contrato Social. (cópias autenticadas ou acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro).

C) Carta de credenciamento segundo o modelo constante do Anexo III deste Edital, devidamente preenchido, acompanhada da apresentação dos documentos de identidade do credenciado com foto (original ou cópia autenticada) e Estatuto ou Contrato Social (originais ou cópia autenticada) para verificação pelo Pregoeiro.

Observação: O instrumento previsto na alínea "a" (**estatuto/contrato social juntamente com RG e CPF dos sócios**) deverá acompanhar a Carta de Credenciamento (Anexo III) ou o instrumento previsto na alínea "b" (**procuração ou documento equivalente da licitante**).

4.2.2 O documento credencial deverá dar plenos poderes ao credenciado para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para praticar em nome da licitante todos os atos pertinentes a este Pregão.

4.2.3 Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.

4.2.4 O representante legal da licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes "Proposta de Preços" ou "Documentação" relativos a este Pregão. **SOMENTE SERÁ APROVEITADA A SUA PROPOSTA ESCRITA.**

4.3. Os documentos referidos nas alíneas "a" e "b" do item 4.2.1, deverão ser apresentados em separado dos envelopes referidos no item 5, durante o ato específico para o credenciamento e/ou representação, e em forma de cópias autenticadas ou acompanhadas dos originais, estes para fins de conferência, sendo que as primeiras farão, posteriormente, parte dos autos, ainda, os mesmos



documentos acima mencionados deverão ser acompanhado do Anexo V (modelo de declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação), bem como, do contrato social no caso do documento referente alínea "b" e documento do credenciado ou sócio da empresa.

4.3.1 Quaisquer documentos apresentados em forma de cópias reprográficas deverão estar devidamente autenticadas, ou acompanhadas do originais para sua autenticação.

4.4 – MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

4.4.1 – As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 deverão apresentar, **fora dos envelopes e juntamente com o credenciamento**, declaração de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no §4º do art. 3º da referida Lei. (ANEXO VII).

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1 A "PROPOSTA DE PREÇOS" e os "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO" deverão ser apresentados no dia, hora e local designados para a realização do Pregão, quando assim solicitados pelo Pregoeiro, acionados em envelopes separados e lacrados, identificados com os seguintes elementos:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS	ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ PREGÃO Nº 06/2017 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante.	PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ. PREGÃO Nº 06/2017 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante.

6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 A proposta de preços será apresentada com assinatura do proponente e sem rasuras, emendas ou entrelinhas e, ainda, com as seguintes informações:

- a) Em uma via, emitida somente por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem cotações alternativas, emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, carimbada, rubricadas todas as folhas e assinada por pessoa legalmente habilitada com poderes para comprometer-se pela empresa licitante, podendo utilizar-se da Proposta de Preços. **NÃO SERÃO ACEITAS PROPOSTAS ELABORADAS COM O APROVEITAMENTO DO ANEXO I CONSTANTE DESTA EDITAL.**
- b) Fazer menção ao número deste **Pregão** e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver, *e-mail*, e o respectivo endereço com CEP.



- c) Indicar expressamente a **MARCA** e as especificações, quando couber, além de quaisquer outros elementos que possibilitem evidenciar, com absoluta clareza e quando solicitada, **prospectos e/ou folder técnico**, explicativo, contendo todas as especificações técnicas, para melhor visualização do produto ofertado.
- d) **Preço(s) unitário(s) e total(is) proposto(s) para o(s) objeto(s) ofertado(s)**, expressos em reais, junto aos quais considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, garantias, fornecimento de certidões e documentos, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, gastos com transporte e acondicionamento dos materiais em embalagens adequadas, encargos de qualquer natureza etc.).
- e) **Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos**. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias corridos. Caso seja indicado prazo de validade da proposta inferior ao mínimo permitido, o pregoeiro efetuará diligência para confirmação, alteração ou desclassificação, conforme for o caso.
- f) **Declarar expressamente, na proposta, de que atende todas as exigências mínimas, de prazos de entrega e quantidades**.
- g) **PRAZO DE PAGAMENTO: Até 30 (trinta) dias após a prestação do serviço**.
- h) **LOCAL DO SERVIÇO:** Conforme relação informado no ANEXO 8-B
- i) **PRAZO DO SERVIÇO:** Até 12 (doze) meses letivos. A instalação estará disponível após a assinatura do contrato e a ordem de início do serviço se dará no início do Ano Letivo.
- i) **OBSERVAÇÃO: Quaisquer dados acima não constantes na Proposta de Preços, após a análise da mesma e considerados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio simplesmente irregularidade formal, que evidencie lapso isento de má fé, poderão ser preenchidos no ato da sessão, pelo representante presente, com a devida autorização do Pregoeiro, desde que não alterem o conteúdo e, também não afete a idoneidade das propostas de preço, não será causa de desclassificação.**

6.2 Nos valores que forem propostos serão consideradas as seguintes regras:

- a) quanto à fração relativa aos centavos, apenas os numerais correspondentes às duas primeiras casas decimais que se seguirem à vírgula, sem qualquer tipo de arredondamento;
- b) discrepância entre os valores expressos em numerais e por extenso, valem estes últimos;
- c) discrepância entre o valor unitário e o global, vale apenas o primeiro.



6.3 Serão corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro quaisquer erros de:

- a) soma e/ou multiplicação;
- b) falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes de "propostas de preços" com poderes para esse fim; e
- c) a falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do envelope de "documentos para habilitação".

7. DO JULGAMENTO

7.1 No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, obedecendo as condições e especificações estabelecidas neste Edital, apresentar o "**MENOR VALOR GLOBAL**".

7.2 No caso de se verificar empate entre duas ou mais propostas e estando superada a fase de oferta de lances verbais, a classificação será obtida mediante sorteio realizado no próprio ato, vedado qualquer outro tipo de procedimento.

8. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1 Declaração de Fatos Impeditivos para Habilitação (ANEXO IV);

8.2 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

8.3.1 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhando de documentos de eleição de seus administradores;

8.3.1 Cédula de Identidade e CPF dos sócios da empresa ou documento equivalente.

8.4 Todos os documentos deverão ser apresentados através de cópias autenticadas ou cópias acompanhadas dos originais, exceto o documento emitido por internet.

8.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:

8.4.1 Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores. As proponentes sediadas tanto no Estado do Rio de Janeiro, quando em outros Estados, onde suas Comarcas possuem Cartório único para expedição da Certidão supracitada deverão apresentar Declaração expedida pela autoridade competente indicando quais são os Cartórios aptos para expedir as referidas Certidões de Falência e Concordata.



8.4.2 Balanço comercial e demonstrações 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 três meses da data da apresentação da proposta; As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela junta comercial.

8.4.2 Prova de capital integralizado ou de patrimônio líquido no mínimo de 5% (cinco) sobre o valor estimado da licitação, na forma prevista pelos § 2º e 3º do Artigo 31 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações. Esta prova deverá ser feita com documento que comprove o registro do ato correspondente.

8.5 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

8.5.2 Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade com o objeto contratual.

8.5.3 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

8.5.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante apresentação da Certidão de Quitação de Tributos Federais expedida pela Secretaria da Receita Federal e da Certidão Quanto a Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

8.5.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda da sede da licitante e da Certidão Quanto a Dívida Ativa do Estado expedida pela Procuradoria Geral do Estado da sede da licitante;

8.5.6 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda da sede da licitante e/ou da Certidão Quanto a Dívida Ativa do Município expedida;

8.5.7 Certidão Negativa de Débitos – CND ou Certidão Positiva com efeito de Negativa relativa à Seguridade Social (INSS);

8.5.8 Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal em validade, nos termos do Art. 195, § 3º da Constituição Federal;

8.5.9 Declaração de cumprimento ao disposto na Constituição Federal – Art. 7, inciso XXXIII, conforme ANEXO II;

8.5.10 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) (incluído pela Lei nº 12.440 de 2011).

8.6 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.6.1 Comprovação de aptidão da licitante (pessoa jurídica) para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através de certidão(ões) ou atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove que o



licitante forneceu, a contento, os itens da mesma natureza ou similar, objeto aqui licitado.

8.6.1.1 – Somente será considerado válido o Atestado que contenha o timbre da referida entidade pública ou privada, CNPJ, endereço, devendo ser datado e assinado por pessoa física identificada por seu nome e cargo na entidade, estando estas informações sujeitas a conferência.

8.6.2 - Certidão de Registro, do responsável técnico da licitante, perante: Conselho Regional de Nutrição, comprovando através de CTPS ,ART OU contrato de trabalho o vínculo do funcionário com a empresa OU ART

8.6.3 – Atestado de Visita técnica, fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, comprovando, que a Licitante conheceu as condições gerais no que se refere ao objeto desta licitação (ANEXO 8). Na visita técnica serão fornecidos os esclarecimentos necessários sobre os sistemas.

OBS: A visita deverá ser realizada nos dias 15/02/2017, 20/02/2017 e 22/02/2017, às 09:00 horas, na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Av. Dedo de Deus, 380 – Sobreloja - Centro – Guapimirim/RJ, devendo o responsável da licitante comparecer munido de RG e CPF, e ainda documento que comprove o vínculo do responsável com a licitante. Este atestado deverá ser apresentado na habilitação.

8.7 – MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

8.7.2 – A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de retirada de empenho, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

8.7.3 - havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

8.7.4 – a falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

9. DA SESSÃO DO PREGÃO

9.1 A sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos para habilitação será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, sendo recomendável a presença dos



participantes com 10 (dez) minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura, especialmente quando necessária a autenticação de documentos, e desenvolver-se-á da seguinte forma:

9.1.1 Declarada aberta a sessão, serão convidados os representantes das empresas que se fizerem presentes para apresentarem junto à mesa os documentos necessários ao credenciamento e/ou representação, na forma do item 4 do edital, os quais poderão ser vistos e conferidos por todos os participantes e, necessariamente, rubricados.

9.1.2 Em seguida serão anunciadas as empresas legalmente representadas, devendo tais empresas efetuar a entrega dos envelopes com as propostas de preços e de documentos para habilitação, apresentados na forma do item 5.

9.1.3 Abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, escolha daquela que apresentar o **MENOR VALOR GLOBAL**, classificação daquelas cuja variação situar-se no limite de até 10% (dez por cento) acima do menor preço total do lote ou, em não havendo pelo menos 3 (três) propostas naquelas condições, escolha de tantas quantas forem necessárias, na ordem crescente do preço ofertado, para alcançar o número mínimo de 3 (três) participantes, exceto se igual ou maior número de licitantes não estiver participando do certame.

9.1.4 Análise de todas as propostas quanto à sua conformidade com as exigências do Edital, procedendo-se a desclassificação daquelas desconformes e a sua substituição por outra, de forma a definir aquelas que se encontrarem aptas para a fase de lances verbais.

9.1.5 Início da fase dos lances verbais, os quais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores numéricos distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço, observando o seguinte:

9.1.5.1 **As rodadas de lances verbais serão repetidas quantas vezes forem necessárias, tendo como tempo máximo o período de 10 (dez) minutos para a conclusão dos lances verbais de cada Item. A critério do Pregoeiro, o referido período poderá ser prorrogado.**

9.1.5.2 A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, de forma a definir a seqüência dos lances ulteriores.

9.1.5.3 O lance inicial ofertado deverá sempre cobrir o valor da proposta de menor preço, e a partir de então o lance de menor valor da rodada em andamento ou precedente, conforme o caso.

9.1.5.4 A desistência em apresentar lance verbal, quando para esse fim convocado, implicará na exclusão do licitante quanto à fase de lances verbais, mantendo-se, todavia, o último preço por ele apresentado para efeito da classificação final das propostas.

9.1.5.5 A desistência dos lances ofertados sujeita o seu proponente às penalidades cabíveis.



9.1.5.6 Ofertados os lances verbais, o Pregoeiro solicitará a todas as licitantes que efetivaram lances, a redução a termo dos últimos lances ofertados.

9.1.6 Encerrada a etapa de oferta de lances, as propostas serão ordenadas exclusivamente pelo critério de menor preço, sendo objeto de exame e decisão motivada quanto à aceitabilidade do valor apresentado por aquela classificada em primeiro lugar.

9.1.7 Sendo aceitável a oferta da proposta classificada em primeiro lugar, em relação ao seu proponente será verificado o atendimento das condições habilitatórias, mediante abertura do respectivo envelope de documentação, na forma do item 8 deste Edital.

9.1.8 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o proponente será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o respectivo item do Pregão.

9.1.9 Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, serão examinadas as ofertas subseqüentes, inclusive quanto a sua aceitabilidade, por ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda a todas as exigências editalícias, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o correspondente objeto.

9.1.10 Caso ocorram as hipóteses dos subitens 9.1.7 e 9.1.8, ou de não haver oferta de lances verbais, ou mesmo quando houver ofertas de lances verbais, após a decisão do pregoeiro, em qualquer dos casos, quanto à aceitabilidade da proposta ainda será lícito ao pregoeiro negociar diretamente com o proponente para a obtenção de preço melhor do que aquele ofertado.

9.1.11 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, ao final assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, facultada a assinatura dos membros da equipe de apoio e ouvintes, na qual serão registrados todos os fatos relevantes da sessão, inclusive quanto ao previsto no item 11.1.

9.1.11.1. A adjudicação do objeto obedecerá a estrita ordem de classificação e será praticada pelo pregoeiro na própria ata de reunião.

9.1.12 – MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9.1.12.1 A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, nos termos do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006, com preços iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço, será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no § 3º do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.1.12.2 Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas, na ordem classificatória, as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima, para o exercício do mesmo direito.



10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até 2 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

10.1.1 Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.

10.1.2 Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

11. DOS RECURSOS

11.1 A manifestação da intenção de interpor recurso, pleiteada pela licitante, deverá ser feita ao final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões de recorrer, momento a partir do qual será concedido ao interessado o prazo de **3 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar as contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.1.1 A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão deste **Pregão**, implicará **decadência e preclusão** desse direito da **licitante**, devendo o Pregoeiro adjudicar o objeto à **vencedora**.

11.2 Na hipótese da interposição de recurso, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na CPL – Comissão Permanente de Licitação, no local indicado para a realização do certame, em dias úteis, no horário das 10:00 às 16:00 horas.

11.3 Os **recursos** deverão ser dirigidos ao Exm^o. Sr. Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, via Protocolo Geral, e observarão:

quanto à sua interposição, o prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da manifestação de sua intenção de recorrer, registrada em ata;
a forma escrita, com a assinatura do licitante ou seu representante legal;
a legitimidade e o interesse recursais;
a fundamentação.

12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. Fica estipulado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a partir do recebimento da notificação para que a adjudicatária, assine o instrumento contratual sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Artigo 81 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores;

12.1.1 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração, podendo esta, se assim o entender,



utilizar-se de prerrogativa prevista no § 2º do Art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações;

13. DAS PENALIDADES

13.1 Pela inexecução total ou parcial da entrega, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à vencedora, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades, previstas no artigo 87 da Lei n. 8.666/93, na Lei nº 10.520/2002 e Decretos 753/2007 e 803/2009;

13.1.1 Advertência, nas hipóteses de execução irregular na entrega do objeto, que não resulte prejuízo para o serviço deste Município;

13.1.2 Multa, prevista na forma do item 13.2, nas hipóteses de inexecução da entrega do objeto, com ou sem prejuízo para o serviço;

13.1.3 Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com este Órgão, por período de até 12 (doze) meses, nas hipóteses e nos termos da Lei n. 10.520/2002 e Decretos n. 753/2007 e 803/2009;

13.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 12 (doze) meses, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicar a penalidade, nos termos do art. 87, inciso IV, da Lei n. 8.666/93.

13.1.4.1 A aplicação da sanção de Declaração de Inidoneidade implica na inativação do cadastro do fornecedor ou interessado junto à Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ, impossibilitando-o de relacionar-se comercialmente com a Administração Pública Municipal, no âmbito dos demais Órgãos/entidades que o utilizam.

13.2 Caso a licitante declarada vencedora se recuse a entregar o objeto, ser-lhe-á aplicada a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total adjudicado, exceto se a causa for decorrente de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovada e acatada pela Administração.

13.3 A multa prevista neste item será aplicada até o limite de 10% (dez por cento), o que não impede, a critério da administração da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 13.1.

13.4 Contra os atos de aplicação das penalidades previstas neste título também cabem recursos, a serem interpostos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato, observando, no que couber, as regras do item 11.3 do presente Edital.

14. DO PAGAMENTO

14.1 O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, após a prestação do serviço, pela Secretaria Municipal de Educação com base nas Notas Fiscais apresentadas pela vencedora, devidamente atestadas por 02 (dois) servidores da Secretaria Municipal de Saúde, sendo protocoladas no setor próprio desta Prefeitura.



15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 O CNPJ da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ é 39.547.500/0001-83.

15.2 Ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior é facultado, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

15.3 A simples participação na licitação implicará no conhecimento e aceitação tácita das condições estabelecidas neste Edital.

15.4 As normas que disciplinam este pregão presencial serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

15.5 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes dos Decreto n. 753/2007 e 803/2009.

15.6 Não serão levadas em consideração as propostas que fizerem referência às de outras licitantes ou que apresentem qualquer oferta de vantagem não prevista, tal como proposta alternativa.

15.7 Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital.

15.8 Quaisquer esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto da presente licitação poderão ser obtidos junto CPL – Pregoeira e Equipe de Apoio, na sede da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ, sito à Av. Dedo de Deus, 820 – Centro – Guapimirim/RJ, e, pelo telefone (21) 2632-1108, em dias úteis, no período das 10:00 às 16:00 horas.

Guapimirim/RJ, 10 de fevereiro de 2017.

DOUGLAS RODRIGUES RIBEIRO
Pregoeiro



ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO PROPOSTA DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2017

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE REFEIÇÕES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, PARA O PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NA UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM.

OBS: A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR, NO PRAZO DE 24 HORAS, À PARTIR DO RESULTADO FINAL DA HABILITAÇÃO, NOVA PLANILHA DETALHADA DA MEMÓRIA DE CÁLCULO, LEVANDO EM CONSIDERAÇÃO O VALOR FINAL DO LANCE, TENDO COMO BASE MÃO DE OBRA E MATERIAL A SER UTILIZADO.

ITEM	QUANT./DIAS LETIVOS X ALUNOS	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1.596.392	FORNECIMENTO DESJEJUM	R\$ 1,7733	R\$ 2.830.935,15
2	1.707.636	FORNECIMENTO DE MERENDA	R\$ 3,9267	R\$ 6.705.317,36

- VALOR TOTAL GLOBAL: 9.555.924,56 (Nove milhões, quinhentos e cinquenta e cinco mil e novecentos e vinte e quatro reais e cinquenta e seis centavos)

Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos.

Declarar expressamente, na proposta, de que atende todas as exigências mínimas, de prazos de entrega e quantidades.

PRAZO DE PAGAMENTO: Até 30 (trinta) dias após a prestação do serviço.

LOCAL DO SERVIÇO: Conforme relação informado no ANEXO 8-B

PRAZO DO SERVIÇO: Até 12 (doze) meses letivos. A instalação estará disponível após a assinatura do contrato e a ordem de início do serviço se dará no início do Ano Letivo.



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DA JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Educação de Guapimirim – SEMED fará para o próximo período letivo aproximadamente 8.412 (Oito mil quatrocentos e doze) atendimentos em Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos.

A entrega e o preparo dos alimentos ocorrerão diretamente em cada Instituição Educacional.

Conforme o Artigo 4º da Lei nº 11.947, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentar saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O acesso à alimentação escolar de forma igualitária é um direito de que sejam respeitadas as diferentes faixas etárias, as condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e dos que se encontra em estado de vulnerabilidade social.

Implantado em 1955, o PNAE, mais conhecido como Merenda Escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

A Política de Alimentação Escolar, expressa na Lei, é uma política estruturante de Segurança Alimentar e, portanto, a demanda que dela se expressa, exige ações integradoras de ações e de programas das instituições públicas nelas envolvidas com a saúde, a educação às das áreas de produção agrícola, dos assentamentos do Programa de Reforma Agrária, como de comercialização da produção da Agricultura Familiar. O grande avanço que esta lei traz é o da efetivação pelo Governo Federal de uma Política Nacional de Alimentação Escolar.

2 - DO OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada no preparo de refeições incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, bem como logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios; limpeza e conservação, conforme especificações constantes deste edital, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim.



2.2. Serão aplicadas regras, no que diz respeito a planilhas abertas de todos os tipos de custos com alimentos, materiais e serviços, seguindo orientações pontuais do TCE/RJ para este tipo de contratação.

3 - DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO

3.1. Constitui público beneficiário a ser atendido pela Contratada os alunos matriculados nas Instituições Educacionais da Rede Pública de Ensino do Município de Guapimirim, conforme censo do FNDE.

4 - DAS METAS

Atender ao percentual das necessidades energéticas diárias dos alunos visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em micro e macronutrientes, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE nº38, 2009.

5 - PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, desde que preencha as condições de credenciamento do Edital.

6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos ORDINÁRIOS.

7 - DO VALOR

7.1. O valor global estimado para a presente contratação é R\$ 9.555.924,56 (nove milhões, quinhentos e cinquenta e cinco mil novecentos e vinte e quatro reais e cinquenta e seis centavos), sendo:

DISCRIMINAÇÃO	ALUNOS/ ETAPA DIA	VALOR UNIT.	Valor diário	DIAS LETIVOS (ANO)	Valor total (MENSAL)
DESJEJUM	7.864	x R\$ 1,75	R\$ 13.762,00	203	R\$ 9.555.924,56
MERENDA	8.412	x R\$ 3,96	R\$ 33.311,52		

8 - DOS PAGAMENTOS

8.1. Os pagamentos serão efetuados contra apresentação das notas fiscais dos serviços e/ou produtos, aprovados pela SEMED com base em etapas de atividades concluídas e os mesmos deverão ser pagos pelos dias letivos do referido mês, conforme valor diário, estabelecido em cláusula contratual de acordo com a cláusula 7.



8.2. Os serviços serão fiscalizados de acordo com os critérios e, em datas que for conveniente a municipalidade, por funcionários indicado pela SEMED.

8.3. Prazo para pagamento, após o atesto nas faturas pela SEMED, não será inferior a 05 (cinco) dias úteis e não superior a 30 (trinta) dias.

09 - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual (art. 65, inc. II, alínea d, da Lei nº 8.666/93).

9.2. Nesse caso, a CONTRATADA deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, onde tal demonstração será analisada pela SEMED para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

10 - DA FORMA DE PAGAMENTO

10.1 O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

10.2 O pagamento será realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de empenho no qual se observarão os valores emitidos na nota fiscal e a declaração do setor competente quanto à entrega dos produtos, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

10.3 O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

11 - DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DE ENTREGA

11.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues semanalmente nos endereços que constam no ANEXO 8, preferencialmente às Segundas e Quartas no horário das 8h até às 16h.

12 - DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

12.1 Não obstante, a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados.

13 - DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 A SMED, na qualidade de Contratante, deverá:

13.1.1 Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato.



13.1.2. Designar servidor (es) como executor (es) do(s) Contrato(s).

13.1.3. Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços.

13.1.4. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o prazo estabelecido em Contrato.

13.1.5. Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

13.1.6. Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

13.1.7. O pagamento à Contratada será efetuado pela SEMED após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado.

13.1.8 Não será efetuado nenhum pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13.1.9 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e seus Anexos.

13.1.10 Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços prestados, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

13.1.11 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada.

13.1.12 Comunicar imediatamente à Contratada qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.

13.1.13 Promover, mediante seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços sobre os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.

14 - DAS ATRIBUIÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

14.1 Serão obrigações da Contratada, além da realização do objeto do Contrato, para sua perfeita execução, obriga-se a:

14.1.1 Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.



14.1.2 Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço prestado.

14.1.3 Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade.

14.1.4 Será de exclusiva responsabilidade da Contratada o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento.

14.1.5 A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a:

14.1.5.1 Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

14.1.5.2 Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.

14.1.6 A Contratada deverá comunicar à SEMED, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.

14.1.7 São de exclusiva responsabilidade da Contratada os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SEMED, em decorrência da execução dos serviços contratados.

14.1.8 Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SEMED, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

14.1.9 A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.

14.9.1 A contratada deverá promover capacitação semestralmente aos profissionais envolvidos na referida contratação.

14.1.10 Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

14.1.11 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;



14.1.12 Indicar representante para relacionar-se com a SEMED como responsável pela execução do objeto;

14.1.13 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas.

14.1.14 Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da SEMED;

14.1.15 Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação.

15 – DAS SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

15.1 Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e demais cominações legais a Contratada que:

- 15.1.1 Apresentar documentação falsa;
- 15.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 15.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 15.1.5 Fizer declaração falsa;
- 15.1.6 Cometer fraude fiscal.
- 15.1.7 Se recusar a assinar o contrato
- 15.1.8 Não mantiver a proposta, injustificadamente;

15.2 Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela SEMED, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- 15.2.1 - Advertência;
- 15.2.2 - Multa de:

a) 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.

b) 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea "a", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

- 15.2.3 rescisão unilateral do contrato;

15.2.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a SEMED, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

15.3 As sanções de multa podem ser aplicadas à Contratada juntamente com as de advertência e de suspensão temporária para licitar e contratar com a SEMED.



15.4 Os valores das multas tratadas no item 15.2 deverão ser recolhidos a favor da Contratante, em conta a ser informada pela SEMED, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação a ser enviada à Contratada.

16 - DO REGIME DE EXECUÇÃO

16.1 O regime de execução será na compra direta por meio de Pregão Presencial, conforme a Lei nº 10.520/2002, bem como a Lei nº 8.666/93 c/c o art. 37, XXI da Constituição Federal.

17 - DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

17.1 Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SEMED.

18 - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

18.1. O Contrato terá validade de 12 (doze) meses letivos. A instalação estará disponível, após a assinatura do contrato e a ordem de início do serviço se dará no início do Ano Letivo.

19 - DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

20 - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA

20.1 Integram o presente Termo de Referência, como parte indissolúvel, os seguintes ANEXOS:

ANEXO 1	SUGESTÃO DE CARDÁPIO
ANEXO 2	VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS
ANEXO 3	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO 4	RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES NA ESTRUTURA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO
ANEXO 5	MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA
ANEXO 6	TOTALIZADORA DOS CUSTOS DA MÃO DE OBRA COM OS ENCARGOS
ANEXO 7	COMPOSIÇÃO DO CUSTO MÉDIO DA MATÉRIA PRIMA E COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE FORNECIMENTO
ANEXO 8 - A	CALENDÁRIO ESCOLAR



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO 8 - B

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

21- DA VISTÓRIA TÉCNICA

A visitação às instalações será OBRIGATÓRIA e deverá ser acompanhada por servidor designado para esse fim, para o correto dimensionamento e elaboração da proposta pelo licitante. Nesta visita deverão ser dirimidas todas as dúvidas quanto à interpretação das especificações, técnicas, não cabendo qualquer alegação ou dúvida posterior. Será emitido o atestado de visita técnica no ato da visita. O atestado de visita técnica faz parte da documentação obrigatória da empresa e será apresentado na habilitação. A empresa que não apresenta o atestado de visita técnica será DESCLASSIFICADA.



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO

Sugestão de Cardápio: Desjejum-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Biscoito doce▪Iogurte de fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Suco natural de acerola▪Pão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de arroz▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Biscoito salgado▪Leite com achocolatado	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de maça e banana▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de maracujá▪Bolo de fubá
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão com banana▪Bisnaguinha com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Biscoito doce▪Iogurte de fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de goiaba▪Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de maisena▪Biscoito doce
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de milho▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de arroz▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão com banana▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte▪Biscoito salgado
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Suco natural De maracujá▪Bisnaguinha com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Bisnaguinha com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Bisnaguinha com requeijão



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Desjejum-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de aveia com banana▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de banana com aveia▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito doce
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte de fruta▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão e banana▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de milho▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Suco natural de Acerola▪Pão com margarina
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Biscoito doce▪Mingau de aveia	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de aveia▪Biscoito salgado
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Suco natural de Laranja com acerola▪Bolo simples de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪Goiaba ao leite▪Bolo de coco	<ul style="list-style-type: none">▪Suco natural de limão▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de banana▪Biscoito doce
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de maçã com aveia	<ul style="list-style-type: none">▪Suco natural de maracujá▪Bisnaguinha com Margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Bolo de maçã	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Almoço-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com cenoura▪ Feijão▪ Isca de frango ao molho▪ Polenta▪ Couve refogada▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Risoto de frango com cenoura, abobrinha e milho verde▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Iscas de frango aceboladas▪ Torta de legumes▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Carne assada desfiada▪ Quibebe▪ Vagem com cenoura▪ Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com brócolis▪ Feijão▪ Peixe ao molho▪ Pirão de peixe▪ Legumes sauté▪ Lichia	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com brócolis▪ Feijão▪ Escondidinho de aipim com carne moída▪ Beterraba em cubos▪ Doce de goiaba	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com cenoura▪ Feijão▪ Rolé de carne▪ Creme de milho▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com cenoura▪ Feijão▪ Iscas de frango ao molho de tomate legumes sauté▪ Gelatina com fruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Carne moída▪ Batata sauté▪ Vagem com chuchu▪ Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Iscas de frango ao molho▪ Purê de batata▪ Couve flor gratinado▪ Gelatina com frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Omelete assado de vegetais▪ Berinjela em cubos▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com brócolis▪ Feijão▪ Estrogonofe de carne▪ Batata doce assada▪ Fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Estrogonofe de frango▪ Aipim sauté▪ Gelatina com frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Almôndegas de carne▪ Spaguetei ao alho e óleo▪ Salada de fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Carne ensopada▪ Legumes sauté▪ Gelatina com fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Peixe cozido com ervas e nirá▪ Creme de legumes▪ Fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Fígado em cubos▪ Creme de espinafre▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Peixe com ervas e nirá▪ Suflê de legumes▪ Banana	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Frango ensopado com Legumes▪ Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Fígado acebolado▪ Purê de batatas▪ Salada de frutas



ANEXO 1- 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Lanche da tarde-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de banana▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Suco da fruta▪Bisnaguinha com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão com banana▪Biscoito salgado
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de aveia▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de banana com aveia	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Bolo de cenoura	<ul style="list-style-type: none">▪Suco da fruta▪Pão com margarina
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de acerola▪Bolo de fubá com coco	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de maisena▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de maçã com banana	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte▪Bolo de maçã
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte de fruta▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de acerola▪Pão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de cereais▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Fruta▪Biscoito salgado
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de maçã com aveia▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Iogurte▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Mingau de aveia▪Biscoito doce



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Lanche da tarde-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural de acerola▪ Bolo integral de banana	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz doce com canela	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Bolo de laranja
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Canjica com coco ralado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão com banana▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de maisena▪ Biscoito salgado
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Pão com geleia	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de limão▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte de fruta▪ Bisnaguinha com margarina
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de milho com canela	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com banana e aveia	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Biscoito salgado
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural de goiaba▪ Bolo de cenoura	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de milho▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de aveia▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com banana▪ Biscoito doce



ANEXO 7 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Jantar-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de feijão com carne bovina e nirá▪ Polenta▪ Taioba refogada▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de cenoura com frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de legumes (batata doce, cenoura, chuchu e abobora) com macarrão e carne bovinaFruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de feijão com legumes (aipim, cenoura, abobrinha e abobora) e carne bovina▪ Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha e chuchu) com frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de lentilha com Carne▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de aipim com frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de inhame com frango▪ Fruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de abóbora com agrião e carne bovina▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Canja▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de feijão com legumes (inhame, cenoura, chuchu e abobrinha) e carne bovinagelatina	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo verde com carne bovina▪ Fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">• Sopa de ervilha com cenoura• Frango• Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Polenta▪ Feijão▪ Carne moída▪ Couve/taioba refogada▪ Gelatina com fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de lentilha com cenoura e frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de ervilha com Frango e cenoura▪ Fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de aipim com carne bovina▪ Couve refogada▪ Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de inhame com frango▪ Agrião▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de abobora com agrião e carne bovina▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Canja de galinha▪ Fruta



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Jantar-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de feijão com legumes (batata, chuchu e abóbora) e carne bovina desfiada▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de abóbora com agrião e carne bovina desfiada▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Canja de frango (arroz, cenoura, chuchu, frango desfiado▪fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de cenoura com frango▪Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Canjiquinha de milho com frango desfiado e couve refogada▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de legumes com macarrão e frango desfiado▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de lentilha com carne▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Caldo verde com carne bovina▪Salada de frutas
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de ervilha com carne e cenoura▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Polenta▪Caldo de feijão▪Carne moída▪Espinafre refogado▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de legumes com macarrão e frango desfiado▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) com carne bovina▪Fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">•Canja de frango=arroz, cenoura, chuchu, frango desfiado•Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de ervilha com cenoura▪Frango desfiado▪Gelatina	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de feijão com legumes e carne▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de feijão com legumes (batata, chuchu e abóbora) e carne bovina desfiada▪Fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) com carne bovina▪fruta	<ul style="list-style-type: none">▪caldo de inhame com carne moída▪couve refogada▪fruta	<ul style="list-style-type: none">▪caldo de aipim com frango▪fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Canjiquinha de milho com frango desfiado e taioba refogada▪Fruta



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Desjejum/Lanche-Fundamental e EJA

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão com banana▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com margarina
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Bolo integral de banana	<ul style="list-style-type: none">▪Fruta ao leite▪Bolo de fubá com coco	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Curau de milho▪Biscoito salgado
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de banana com aveia▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de acerola▪Bolo integral de banana com canela	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito doce
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Maracujá ao leite▪Bisnaguinha com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de maçã com aveia▪Bolo de milho com coco
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de maçã com aveia▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Fruta ao leite▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com geleia de fruta



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: Desjejum/Lanche-Ensino fundamental e EJA

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Bolo integral de maçã	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de maracujá▪Biscoito salgado
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Fruta ao leite▪Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de acerola▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite achocolatado▪Pão com margarina
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão com banana▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de banana▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Bolo integral de banana
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Suco de goiaba▪Pão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de mamão▪Biscoito doce
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Leite com achocolatado▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Vitamina de goiaba com aveia▪Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪ Bolo de fubá com coco	<ul style="list-style-type: none">▪Café com leite▪Pão com margarina



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIOS
almoço/jantar- Ensino fundamental e EJA

Dia/ Sema na	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com cenoura▪Feijão preto▪Frango com molho de tomate▪Polenta▪Couve refogada▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Risoto de frango com cenoura, abobrinha e milho verde▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Isca de frango acebolado▪Torta de legumes▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Carne assada▪Purê de batata doce▪Vagem com cenoura▪Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com brócolis▪Feijão▪Peixe assado com nirá e pirão de peixe▪Legumes cozidos (beterraba, chuchu, cenoura , abobrinha salsa e cebolinha e jiló)▪Doce artesanal de abobora com coco	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com brócolis▪Feijão▪Escondidinho de aipim com carne moída▪Beterraba cozida▪Doce artesanal de abóbora	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com brócolis▪Feijão preto▪Rolé de carne com cenoura▪Creme de milho▪Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com cenoura▪Feijão preto▪Iscas de frango grelhado▪Farofa colorida▪Doce de banana artesanal
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão preto▪Isca de carne acebolada▪Purê de inhame▪Salada de alface com tomate▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Isca de fígado acebolado com purê de batata▪Couve refogada▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Omelete assado de vegetais▪Beterraba em cubos▪Gelatina com fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Estrogonofe de carne▪Batata palha▪Salada de alface com tomate▪Fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Estrogonofe de frango▪Batata sauté▪Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Almondega de carne com spaghetti ao sugo▪Berinjela no forno com ervas▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com cenoura▪Feijão preto▪Estrogonofe de carne com batata sauté▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com brócolis▪Feijão preto▪Peixe ao molho com nirá▪Legume sauté▪Gelatina com fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com cenoura▪Feijão preto▪Quibe de forno▪Creme de espinafre▪Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz com cenoura▪Feijão▪Peixe cozido com ervas▪Sufilé de legumes▪Doce artesanal de banana	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Escondidinho de inhame com frango▪Jardineira de legumes▪Doce artesanal de goiaba	<ul style="list-style-type: none">▪Arroz▪Feijão▪Iscas de fígado ao molho▪Polenta▪Abobrinha▪Fruta



Variação e Frequência dos Alimentos - Creche

Carnes	Tipo / Corte	Preparações	Frequência Mensal
Aves	Frango (Filé de peito de frango)	Ensopados, Escondidinho, Risoto, Sopas	17 vezes
Peixes	Cação ou Merluza (Filé sem espinha)	Ensopado, desfiado	3 vezes
Carne Bovina 1ª qualidade	Patinho, Músculo, Moída	Bife, rolé, ensopados, sopas, desfiada, almôndegas	18 vezes
Vísceras	Fígado bovino	Isclas e cubos	2 vezes
Ovos	Ovos de galinha	Omelete	1 vez
Frutas (safra)	In natura ou doce de fruta (compota)	Picada, descascada, doce caseiro	40 vezes
Arroz	Tipo 1/Integral	Cozido, Risoto, Canja	20 vezes
Feijão	Preto, Marron, Carioca	Cozido, Caldo, Sopa	20 vezes



ANEXO 2

Variação e Frequência dos Alimentos - Ensino Fundamental e EJA

Carnes	Tipo / Corte	Preparações	Frequência Mensal
Aves	Frango (Filé de peito de frango)	Ensopados, Escondidinho, Risoto, Sopas	7 vezes
Peixes	Cação ou Merluza (Filé sem espinha)	Ensopado, desfiado	3 vezes
Carne Bovina 1ª qualidade	Patinho, Músculo, Moída	Bife, rolé, ensopados, sopas, desfiada, almôndegas, Hambúrguer	8 vezes
Vísceras	Fígado bovino	Iscas e cubos	2 vezes
Ovos	Ovos de galinha	Omelete	1 vez
Frutas (safra)	In natura ou doce de fruta (compota)	Picada, descascada, doce caseiro	16 vezes
Arroz	Tipo 1/Integral	Cozido, Risoto, Canja	20 vezes
Feijão	Preto, Marron, Carioca	Cozido, Caldo, Sopa	20 vezes



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO 3 - COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Item	DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS	Unidade	Observações
1	Achocolatado em pó, adoçado, solúvel, rico em Cálcio, Ferro e vitaminas A e do complexo B, embalagem de 400g.	Kg	Embalagem de 400 g
2	Alho da espécie <i>Allium sativum</i> , L. branco ou roxo de primeira qualidade, in natura, compacto e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e enfermidades.	Kg	
3	Amido de milho: Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis de milho (<i>Zeamaya</i> , L.) fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Isento de umidade, fermentação e ranço, embalagem de 500g.	Kg	Embalagem de 500g.
4	Arroz integral - Arroz integral longo tipo 1. Classe longo fino. Subgrupo: Parboilizado integral. Alimento obtido de grãos saudáveis de arroz, submetido ao beneficiamento adequado a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa sem estar úmidas e ou fermentadas. Embalagem de 1 Kg.	Kg	Embalagem de 1 Kg.
5	Arroz tipo 1: arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), TIPO 1. Deve ter procedência nacional e estar livre de sujidades e insetos. Embalagem de 500g ou 1 Kg.	Kg	Embalagem de 500g ou 1 Kg
6	Azeite de oliva extra virgem - com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	Litro	Embalagem de 500 ml
7	Aveia em flocos finos: Produto obtido 100% de cereal aveia,	Kg	Embalagem de 500g.



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

	livre do seu tegumento, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, mofos e fungos. Deve apresentar-se na classificação de flocos finos. Embalagem de 500g.		
8	Biscoito doce - tipo Maisena/Maria, crocante, isento de gorduras trans, acondicionado em embalagem com no mínimo de 200g.	Kg	Embalagem de 200g
9	Biscoito salgado - tipo cream-cracker, isento de gordura trans, acondicionado em embalagem com no mínimo de 200g.	Kg	Embalagem de 200g
10	Café em pó - Café torrado moído, submetido a processo de moagem adequado, de 1º qualidade, em pó, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos. Embalagem própria e específica para o produto contendo registro e selo da ABIC. Embalagem de 500g a 1kg cada.	Kg	Embalagem de 500g a 1kg cada.
11	Canela em pau/pó - O produto deve apresentar aspecto da casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo. A cor deve ser pardo-amarelada escuro, ou marrom claro. Cheiro aromático, característico e sabor característico. Deve atender à legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização. Embalagem de 8 a 20g.	Kg	Embalagem de 8 a 20g.
12	Canjiquinha fina: Subproduto do grão de milho, de cor amarela, subclasse fina, livre de umidade, fragmentos estranhos e insetos. Embalagem de 500g a 1 Kg.	Kg	Embalagem de 500g a 1 Kg.



13	<p>Carne bovina congelada – Patinho, músculo: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes citados acima, com no máximo 5% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e osso. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C, embalada à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo para cubos peso máximo de 1kg e para peça peso total da peça, sendo no máximo de até 3kg.</p>	kg	1 - 3 Kg
14	<p>Carne Bovina Moída - carne bovina proveniente de machos de espécie bovina de 1ª qualidade, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (patinho), com no máximo 5% de gordura e 3% de água. Isenta de cartilagens, osso, gordura parcial, aponevrose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na</p>	Kg	1-2 Kg



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

	embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve ser embalada à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada. Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso de 1 kg a máximo de 2kg.		
15	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalados em sacos ou sacolas de polietileno, transparente, atóxicos, resistentes com quantidade de 1kg a 5kg.	Kg	1 - 5 Kg
16	Coco ralado - Coco puro em flocos parcialmente desidratado. Obtido por processo tecnológico adequado com umidade máxima de 4% e lipídios entre 35% a 60%. Isento de impurezas, sujidades e ranço. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização. Embalagem com máximo de 100g.	Kg	100 g
17	Ervilha seca partida – Tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente de 250g a 500g com rotulagem adequada conforme a legislação.	Kg	250 - 500 g



18	Extrato de tomate simples concentrado - produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros, limpos e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Produzido sem pele e sementes, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio por porção. Simples concentrado, isento de fermentações e sem indicação de processamento defeituoso. Deverá ser isento de corantes e conservantes. Massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalado em sacos tipo "bag" de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado, com 350g cada.	Kg	350 g
19	Farinha de mandioca - Classificada como farinha simples. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos não podem estar úmidas ou rançosas. Deve pertencer à classe ou subclasse FINA. Embalagem de polietileno, atóxica, transparente com quantidade de 500g a 1kg.	Kg	500 g - 1 Kg
20	Farinha de milho - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente com peso de 500g a 1kg.	Kg	500 g - 1 Kg
21	Farinha de trigo - Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo isento de terra, sem umidade. Deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios e atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalada em saco de polietileno, transparente, atóxico, de 1 kg cada.	Kg	1 Kg



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

22	Fermento em pó químico - Produto destinado ao preparo de pães, bolos e produtos de confeitaria. Deve ser isento de sujidades e matérias estranhas. Deve obedecer a Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 e demais legislações sanitárias vigente para produção, transporte e comercialização. Embalagem plástica com tampa, com no máximo 200g.	Kg	200 g
23	Farinha de trigo integral - Produto obtido por meio da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo e do gérmen. Fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem de 1 Kg.	Kg	1 Kg
24	Feijão tipo 1: Preto, Carioca ou Branco - grão comestível de feijão "in natura", constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 1 kg por saco.	Kg	1 Kg
25	Fermentado acético de vinho: vinagre de vinho - produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PET atóxica transparente de 750 ml.	Litro	750 ml



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

26	<p>Filé de peito de frango - proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Na alimentação e produção de aves, não é permitida a administração de substâncias que tenham a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12°C ou inferior no centro da carne do frango. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Embalagem em saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, contendo de 1kg a 2kg por embalagem.</p>	Kg	1 - 2 Kg
27	<p>Frutas diversas - destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e sãs, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.</p>	Kg	

	Abacaxi	Kg	
	Banana d'água	Kg	
	Banana prata	Kg	
	Goiaba	Kg	
	Laranja lima	Kg	
	Limão Tahiti	Kg	
	Maçã	Kg	
	Mamão	Kg	
	Melancia	Kg	
	Melão	Kg	
	Morango	Kg	
	Tangerina Ponkan	Kg	
28	Hortalças - Verduras: No estado 'in natura' e deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA, do Boletim Informativo Diário do CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: <ul style="list-style-type: none"> • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e 	Kg	



	enfermidades.		
	Agrião	Kg	
	Alface lisa	Kg	
	Alface crespa	Kg	
	Cebolinha	Kg	
	Couve flor	Kg	
	Couve manteiga	Kg	
	Chicória	Kg	
	Espinafre	Kg	
	Repolho branco	Kg	
	Repolho roxo	Kg	
	Salsa	Kg	
29	Iogurte de frutas - Produto obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida. Deverá ser isento de corantes e aromas artificiais. Deverá registro obrigatório no MAPA e SIF. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser de natureza pasteurizada ou esterilizada e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Embalagem plastica de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado gramatura de 90 ml	Litro	Embalagem de 90 ml



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

30	Leite de coco natural - Emulsão aquoso de líquido espesso, de cor branca leitosa, com cheiro e sabor característico, extraído do endosperma do fruto maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Estar isento de substâncias estranhas à sua composição e ausente de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 200 ml .	Litro	200 ml
31	Leite de vaca integral - Leite longa vida UHT integral. Produto isento de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, com teor de gordura de 3.0%. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF. Embalagem Tetra pack de 1 L.	Litro	Embalagem Tetra pack de 1 L.
32	Leite em pó - Fórmula infantil de partida, para lactentes no primeiro semestre de vida. Formulação composta por: Proteínas do soro de leite, leite desnatado, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, fosfato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), óleo de peixe, emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, PP, ácido pantoténico, A, B1, B6, D, K, B2, ácido fólico, B12, biotina), L-fenilalanina, cultura de bifidobactérias, taurina, L-histidina, inositol, nucleótidos, L-carnitina. Conteúdo: Lata de 400g.	Kg	Lata de 400 g



33	Leite em pó - Fórmula infantil própria para crianças a partir de 6 meses. Composto por: Leite desnatado, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, soro de leite em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantotênico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de <i>S. thermophilus</i> , cultura de bifidobactérias. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Conteúdo: Lata de 400g.	Kg	Lata de 400g
34	Leite sem lactose - fórmula especial isenta de lactose para a satisfação das necessidades nutricionais dos lactentes, no tratamento dietético da intolerância/malabsorção à lactose e da diarreia. Ingredientes: Xarope de glicose, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina e <i>Cryptocodium</i> <i>cohnii</i> , proteínas do soro de leite, caseína, substâncias minerais (citrato de cálcio, hidróxido de potássio, hidróxido de sódio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, fosfato de cálcio, hidróxido de cálcio), regulador de acidez (ácido cítrico), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, PP, ácido pantotênico, E, B1, A, B2, B6, ácido fólico, K, biotina, D, B12), bitartrato de colina, taurina, cultura de <i>Lactobacillus reuteri</i> (DSM 179381), nucleótidos, inositol, L-carnitina. Conteúdo: Lata de 400g.	Kg	Lata de 400g



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

35	Macarrão de Sêmola: tipos: parafuso, penne, argolinha, espaguete, estrelinha (para sopa) - Massa seca para o preparo de macarronada, composta por farinha de trigo especial Tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter ovos na massa e adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada, corante artificial, sujidades, mofo, insetos e umidade. Embalagem em saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente.	kg	Embalagem de 500g
36	Macarrão integral - Produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. O produto deve ser processado, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Embalagem de 500 g.	Kg	Embalagem de 500 g
37	Margarina vegetal - composto por óleo e gordura vegetal, água, leite e sal (Cloreto de Sódio), este com limite máximo de 25% do sódio diário, correspondendo a 500mg de sódio por 100g da margarina. Pode conter adição de vitamina A e fibras. Deve apresentar na sua composição no mínimo 80% de lipídios, ser livre de gordura trans e corantes. Embalagem em potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade, de 500g cada.	Kg	Embalagem de 500 g

38	Milho de canjica branca - grãos ou pedaços de grãos de milho, que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituídos de, no mínimo 95% de grãos brancos, marfim ou palha. Grupo canjica misturada, subgrupo despeliculado, classe branca, tipo 1. Embalagem saco de polietileno, atóxico e transparente de 500g a 1 kg.	Kg	Embalagem de 500 g - 1 Kg
39	Mistura em pó para mingau sabores: Composto por amido de milho, açúcar, aromatizantes e corantes naturais. Pode conter adição de vitaminas e minerais, leite integral em pó ou traços de leite e deve ser isento de sódio na porção de 22 g. De acordo com sabor característico deve apresentar os ingredientes que o correspondem. Deve apresentar-se homogêneo de boa solubilidade, não apresentando umidade e insetos ou bolores. Embalagem de polietileno atóxico contendo 400g a 1 Kg.	Kg	Embalagem de 400 g a 1 Kg
40	Óleo vegetal refinado de soja - constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos de grãos de soja, refinado mediante emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar isento de ranço e de componentes indicativos de alteração do produto. Serão obtidos de matérias primas de origem vegetal em bom estado de conservação. Embalagem em garrafa PET ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada, contendo 900 ml cada.	Litro	Embalagem de 900 ml
41	Ovo de galinha - Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar-se com casca branca ou vermelha, peso Tipo 3 (grande), com peso da dúzia de 660g e peso unitário mínimo de 50g e qualidade classe A. Deverá	Dúzia	



	ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Planejamento (MAPA), com SIF e atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RIISPOA/MA. Embalagem em bandejas de papelão ou caixas de isopor ou plástico com tampa, acondicionadas em caixas de papelão devidamente vedadas e limpas.		
42	Pães: Bisnaguinha (20 g), Pão de forma (fatia = 25g), pão de milho (30g), pão de coco (30g) - composto por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, açúcar, água, gordura vegetal e outros ingredientes que os caracterizem. Deverá ser isento de gordura trans, corantes e aromas artificiais.	Kg	Embalagem de 300 g
43	Peixe: Filé de merluza ou filé de Cação - deverá ser íntegro, limpo, eviscerado, livre de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filé obtido através da secção longitudinal. Deve ter carne branca e ser submetido a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF, e Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, contendo 2 kg cada.	Kg	Embalagem de 2 Kg
44	Requeijão cremoso - obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Poderá conter coalho, coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos. Não poderá conter condimentos, especiarias, corantes, amido e gordura vegetal hidrogenada.	Kg	200 - 300 g



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

	Deverá ser de consistência untável e textura cremosa fina lisa, matéria gorda no extrato seco de no mínimo 55g/100g e umidade máxima de 65g/100g. Deverá ter registro no MAPA, com obtenção do SIF. Embalagem em pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade contendo de 200g a 300g, cada.		
45	Sal Refinado de Mesa Iodado: cloreto de sódio, extraído de fontes naturais e recristalizado, contendo antiumectante e iodo. Deve ter teor mínimo de sódio sobre a substância seca igual a 98,5%. Embalado em saco de polietileno transparente, de no máximo 1kg.	Kg	Embalagem de 1 Kg
46	Lentilha - O produto deve ser 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. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 250 a 500 g por saco.	Kg	Embalagem de 250 g - 500 g.
47	Louro - Deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas, ovaladas e secas, de cor verde pardacenta com cheiro e sabor próprios. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente com quantidade máxima de 50g.	Kg	Embalagem - até 50 g
48	Trigo para quibe - Grão do trigo integral que é quebrado e torrado isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com quantidade de 250 g a 500g por saco.	Kg	Embalagem de 250 g - 550 g



PREFEITURA

GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE

DISCRIMINAÇÃO DE UTENSÍLIOS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE UTENSÍLIOS	QTD.
01	Canecão em alumínio c/ cabo baquelite 4,5litros; Dimensão aproximada: (L x A x P): 18 x 18 x 26 cm;	50
02	Canecão em alumínio c/ cabo baquelite 8,3litros; Dimensão aproximada: (L x A x P): 18 x 18 x 26 cm. com tampa Nº 50 -41litros	50
03	Canecão em alumínio c/ cabo baquelite 8,3litros; Dimensão aproximada: (L x A x P): 18 x 18 x 26 cm. com tampa Nº 50 -41litros	50
04	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 45 - 31,5litros	50
05	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 40 - 23,5 litros	50
06	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 50 -41litros	50
07	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 36 - 17litros	50
08	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 45 - 31,5litros	50
09	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 34 - 14,5litros	50
10	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 40 - 23,5 litros	50
11	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 30 - 9,5litros	50
12	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 36 - 17litros	50
13	Caneca plástica de Polipropileno de primeira, atóxico; Capacidade: 300ml	3.300
14	Caneca plástica de Polipropileno de primeira, atóxico; Capacidade: 300ml	3.300
15	Colher mesa de aço inox 33cm	70
16	Colher mesa de aço inox: Medindo aproximadamente: 18,5cm ; Largura: 34 mm; Altura: 20 mm; Peso: 0,0280kg.	3.300
17	Colher de arroz inox 33cm	70
18	Faca inox para cozinha/carne com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Comprimento: 33,1 cm (lâmina 21,1 cm / cabo 12 cm)	70
19	Escumadeira em alumínio nº 09	70
20	Faca inox para cozinha/carne com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Comprimento: 33,1 cm (lâmina 21,1 cm / cabo 12 cm)	70
21	Faca inox para cozinha/ legumes com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Altura: 1 cm ; Largura: 6cm Profundidade: 28cm ;Peso: 0,032 kg.	70
22	Faca inox para cozinha/ legumes com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Altura: 1 cm ; Largura: 6cm Profundidade: 28cm ;Peso: 0,032 kg.	70
23	Frigideira alumínio; Cabo anatômico; antitérmico e alça lateral; Dimensão do produto: (D) 34 cm; Capacidade: 4,5L; Peso: 1 kg	50
24	Frigideira alumínio antiaderente ; Cabo baquilete antitérmico; Dimensão do produto:(D) 24cm; Peso: 0,64kg	50
25	Frigideira alumínio antiaderente ; Cabo baquilete antitérmico; Dimensão do produto:(D) 24cm; Peso: 0,64kg	50
26	Panela de Pressão Alumínio Polida 10 litros; Alças e tampa de baquelite; Dimensões aproximadas (AxLxP) 24,6x28,3x36,3cm	50
27	Panela de Pressão Alumínio Polida 12 litros ;Alças de baquelite, Válvulas cone e Metálicas; Altura: 28cm; Diâmetro: 30,4 cm; l de Silicone e Metálicas; Altura: 28cm; Diâmetro: 30,4 cm; Peso aproximado: 6,500 kg;kg;	50
28	Prato plástico produzido em Polipropileno virgem atóxico; Medindo aproximadamente 23cm de diâmetro e 4cm de altura.	3.300
29	Prato plástico produzido em Polipropileno virgem atóxico; Medindo aproximadamente 23cm de diâmetro e 4cm de altura.	3.300
30	Prato plástico produzido em Polipropileno virgem atóxico; Medindo aproximadamente 23cm de diâmetro e 4cm de altura.	0

ANEXO 4 – Relação dos utensílios e equipamentos existentes na estrutura das creches da rede municipal de ensino

ANEXO 4-Relação dos utensílios e equipamentos existentes na estrutura das creches da rede Municipal de ensino

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

AJUDANTE DE COZINHA

REMUNERAÇÃO BASE	R\$ 1.188,39
PERICULOSIDADE	
INSALUBRIDADE	
REMUNERAÇÃO TOTAL	R\$ 1.188,39

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 237,68
SESC	1,5000%	R\$ 17,83
SENAC	1,0000%	R\$ 11,88
INCRA	0,2000%	R\$ 2,38
Salário educação	2,5000%	R\$ 29,71
FGTS	8,0000%	R\$ 95,07
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,38
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 7,13



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

SUBTOTAL GRUPO A

34,0000%

R\$ 404,06

GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Férias	2,7800%	R\$ 33,04
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 4,87
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,12
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 0,83
Faltas legais	0,0700%	R\$ 0,83
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,38
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 23,05
13º salário	8,3300%	R\$ 98,99
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 164,11

GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,07
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 0,95
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 38,03
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 9,51
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 49,56

GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B **4,6954%** **R\$ 55,80**

GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado **0,0306%** **R\$ 0,36**

Total de encargos sociais **56,7060%** **R\$ 673,89**

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)	R\$ 1.862,28
--	---------------------

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação **R\$ 6,50** **R\$ 136,50**

Auxílio transporte **R\$ 5,30** **6,00%** **R\$ 33,70**

VALOR MÊS

Uniforme (3 mudas por ano) **R\$ 21,25** **R\$ 21,25**

DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS **R\$ 191,45**

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS) **R\$ 2.053,73**

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS **R\$ 2.053,73**

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS **72,8162%**



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO III - B1 - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO Nº: 10836 2013 05

ÓRGÃO REQUISITANTE: SEMED

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ESTOQUISTA

REMUNERAÇÃO BASE	1.188.39
PERICULOSIDADE	
INSALUBRIDADE	
REMUNERAÇÃO TOTAL	1.188.39

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 237,68
SESC	1,5000%	R\$ 17,83
SENAC	1,0000%	R\$ 11,88
INCRA	0,2000%	R\$ 2,38
Salário educação	2,5000%	R\$ 29,71
FGTS	8,0000%	R\$ 95,07
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,38
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 7,13
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 404,06

GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Férias	2,7800%	R\$ 33,04
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 4,87
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,12
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 0,83
Faltas legais	0,0700%	R\$ 0,83
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,38
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 23,05
13º salário	8,3300%	R\$ 98,99
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 164,11

GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,07
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 0,95
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 38,03
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 9,51
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 49,56

GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 55,80
--	----------------	------------------

GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado **0,0306%** **R\$ 0,36**

Total de encargos sociais **56,7060%** **R\$ 673,89**

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos) **R\$ 1.862,28**

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação **R\$ 6,50** **R\$ 136,50**

Auxílio transporte **R\$ 5,00** **6,00%** **R\$ 33,70**

VALOR MÊS

Uniforme (3 mudas por ano) **R\$ 7,50** **R\$ 7,50**

DEMAIS INSUMOS



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

TOTAL INSUMOS **R\$ 177,70**

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS) **R\$ 2.039,98**

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL **R\$ 2.039,98**

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS **71,6591%**



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO- 5 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO -MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO Nº

ÓRGÃO REQUISITANTE: SEMED

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

MERENDEIRA (O)

REMUNERAÇÃO BASE	R\$ 1.326,67
PERICULOSIDADE	
INSALUBRIDADE	
REMUNERAÇÃO TOTAL	R\$ 1.326,67

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 265,33
SESC	1,5000%	R\$ 19,90
SENAC	1,0000%	R\$ 13,27
INCRA	0,2000%	R\$ 2,65
Salário educação	2,5000%	R\$ 33,17
FGTS	8,0000%	R\$ 106,13
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,65
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 7,96
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 451,06

GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Férias	2,7800%	R\$ 36,88
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 5,44
Licença paternidade		R\$ 0,13
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 0,93
Faltas legais	0,0700%	R\$ 0,93
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,65
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 25,74
13º salário	8,3300%	R\$ 110,51
SUBTOTAL GRUPO B	13,8000%	R\$ 183,21

GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,19
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 1,06
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 42,45
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 10,61
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 55,31

GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 62,29
--	----------------	------------------

GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado **0,0306%** **R\$ 0,41**

Total de encargos sociais **56,6960%** **R\$ 752,28**

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)	R\$ 2.078,95
--	---------------------

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação **R\$ 6,50** **R\$ 136,50**

Auxílio transporte **R\$ 5,00** **6,00%** **R\$ 25,40**

VALOR MÊS

Uniforme (3 mudas por ano) **R\$ 21,25** **R\$ 21,25**

DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS **R\$ 183,15**



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)

R\$ 2.262,10

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS

R\$ 2.262,10

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS

70,5096%



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO- 5 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO -MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO Nº

ÓRGÃO REQUISITANTE: SEMED

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

MOTORISTA

**REMUNERAÇÃO BASE
PERICULOSIDADE**

R\$ 1.484,00



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

INSALUBRIDADE

REMUNERAÇÃO TOTAL

R\$ 1.484,00

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 296,80
SESC	1,5000%	R\$ 22,26
SENAC	1,0000%	R\$ 14,84
INCRA	0,2000%	R\$ 2,97
Salário educação	2,5000%	R\$ 37,10
FGTS	8,0000%	R\$ 118,72
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,97
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 8,90
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 504,56
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 41,26
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 6,08
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,15

Licença maternidade	0,0700%	
Faltas legais	0,0700%	R\$ 1,04
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,97
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 28,79
13º salário	8,3300%	R\$ 123,62
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 203,91

GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,34
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 1,19
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 47,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 11,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 61,89

GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 69,68
--	----------------	------------------

GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,0306%	R\$ 0,45
---	----------------	-----------------

Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 840,49
----------------------------------	-----------------	-------------------

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)	R\$ 2.324,49
--	---------------------

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação

Auxílio transporte

R\$ 5,00

6,00%

R\$ 15,96

VALOR MÊS

Uniforme (3 mudas por ano)

R\$ 18,75

R\$ 18,75

DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS

R\$ 34,71

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)	R\$ 2.359,20
--	---------------------



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS

R\$ 2.359,20

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS

58,9757%



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO- 5 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO -MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO Nº

ÓRGÃO REQUISITANTE: SEMED

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

NUTRICIONISTA

REMUNERAÇÃO BASE

R\$ 2.846,90

PERICULOSIDADE

INSALUBRIDADE

REMUNERAÇÃO TOTAL

R\$ 2.846,90

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 569,38
SESC	1,5000%	R\$ 42,70
SENAC	1,0000%	R\$ 28,47
INCRA	0,2000%	R\$ 5,69
Salário educação	2,5000%	R\$ 71,17
FGTS	8,0000%	R\$ 227,75
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 5,69
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 17,08
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 967,93
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 79,14
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 11,67
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,28
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 1,99
Faltas legais	0,0700%	R\$ 1,99

Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 5,69
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 55,23
13º salário	8,3300%	R\$ 237,15
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 393,14

GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 2,56
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 2,28
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 91,10
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 22,78
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 118,72

GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 133,67
--	----------------	-------------------

GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,0306%	R\$ 0,87
---	----------------	-----------------

Total de encargos sociais **56,7060%** **R\$ 1.614,33**

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos) **R\$ 4.461,23**

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação **R\$ 6,50** **R\$ 136,50**

Auxílio transporte **R\$ 5,00** **6,00%**

VALOR MÊS

Uniforme (3 mudas por ano) **R\$ 7,50** **R\$ 7,50**

DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS **R\$ 144,00**

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS) **R\$ 4.605,23**

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS **R\$ 4.605,23**



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS

61,7630%



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO- 5 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO -MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO Nº

ÓRGÃO REQUISITANTE: SEMED

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

NUTRICIONISTA DE PLANEJAMENTO

REMUNERAÇÃO BASE

R\$ 3.392,00

PERICULOSIDADE

INSALUBRIDADE

REMUNERAÇÃO TOTAL

R\$ 3.392,00

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

%

valor em R\$

GRUPO A (APLICADO SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

INSS	20,0000%	R\$ 678,40
SESC	1,5000%	R\$ 50,88
SENAC	1,0000%	R\$ 33,92
INCRA	0,2000%	R\$ 6,78
Salário educação	2,5000%	R\$ 84,80
FGTS	8,0000%	R\$ 271,36
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 6,78
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 20,35
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 1.153,27

GRUPO B (APLICADO SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)

Férias	2,7800%	R\$ 94,30
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 13,91
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,34
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 2,37
Faltas legais	0,0700%	R\$ 2,37
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 6,78
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 65,80
13º salário	8,3300%	R\$ 282,55



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 468,42
-------------------------	----------	------------

GRUPO C (APLICADO SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 3,05
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 2,71
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 108,54
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 27,14
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 141,44

GRUPO D (APLICADO SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 159,27

GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,0306%	R\$ 1,04

Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 1.923,44
----------------------------------	-----------------	---------------------

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)

R\$ 5.315,44

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação

Auxílio transporte

R\$ 5,00

6,00%

VALOR MÊS

Uniforme (2 mudas por ano)

R\$ 7,50

R\$ 7,50

DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS

R\$ 7,50

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)

R\$ 5.322,94

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL

R\$ 5.322,94

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS

56,9263%



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

ANEXO 7 – COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA/FORNECIMENTO)

DESJEJUM

ANO
DIAS LETIVOS : 20
DIAS

PRODUTO	a. DIAS LETIVOS	b. CUSTO UNIT	a x b. CUSTO TOT
MINGAU	4	R\$ 0,17	R\$ 0,68
TOTAL			R\$ 0,68

PRODUTO	a. DIAS LETIVOS	b. CUSTO UNIT	a x b. CUSTO TOT
B. LACTEA C SABORES	5	R\$ 0,20	R\$ 1,00
BISC OU PÃO	5	R\$ 0,12	R\$ 0,60
GELÉIA OU Q.CREM OU MANT	5	R\$ 0,10	R\$ 0,50
TOTAL			R\$ 2,10



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

PRODUTO	a. DIAS LETIVOS	b. CUSTO UNIT	a x b. CUSTO TOT
LEITE INTEGRAL	2	R\$ 0,20	R\$ 0,40
BISCOITO OU PÃO	2	R\$ 0,12	R\$ 0,24
QUEIJO CREMOSO	2	R\$ 0,08	R\$ 0,16
TOTAL			R\$ 0,40

PRODUTO	a. DIAS LETIVOS	b. CUSTO UNIT	a x b. CUSTO TOT
VITAMINA OU IOGURTE	8	R\$ 0,32	R\$ 2,56
BISC OU PÃO	8	R\$ 0,12	R\$ 0,96
TOTAL			R\$ 3,52

c. Total Mês	R\$ 6,70
CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA Média/dia (c./20)	R\$ 0,34

SALÁRIOS	R\$ 0,54
-----------------	-----------------

ENCARGOS	R\$
-----------------	------------



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

	0,21
DESPESA OPERACIONAL	R\$ 0,05
DESPESA ADMINISTRATIVA	R\$ 0,09
IMPOSTOS	R\$ 0,39
LUCRO	R\$ 0,13
CUSTO TOTAL	R\$ 1,75

CUSTO MÉDIO DE MATÉRIA PRIMA

MERENDA

DIAS LETIVOS : 20 DIAS

PRODUTO	a. DIAS LETIVOS	b. CUSTO UNIT	a x b. CUSTO TOT
SALADA	8	R\$ 0,10	R\$ 0,80
ARROZ	18	R\$ 0,05	R\$ 0,90
FEIJÃO	18	R\$ 0,06	R\$ 1,08
PROTEÍNA	18	R\$ 0,51	R\$ 9,18
GUARNIÇÃO	17	R\$ 0,08	R\$ 1,36
SOBREMESA	20	R\$ 0,27	R\$ 5,40

SUCO	20	R\$ 0,03	R\$ 0,60
SOPA	4	R\$ 0,55	R\$ 2,20
c. Total Mês			R\$ 21,52
CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA Média/dia (c./20)			R\$ 1,08
SALÁRIOS			R\$ 1,14
ENCARGOS			R\$ 0,42
DESPESA OPERACIONAL			R\$ 0,10
DESPESA ADMINISTRATIVA			R\$ 0,18
IMPOSTOS			R\$ 0,78
LUCRO			R\$ 0,26
CUSTO TOTAL			R\$ 3,96

CÁLCULO DO CUSTO UNITÁRIO DE MATÉRIA PRIMA

MEDIA DAS FRUTAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
MELANCIA	2	0,08	R\$ 1,30	R\$ 2,60
MAMÃO	2	0,1	R\$ 3,00	R\$ 6,00
LARANJA	1	1	R\$ 0,25	R\$ 0,25
BANANA	2	1	R\$ 0,25	R\$ 0,50
TOTAL	7			R\$ 1,87
			Média/dia	R\$ 0,27

MÉDIA DOS LEGUMES PARA SALADAS

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Batata inglesa	0,050	R\$ 2,00	R\$ 0,10
Abobrinha	0,050	R\$ 2,50	R\$ 0,13
Cenoura	0,050	R\$ 2,90	R\$ 0,15
Chuchu	0,050	R\$ 1,50	R\$ 0,08
Repolho ou folhosos	0,030	R\$ 1,60	R\$ 0,05
Abóbora	0,050	R\$ 1,30	R\$ 0,07

Beterraba	0,050	R\$	3,50	R\$	0,18
TOTAL				R\$	0,10

MÉDIA DOS LEGUMES (guarnição)

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Batata inglesa	0,050	R\$ 2,00	R\$ 0,10
Abobrinha	0,050	R\$ 2,50	R\$ 0,13
Cenoura	0,050	R\$ 2,90	R\$ 0,15
Chuchu	0,050	R\$ 1,50	R\$ 0,08
Repolho	0,050	R\$ 1,60	R\$ 0,08
Batata doce	0,050	R\$ 2,00	R\$ 0,10
Abóbora	0,050	R\$ 1,30	R\$ 0,07
inhame	0,050	R\$ 2,80	R\$ 0,14
TOTAL			R\$ 0,10

SOPA

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
abobora	0,030	R\$ 1,30	R\$ 0,04
batata inglesa	0,030	R\$ 2,00	R\$ 0,06
cenoura	0,030	R\$ 2,90	R\$ 0,09
chuchu	0,030	R\$ 1,50	R\$ 0,05

repolho	0,030	R\$	1,60	R\$	0,05
musculo	0,030	R\$	9,00	R\$	0,27
TOTAL				R\$	0,55

MASSAS

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL		
massa	0,02	R\$	2,74	R\$	0,05
extrato de t.	0,005	R\$	2,41	R\$	0,01
tomate molho	0,005	R\$	3,00	R\$	0,02
sal	0,002	R\$	0,63	R\$	0,00
Óleo	0,001	R\$	2,75	R\$	0,00
cebola	0,005	R\$	3,50	R\$	0,02
TOTAL				R\$	0,10

FAROFA

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL		
f. de mesa	0,02	R\$	3,13	R\$	0,06
margarina	0,002	R\$	4,01	R\$	0,01
oleo	0,005	R\$	2,75	R\$	0,01
sal	0,005	R\$	0,63	R\$	0,003
TOTAL				R\$	0,09

POLENTA

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
fubá	0,01	R\$ 1,14	R\$ 0,01
alho	0,001	R\$ 8,50	R\$ 0,01
cebola	0,01	R\$ 3,50	R\$ 0,04
sal	0,002	R\$ 0,63	R\$ 0,001
TOTAL			R\$ 0,06

PROTEINA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	C.UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	5,0	8 ^{0,0}	R\$ 9,00	R\$ 3,600
Filé de frango	7,0	8 ^{0,0}	R\$ 7,00	R\$ 3,920
Carne moída	2,0	6 ^{0,0}	R\$ 6,50	R\$ 0,780
Filé de peixe	2,0	6 ^{0,0}	R\$ 7,00	R\$ 0,840
Viscera	4,0	8 ^{0,0}	R\$ 3,50	R\$ 1,120
TOTAL	20,0			R\$ 10,260
			Média/dia	R\$ 0,513

SUCOS

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	0,01	R\$ 3,26	R\$ 0,03
TOTAL			R\$ 0,03

ARROZ

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
arroz parb.	0,025	R\$ 1,95	R\$ 0,05
TOTAL			R\$ 0,05

FEIJÃO PRETO

PRODUTO	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
feijão preto	0,02	R\$ 3,03	R\$ 0,06
TOTAL			R\$ 0,06



Anexo 8 - B - Endereços /CRECHES/Diretores e E-mai-2017

1. C.M. Pedro Gonçalves

Diretor	Endereço	E-mail /Tel
Kelly Roberta Rodrigues Gonçalves tel: 98684-3675	R: Elias Kfuri – Vale do Jequitibá –Guapimirim	Krrg@hotmail.com 2632-3320

2. C.M. Senador Nelson Carneiro

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Dalila Abella Gonçalves da Cruz Caruzo –Tel :98813-0722	R: Antônio Aves da Silva Parada Modelo-Guapimirim	dallajeovane@hotmail.com.com 2632-4440

3. C.M. Silvia Inês da Silva Freire

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Sônia Maria Teixeira Lima Tel: 9661-4082 / 3633-1426	R: A, QD 6, LT15 Jardim Guapimirim – Guapimirim	Sem_lima.tei@hotmail.com

4. C.M. Vânia Regina Dias Azevedo (antiga C.M. Recanto do sol)

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Vanessa Soares Pinto Tel: 99811-2235	R:Jardim Portela. lote 11 A- Quadra 1 - Paiol- Guapimirim	spvanessa@outlook.com

5. C.M. Carrossel

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Maria Lúcia Miranda Tel: 98943-1103	Rua Estrada do Limoeiro-Limoeiro -Guapimirim	Luciamiranda2016@bol.com

6. C.M. Cirandinha

Diretor	Endereço	Telefone
Gilsara Garcia Marques Tel: 97525-1418	R: Beira linha, s/Nº- Parada Ideal – Guapimirim	gilsaramarques@yahoo.com

7. C.M. Lenira Anacleto da Silva

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Latife Rodrigues Fath Tel:99669-3984	R: Mendes Sá– Vale das Pedrinhas -Guapimirim	Latifefarah@hotmail.,com

8. C.M. Coração de Criança

Diretor Interino	Endereço	Telefone
Fabiane F. de Freitas Costa Tel: 99352-5432	R: João Pereira da Costa s/Nº- Parada Modelo – Guapimirim	Fabiffcosta@outlook.com

9. C.M. Simone Picolle (Antiga C.M. Criança Feliz)

Diretor	Endereço	Telefone
----------------	-----------------	-----------------



Elisangela de O. Pianos Nunes tel: 96623-5464	R: Periano José de Souza - Quinta Mariana- Guapimirim	<u>Elisangela.pianos@hotmail.com</u> 2632-2504
---	---	---

10. C.M. Girassol

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Luana da Silva Pereira de Farias Tel: 98677-3215	R: Onze nº 685- Vale das Pedrinhas –Guapimirim	Luana_spfaria@hotmail.com

11. C.M. Várzea Alegre

Diretor	Endereço	Telefone
Thais Muniz de Souza Adj: Andréia Almeida Mendes tel: 99739-7753	R: Alice nº 15- casa 02- Várzea Alegre- Guapimirim	Thais_muniz_27@yahoo.com.br m.andreia78@hotmail.com

Anexo 8 - B - Endereços /Escolas/Diretores e E-mai-2017

1 E.M. Castro Alves

Diretor	Endereço	E-mail /Tel
Gabriela S. dos Santos Adj:Fernanda da Costa da Silva Pinto tel: 97563-8639	R: Estrada da Caneca Fina s/Nº – Caneca Fina –Guapimirim	graz.anjo@gmail.com

2 E.M. Celina Corrêa da Silva

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Ketiane da S. M. Vasconcellos Silva –Tel :9663-48912	Estrada do Paraíso s/Nº -Paraíso– Guapimirim	Ketianedasilva@gmail.com 2632-8393

3 E.M. Claudinéia P. da Costa Cardoso

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Celia Irene da Silva Tel: 984065817	Estrada do Paraíso Nº 30-Orindi – Guapimirim	2632-4954

4 E.M. Enedir Seixas Chaves

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Isabel Rosa de Souza Adj: Paula Andreia da Silva Tel: 98661-9084	R:João Ferreira de Abreu nº 237- Paiol- Guapimirim	Isabelrosasouza@hotmail.com

5 E.M. Fazenda Sernambetiba

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Claudia Ulrich Pacheco Tel: 98830-6263 Adj:Priscila Ruiz Jorge	R: Dois , Nº 08- Vale das pedrinhas – Guapimirim	claudiaulrich@hotmail.com profaprisilaruiz@gmail.com



tel:99909-5905		
----------------	--	--

6 E.M. Comandante Lellis

Diretor	Endereço	Telefone
Regina Rodrigues da Rosa Otaviano Tel: 97525-1418	R: 04 , Nº 35,Cordovil- Vale das Pedrinhas – Guapimirim	rrrotaviano@gmail.com

7 E.M. Neli Albuquerque

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Maria Valéria da Silva Cruz tel: 98677-3215 adj:Vasti Rodrigues de Abreu tel:99661-4985	R: Marcionílio Ignácio,s/ Nº– Parada Modelo –Guapimirim	valerycruzs@hotmail.com Lucaevasti@hotmail.com

8 E.M. Marcionílio Ignácio

Diretor	Endereço	E-mail /Tel
Silvana Assis da Silva tel: 99873-4985	Estrada Rio- Friburgo, km 2,5 – Parada Ideal –Guapimirim	silvanaassis090913@hotmail.com 3633-1040

9 E.M. Fernando A. Figueiredo

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Patrícia Ferreira Gonçalves Tel : 99341-6153	R: Beira linha s/Nº -Parada Ideal- Guapimirim	patriciafg29@hotmail.com

10 E.M. Professor Otelo

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Lídia Gomes da Costa tel: 98611-2267 adj: Ana Meiry Ribeiro Caruzo tel:99867-1788	R: Travessa Alice s/ Nº - Centro – Guapimirim	Lidiagdacosta@hotmail.com Anameirycauzo@hotmail.com 2632-0210

11 E.M. Profº Acácia Leitão Portela

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Rosimere Guimarães Vidal Tel: 9331-7511/981043988 adj:Walderina de Alc antara Melo Andrade tel:98884-6740 adj: Patrícia Alves de Melo tel:97576-6401	Estrada Rio-Teresópolis, Km 107- Parada Modelo- Guapimirim	merinha.guimarães@hotmail.com

12 E.M. Profº Ilza Junger Pacheco

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
----------------	-----------------	-------------------



Elenilda Peres Adj: André Daniel da Costa Tel: 98652-4021	R: Aníbal Chicri Kfourri, nº 80-Vale do Jequitibá- Guapimirim	elenildapereso@hotmail.com 2632-6442
---	---	---

13 E.M. Rosa de Saron

Diretor	Endereço	Telefone
Vanusa Pereira Marinato Adj: Érica Pio Tel: 96810-8495	R:06 -nº 06- Citrolândia - Guapimirim	vanuzamarinato@hotmail.com

14 E.M. Rui Barbosa

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Carmelissa Domingues Junger Vasconcelos Tel:98151-0886/99968-2040 adj: Roseni Siqueira tel:9948-43474	R: Periandro José de Moura / Nº 421- Quinta mariana -Guapimirim	carmemjunger@gmail.com 2615-4967

15 E.M. José Joaquim da Costa

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Arlete Tosta de M. Coelho Tel : 99801-8948/2632-6999	R: Estrada Rio Teresópolis Km 102-Rua: Santana s/Nº - Monte Olivete- Guapimirim	arletetosta@hotmail.com 2632-5000

16 E.M. Tuffy Nicolau Habib

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Maria da Glória Moreno da Costa Tel: 98852-6267 adj: Zenadia de A. Pietrelli tem: 98439-5551	R: Claudinéia P. C. Cardoso e s/ Nº - Parada Modelo - Guapimirim	tuffynicolauhabibi@yahoo.com.br 3633-1143

17 E.M. Vila Olímpia

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Maria Lucia Pereira de Oliveira Ribeiro Tel: 98441-8401 adj: Claudia Maria Gomes Muniz	R: Ceres, Nº 300-Vila Olímpia -Guapimirim	luciadoribeiro@hotmail.com

18 E.M. Santa Eugênia

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Tatiana Gonçalves de Araujo Lima Tel: 99921-7890	R:Afonso Penna, Nº 54,-Parque Santa Eugênia- Guapimirim	limatj2011@hotmail.com 2632-9333

19 E.M. Nelson Costa Melo

Diretor	Endereço	Telefone
Débora Silva Pinheiro Adj: Creides Gomes Tel: 97525-1418	R:José Maria da Silva, ant. Rua 2 s/nº - Vale das Pedrinhas - Guapimirim	dpinheiro2010@gmail.com



20 E.M. Silva Crespo

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Lucinéia Silva Crespo Tel:98151-0886/99968-2040	R: Estrada Julio Santoro, Nº299 – Iconha -Guapimirim	<u>Lucineiacrespo2009@hotmail.com</u> 2632-1275

21 E.M. Simão da Motta

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Suelen de S. Nascimento tel:98912-6843 Katia Regina de Oliveira Tel:97442-5278	R: Urano s/nº- Vila Olímpia -Guapimirim	<u>Suelen26nascimento@hotmail.com</u> <u>Katia.cardoso@yahoo.com.br</u>

22 E.M. Maximino José Pacheco

Diretor	Endereço	E-mail/Tel
Tania Helena de Souza Cadena tel:98641-7250 Adj: Joselainy Medeiros da S.Rezende tel: 98830-6102	R: Drº Felipe Thiago Gomes, s/Nº – Centro -Guapimirim	<u>taniahelena@hotmail.com</u> 3630-1015



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

Modelo de Declaração (Item 8.5.1, do Edital)

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO

A.....(*Razão Social da empresa*).....,
CNPJ, com endereço à....., declara, em
atendimento ao previsto no item 8.1, alínea "b" do Edital **Pregão Presencial nº
06/2017**, que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregado(s) com
menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16
(dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, se for o
caso, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição República Federativa
do Brasil.

Local e data,

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)

ANEXO III

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

CARTA DE CREDENCIAMENTO (MODELO)

A.....(*Razão Social da empresa*).....,
CNPJ, com endereço à....., através do
seu (proprietário, sócio-proprietário, presidente, gerente,
diretor),(nacionalidade),(estado civil), portador
do RG n, CPF n., residente
à, **CONSTITUI** como seu representante no certame
licitatório – modalidade **Pregão Presencial n. 06/2017** a ser realizado pela
Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ, o Sr.(a),
(nacionalidade),(estado civil), portador do RG
n, CPF n., residente
à, que poderá formular ofertas e lances de preço e praticar
todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, inclusive
renúncia ao direito de interpor e desistir de recursos.

Local e data,

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)

ANEXO IV

Modelo de Declaração



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO

A.....(*Razão Social da empresa*).....,
CNPJ, com endereço à....., declara, em
conformidade com o art. 32, parágrafo 2º, da Lei n. 8.666/93, que não existem
fatos supervenientes ao seu cadastramento, que sejam impeditivos de sua
habilitação para este certame licitatório na Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ.

Local e data,

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)

ANEXO V



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

À PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM.

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2017.

Sr. Pregoeiro,

Pela presente, **DECLARO(AMOS)** que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/2002, a empresa, cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 06/2017**, cujo objeto é o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE REFEIÇÕES, INCUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, PARA O PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NA UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM.**

....., de de 2017.

.....
(Assinatura do Representante Legal)

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO Nº. XXX/2017



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

**CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM,
O MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM/RJ
E A FIRMA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXX, CONTRATAÇÃO DE EMPRESA
ESPECIALIZADA NO PREPARO DE
REFEIÇÕES, INCUINDO O
FORNECIMENTO DE GÊNEROS
INSUMOS,
TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM
COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO
PREVENTIVA E CORRETIVA DE
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS,
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, PARA
O PROGRAMA DE MERENDA
ESCOLAR NA UNIDADES
EDUCACIONAIS DO MUNICIPIO DE
GUAPIMIRIM, DESTA
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
MUNICIPAL PROVENIENTE DO
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO
MODALIDADE PREGÃO
PRESENCIAL Nº, CONFORME
SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,
DECORRENTE DO PROCESSO
ADMINISTRATIVO Nº. 672/2017,
DEVIDAMENTE AUTORIZADO PELO
SENHOR SECRETARIO MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO GUAPIMIRIM/RJ,
NA FORMA ABAIXO:**

CONTRATANTE:

O **MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM/RJ**, pessoa jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o nº. 39.547.500/0001-83, com sede na Av. Dedo de Deus, 820 - Centro, Guapimirim/RJ, neste ato, representado pelo Secretario Municipal de Educação, Senhor XXXXXXXXX, brasileiro, xxxxxxxx, portador da Carteira de Identidade nº. XXXXXXXXXX, XXX e CPF nº. XXXXXXXXXXXXX, doravante denominado **CONTRATANTE**.

CONTRATADA:

A firma **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº. xxxxxxxxxxxxxxxx, com sede na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº. xxx, bairro xxxxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato, representada pelo senhor xxxxxxxxxxxxxxxx, portador da Carteira de Identidade nº. xxxxxxxxxxxxxxxx e CPF nº. xxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE REFEIÇÕES,
INCUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS INSUMOS,**



TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, PARA O PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NA UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM.

CLÁUSULA SEGUNDA: DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

2.1 – A **CONTRATADA** deverá manter os alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade;

2.2- A **CONTRATADA** deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço prestado;

2.3- A **CONTRATADA** deverá entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade;

2.4- Será de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA** o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento;

2.5- A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a: Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

2.6- A **CONTRATADA** deverá adequar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.

2.7- A **CONTRATADA** deverá comunicar à SEMED, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados;

2.8- São de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA** os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SEMED, em decorrência da execução dos serviços contratados;

2.9- A **CONTRATADA** deverá responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SEMED, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;

2.10- A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante;



- 2.11- A **CONTRATADA** deverá promover capacitação semestralmente aos profissionais envolvidos na referida contratação;
- 2.12- Não poderá a **CONTRATADA**, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante;
- 2.13- A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 2.14- A **CONTRATADA** deverá indicar representante para relacionar-se com a SEMED como responsável pela execução do objeto;
- 2.15- A **CONTRATADA** deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas.
- 2.16- A **CONTRATADA** deverá instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da SEMED;
- 2.17- A **CONTRATADA** deverá manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação;
- 2.18- A **CONTRATANTE** deverá emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;
- 2.19- A **CONTRATANTE** deverá atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;
- 2.20- A **CONTRATANTE** deverá efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o prazo estabelecido em Contrato;
- 2.21- A **CONTRATANTE** deverá notificar por escrito a **CONTRATADA** da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;
- 2.22- A **CONTRATANTE** deverá descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada;
- 2.23- O pagamento à **CONTRATADA** será efetuado pela SEMED após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado;
- 2.24- Não será efetuado nenhum pagamento à **CONTRATADA** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- 2.25- A **CONTRATANTE** deverá exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e seus Anexos;
- 2.26- A **CONTRATANTE** deverá notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços prestados, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.



2.27- A **CONTRATANTE** deverá prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da **CONTRATADA**.

2.28- A **CONTRATANTE** deverá comunicar imediatamente à **CONTRATADA** qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.

2.29- A **CONTRATANTE** deverá promover, mediante seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços sobre os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada

CLÁUSULA TERCEIRA: DO PRAZO E LOCAL DO SERVIÇO

3.1 - Até 12 (doze) meses letivos. A instalação estará disponível após a assinatura do contrato e a ordem de início do serviço se dará no início do Ano Letivo.

3.2 - O Local do serviço será Conforme relação informado no ANEXO 8-B.

3.3 - O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no Artigo 57 Inciso IV, da Lei Federal 8.666/93, desde que a proposta da contratada seja mais vantajosa para o contratante.

CLÁUSULA QUARTA: DO PREÇO

4.1 - O valor global do presente **CONTRATO** é de R\$ xxxxxxxxxxxxxx (xx), podendo ser reajustado nos casos previstos em Lei.

CLÁUSULA QUINTA: DO PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a prestação do serviço e mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente acompanhada das requisições e atestada por 02 (dois) servidores da Secretaria Municipal de Educação e protocolada no setor próprio da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ.

PARÁGRAFO ÚNICO:

Não haverá antecipação de pagamento, ainda que solicitado pela **CONTRATADA**, motivo pelo qual não serão adotados critérios de descontos.

CLÁUSULA SEXTA: DO REAJUSTE

Nos caso que forem permitidos o reajuste, serão aplicadas, em relação ao reajuste, as disposições previstas no artigo 65 da Lei 8666/93 bem como em Lei Especial.



CLÁUSULA SETIMA: DAS DESPESAS

7.1 – Os encargos financeiros decorrentes desta licitação correrão por conta da dotação orçamentária:

✓ **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

CLÁUSULA OITAVA: DA RESCISÃO

8.1 – O **CONTRATO** poderá ser rescindido nas condições previstas na Seção V, Artigo 77 a 80 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA NONA: DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS

9.1 – A **CONTRATADA** reconhece os direitos da administração no caso de rescisão do **CONTRATO**, conforme previsto no Artigo 77 e 78 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

10.1 – O cumprimento deste **CONTRATO** está vinculado aos termos do Pregão Presencial nº. 06/2017, seus anexos e a proposta da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA LEGISLAÇÃO E FORO

O **CONTRATO** será regido pelas disposições da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores e os casos omissos serão dirimidos mediante aplicação dos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado (Artigo 54 da Lei Federal nº. 8.666/93), sendo que as partes elegem o Foro da Comarca de Guapimirim/RJ, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA SEGUNDA: DAS PENALIDADES

12.1 – DA INADIMPLÊNCIA:

12.1.1 – A título de penalização por eventuais atrasos de pagamento por responsabilidade do **CONTRATANTE**, este ficará sujeito a multa de 1% (um por cento) ao mês, "pro-rata tempore", incidente sobre o valor da fatura;

12.1.2 – A título de compensação financeira por atraso de pagamento, será pago o valor equivalente à variação da taxa referencial TR, "pro-rata tempore".

12.1.3 – O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contrato à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório, conforme legislação vigente.

12.1.4 – Pela inexecução total ou parcial do contrato, a administração poderá aplicar ao contrato as sanções previstas na Lei 8.666/93 e demais normas sobre o assunto.



12.1.5 – Para todos os casos omissos aplicar –se-ão todas as normas pertinente a licitações e contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA

13.1 Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e demais cominações legais a Contratada que:

- 13.1.1 Apresentar documentação falsa;
- 13.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 13.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 13.1.5 Fizer declaração falsa;
- 13.1.6 Cometer fraude fiscal.
- 13.1.7 Se recusar a assinar o contrato
- 13.1.8 Não manter a proposta, injustificadamente;

13.2 Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela SEMED, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- 13.2.1 - Advertência;
- 13.2.2 - Multa de:

a) 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.

b) 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea "a", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

- 13.2.3 rescisão unilateral do contrato;

13.2.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a SEMED, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

13.3 As sanções de multa podem ser aplicadas à Contratada juntamente com as de advertência e de suspensão temporária para licitar e contratar com a SEMED.

13.4 Os valores das multas deverão ser recolhidos a favor da Contratante, em conta a ser informada pela SEMED, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação a ser enviada à Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA FISCALIZAÇÃO



14.1 – A Fiscalização deste **CONTRATO** caberá a Secretaria Municipal de xxxxxxx, através do Servidor(a) xxxxxxxx matrícula nº xxxxx e xxxxxxxxxxxx matrícula nº xxxxx, conforme portaria nº xxxxxx de xxxx de xxxxx de xxxxx, em casos duvidosos ou omissos, não previstos neste **CONTRATO**, nas especificações e em tudo o mais que de qualquer forma se relacione, direta ou indiretamente com o objeto em questão, aplicar-se-a as normas competentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA PUBLICAÇÃO

O Extrato do presente **CONTRATO** será publicado no prazo legal, no jornal incumbido de realizar as publicações dos Atos Oficiais do Município de Guapimirim/RJ.

E, finalmente, foi dito pelas partes que aceitam os termos do presente **CONTRATO**, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado pelo **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** e pelas testemunhas, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Guapimirim/RJ, xx de xxxxxx de 2017.

MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM/RJ

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretaria Municipal de Educação
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ Nº. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:
End.:
C.Ident.:
CPF:

Nome:
End.:
C.Ident.:
CPF:

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2017.



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

.....
....., inscrita no CNPJ no, por
intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.)
....., portador(a) da Carteira de Identidade nº
... e do CPF no, **DECLARA**, para fins do disposto no
item V – Condições para Participação do Edital, sub item 4.4 sob as sanções
administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data,
é considerada:

(.....) **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme Lei
Complementar Federal nº 128, de 14/12/2006;**

(.....) **MICROEMPRESA, conforme Lei Complementar nº 123 de
14/12/2006, e suas alterações;**

(.....) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE, Lei Complementar nº 123 de
14/12/2006, e suas alterações;**

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo
4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

.....
(data)

.....
(assinatura de sócio da firma)

OBS. Assinalar com um "X" a condição da empresa.

Este formulário deverá ser entregue ao Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio
juntamente com os envelopes nº 1 e nº 2, porém fora dos envelopes, pelas
empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e
favorecido previsto Lei Federal Complementar nº 123/2006.

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 06/2017



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
GOVERNO

MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE REFEIÇÕES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, PARA O PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NA UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM.

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ:
ENDEREÇO:
BAIRRO:
CIDADE:
E-MAIL:
TELEFONE:
REPRESENTANTE CREDENCIADO:

Em cumprimento da exigência estabelecida no Edital, **ATESTAMOS** que a empresa acima identificada na pessoa de seu representante, que abaixo assina, compareceu no local do objeto da presente licitação e efetuou a visita técnica acompanhado de representante da Secretaria Municipal de Educação, tendo inspecionado todos os locais onde será executado os serviços e obteve todas as informações e esclarecimentos necessários para o completo cumprimento do objeto da presente licitação.

Guapimirim, RJ, _____ de _____ de 2017.

Secretaria Municipal de Educação
(Assinatura e carimbo)