

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 67/2018
PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

1. PREÂMBULO

DIA:	30 DE MAIO DE 2019(quinta-feira)
HORA:	09:00 horas (Tolerância de 5 minutos)
LOCAL:	Sede da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ
ENDEREÇO:	Av. Dedo de Deus, nº 1161 - Bairro - Centro - Guapimirim-RJ
INFORMAÇÕES:	cpl.casacivil@guapimirim.rj.gov.br
PROCESSO:	Nº 6263/2018

- 1.1** O Município de Guapimirim por intermédio da Secretaria Municipal Educação através do PREGOEIRO com auxílio de sua equipe de apoio, todos designados pela Portaria nº 2059 de 13 de Julho de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que no dia, hora e endereço indicados no PREÂMBULO deste Edital, será realizada licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo "**MENOR PREÇO**", que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.
- 1.2** As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.
- 1.3** O edital se encontra disponível no endereço identificado no PREÂMBULO podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a permuta de 01 (uma) resma de papel A4 75 mg2 e a apresentação do carimbo de identificação da empresa, constando o CNPJ, na sala da /comissão Permanente de Licitações - CPL, no horário de 08h00minh as 17h00minh
- 1.3.1** Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos na data indicada no preâmbulo do edital, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

2. DO OBJETO

2.1 Constitui objeto da presente licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NO PREPARO DE REFEIÇÕES INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS, INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; CONSERVAÇÃO DA LIMPEZA E HIGIENE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTES EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM**, conforme as especificações constantes do Anexo II (Termo de Referência).

Os Anexos, III, IV, V, VI e VIII supracitados, devendo os mesmos somente ser assinados, por um dos sócios da empresa ou representante legal, devidamente





acompanhado da Procuração com pleno poder. Restando motivo de inabilitação, desclassificação ou não credenciamento caso não seja observada a formalidade.

2.2 O objeto será executado segundo o regime de execução de indireta pelo Menor Preço POR ITEM.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

3.1 Os recursos necessários à realização do serviço ora licitados correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

12.361.0014.2.059 ed 339030 FONTE 68
12.361.0014.2.060 ED 339030 FONTE 69,70
12.365.0014.2.061 ED 339030 FONTE 99
12.365.0014.2.062 ED 339030 FONTE 101
12.366.0014.2.058 ED 339030 FONTE 121

4- TIPO DE LICITAÇÃO E PREÇO MÁXIMO ADMITIDO

4.1 O presente pregão rege-se pelo tipo MENOR PREÇO.

4.2 O preço máximo admitido pelo ÓRGÃO LICITANTE é **R\$10.351.280,59 (Dez milhões, trezentos e cinquenta e um mil e duzentos e oitenta reais e cinquenta nove centavos**

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 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 9 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**, através do **Modelo de Declaração de que a Proponente cumpre os requisitos de habilitação (Anexo VI)**, 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.)**

5.2 Não poderão concorrer neste **Pregão**:

5.2.1 empresas que estejam em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores em dissolução ou em liquidação;

5.2.1.1 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação Judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologação pelo Juízo competente.

5.2.2 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.

5.2.3 Os licitantes que tenham participado da elaboração do Termo de Referência como autores ou colaboradores, bem como de licitantes cujo quadro técnico seja

integrado por profissional que tenham participado como autores ou colaboradores do Termo de Referência;

5.2.4 Sociedade cooperativa de mão-de-obra, tendo em visto que a natureza do serviço e o modo como é usualmente executado no mercado demandam a existência de vínculo de subordinação jurídica entre profissionais e a contratada, bem como estão presentes os elementos de pessoalidade e habitualidade.

5.3 Os licitantes em consórcio;

5.3.1 de licitantes sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou Jurídicas;

5.3.2 os licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores o Município ou de suas paraestatais, fundações ou autarquias: e

5.3.3 os licitantes suspensos do direitos de licitar, no prazo e nas condições do impedimento; as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, inclusive Fundações, em ambos os casos, nos níveis federal, estadual ou municipal, bem como, as que estiverem em regime de Recuperação Judicial, Extrajudiciais ou Falência.

6. CREDENCIAMENTO

6.1 As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do pregão por seu representante legal, desde que apresente o original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo acompanhado da carteira de identidade, ou por procurador munido do instrumento procuratório, outorgado pelo representante legal da empresa, com firma reconhecida, com poderes expressos para o seu representante formular ofertas e lances de preços na sessão, manifestarem a intenção de recorrer e de desistir dos recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

6.2 Carta de Credenciamento (Anexo IV), a qual deverá ser apresentada juntamente com a carteira de identidade do credenciado e documento que comprove a representação legal do outorgante.

6.3 Os documentos mencionados nos itens 6.1 e 6.2 deverão ser entregues ao Pregoeiro fora de qualquer envelope.

6.4 Os licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada ao Pregoeiro a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

6.5 É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório dos licitantes envolvidos.

6.6 Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos mencionados nos itens 6.1 e 6.2. A ausência desta documentação implicará de imediato, na impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como na perda do direito de interpor eventual recurso das decisões do Pregoeiro, ficando o licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

7- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS



7.1 No local, data e hora fixados no item 1.1, apresentarão os licitantes suas propostas em 2 (dois) envelopes, opacos, indevassáveis e lacrados, designados, respectivamente "1" e "2", constando obrigatoriamente na parte externa de cada um deles as seguintes indicações:

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOS	ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ PREGÃO Nº 67/2018 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante.	PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ. PREGÃO Nº 67/2018 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante.

7.2 O licitante deverá entregar, juntamente com os envelopes de proposta de preços e habilitação, mas de forma avulsa, sem inseri-la em qualquer dos dois envelopes mencionados acima, a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação através do **Modelo de Declaração de que a Proponente cumpre os requisitos de habilitação (Anexo VI)**, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520, de 17.07.2002. **(Declaração obrigatória, sem a qual a Empresa não será credenciada.)**

7.2.1 Além dos documentos mencionados no item 7.2, os licitantes deverão apresentar fora de qualquer envelope ao Pregoeiro declaração de que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem, na forma do Anexo V - **DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS PARA HABILITAÇÃO.**

7.3 MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e pela Lei Municipal n.º 849, de 27 de março de 2015, deverá apresentar declaração na forma do Anexo VIII deste Edital.

7.3.1 A mera declaração como ME ou EPP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e pela Lei Municipal n.º 849, de 27 de março de 2015, por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

7.3.2 O Pregoeiro poderá adotar procedimentos complementares, mediante diligência, tais como solicitação de Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) do exercício anterior e/ou outros demonstrativos contábeis/documentos que julgue necessários, apresentados na forma da Lei, por fotocópias devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou em outro órgão equivalente, a fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelas licitantes, às exigências da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e pela Lei Municipal n.º 849, de 27 de março de 2015.

7.3.2.1 Também serão aceitas a DRE e outras demonstrações disponibilizadas via Escrituração Contábil Digital (ECD), desde que comprovada a transmissão desta à Receita





Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital –SPED);

7.3.2.2 A confirmação acerca do atendimento, pelas licitantes, da condição de ME ou EPP também poderá ser realizada por meio da disponibilização de Documentos Fiscais Oficiais, tais como a Declaração do Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional, devidamente transmitida à Receita Federal do Brasil, desde que os dados permitam identificar as informações acerca do faturamento bruto do exercício em análise;

7.3.2.3 Para fins de definição do “último exercício social” da DRE a ser exigida, será considerado, na data de abertura da sessão pública, o prazo legal, fixado pelo Código Civil, artigo 1.078, qual seja, o dia 30 de abril de 2016.

7.3.3 Considerando-se que a contratação de serviços terceirizados, via de regra, se enquadra, para fins tributários, no conceito de cessão de mão de obra, conforme previsto no artigo 31 da Lei Federal n.º 8.212, de 24 de julho de 1991, e alterações e nos artigos 112, 115, 117 e 118, da Instrução Normativa RFB n.º 971, de 13 de novembro de 2009, e alterações, a licitante ME ou EPP optante pelo Simples Nacional, que, porventura venha a ser CONTRATADA, poderá não se beneficiar da condição de optante e, nessa hipótese, estará sujeita à retenção na fonte de tributos e contribuições sociais, na forma da legislação em vigor, em decorrência da sua EXCLUSÃO OBRIGATÓRIA DO SIMPLES NACIONAL A CONTAR DO MÊS SEGUINTE AO DA CONTRATAÇÃO, em consequência do que dispõem os artigos 17, inciso XII, 30, inciso II, e 31, inciso II, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações.

7.3.3.1 A licitante ME ou EPP somente poderá usufruir, nesta licitação, dos benefícios provenientes da opção pelo Simples Nacional caso comprove documentalmente que se dedica EXCLUSIVAMENTE à atividade de limpeza e conservação, ou a exerce em conjunto com outras atividades para as quais NÃO SEJA VEDADA A OPÇÃO pelo Simples Nacional, em observância do artigo 17, caput e incisos, c/c o artigo 18, § 5º-C, inciso VI, ambos da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

7.3.3.2 Caso a licitante não atenda aos requisitos previstos no subitem 7.3.3.1, ficará IMPEDIDA DE APRESENTAR PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS COM BASE NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DO SIMPLES NACIONAL, já que tal prática implicaria ofensa às disposições da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

7.3.3.3 Na hipótese aventada no subitem 7.3.3.2, a licitante optante pelo Simples Nacional, que, por ventura venha a ser CONTRATADA, após a assinatura do contrato, no prazo de 90 (noventa) dias, deverá apresentar cópia dos ofícios, com comprovantes de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra (situação que gera vedação a opção por tal regime tributário) às respectivas Secretarias Federal, Estadual, Distrital e/ou Municipal, no prazo previsto no artigo 30, § 1º, inciso II, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações;

7.3.3.4 Caso a licitante optante pelo Simples Nacional não efetue a comunicação no prazo assinalado acima, o próprio Contratante, em obediência ao princípio da probidade administrativa, efetuará a comunicação à Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), para que esta efetue a exclusão de ofício, conforme disposto no artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações;

7.3.3.5 Ocorrendo o atendimento dos requisitos listados no subitem 7.3.3.1, a licitante poderá apresentar as PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS COM BASE NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DO SIMPLES NACIONAL, devendo, para tanto, observar o disposto no artigo 18, § 5º-C, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro



de 2006, em especial no tocante às alíquotas fixadas no **Anexo IV da citada Lei complementar, hipótese em que não estará incluída no Simples Nacional** a Contribuição Patronal Previdenciária (CPP) para a Seguridade Social, que **deverá ser recolhida segundo a legislação prevista para os demais contribuintes ou responsáveis.**

7.4 A não apresentação da declaração prevista no item 7.2 implicará no descredenciamento imediata do licitante.

7.5 Os documentos dos envelopes "1" - PROPOSTA DE PREÇOS e "2" DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO serão apresentados na forma estabelecida nos itens abaixo.

7.6 Os documentos do ENVELOPE "1" - PROPOSTAS DE PREÇOS serão apresentados em uma via, exclusivamente no impresso padronizado fornecido pela administração (Anexo I) ou modelo idêntico a ser apresentado pelo licitante, as quais deverão ser preenchidas integralmente por processo mecânico ou eletrônico pelo licitante e devidamente rubricadas pelo representante legal ou por procurador com poderes expressos para representá-lo no pregão. **NÃO SERÃO ACEITAS PROPOSTAS**

ELABORADAS COM O APROVEITAMENTO DO ANEXO I CONSTANTE DESTE EDITAL

- a) 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.
- b) **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.). Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.** Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível.
- c) A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.
- d) **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.
- e) **Declarar expressamente, na proposta, de que atende todas as exigências mínimas, de prazos de entrega e quantidades.**
- f) **PRAZO DE PAGAMENTO:** Até 30(trinta) dias após a prestação do serviço.
- g) **LOCAL DO SERVIÇO:** Conforme Termo de Referência-Anexo II



h) PRAZO DO SERVIÇO: O prazo de vigência deste Contrato será de 12(doze) meses a partir da data de sua assinatura. O serviço deverá ocorrer após a emissão da ordem de fornecimento.

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.*

7.7 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.

7.8 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".

7.9 Os documentos exigidos no ENVELOPE "2" - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverá ser da seguinte forma:

7.9.1 em original;

7.9.2 por qualquer processo de cópia, autenticada por servidor da Administração, devidamente qualificado, ou por Cartório competente;

7.9.3 publicação em órgão da Imprensa Oficial.

7.10 A não apresentação da documentação conforme subitem 7.9 acarretará a inabilitação do licitante".

7.11 O ENVELOPE "2" conterà os documentos especificados no item 9.

Quaisquer documentos apresentados em forma de cópias reprográficas deverão estar devidamente autenticados, ou acompanhados dos originais para sua autenticação.

8- PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS



- 8.1** No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, deverão comparecer os licitantes, com a declaração **de que a Proponente cumpre os requisitos de habilitação (Anexo VI)** e com os envelopes "1" e "2", apresentados na forma anteriormente definida.
- 8.2** Após a fase de credenciamento dos licitantes, na forma do disposto no item 6, o Pregoeiro procederá a abertura das propostas de preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, como consequente divulgação dos preços cotados pelos licitantes.
- 8.3** Serão qualificados pelo pregoeiro para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à de menor preço.
- 8.4** Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam o preços.
- 8.5** Aos licitantes qualificados será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, iniciando-se pelo autor da proposta classificada de maior preço.
- 8.6** O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo e de valor dos lances, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da Sessão.
- 8.7** Só serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado.
- 8.8** Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido em primeiro lugar.
- 8.9** No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, obedecendo as condições e especificações estabelecidas neste Edital, apresentar o **"MENOR PREÇO"**.
- 8.10** Havendo empate no momento do julgamento das propostas, será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a licitação tenha sido vencida por empresa que não detenha tal condição.
- 8.10.1** Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.
- 8.10.2** Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.
 - b) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte que se apresente neste caso não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.
 - d) Na situação de empate na forma antes prevista, existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte,



proceder-se-á ao sorteio entre estas de molde a se identificar aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

- 8.10.3** Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 8.11A** desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante para efeito de ordenação das propostas.
- 8.12A** desistência dos lances já ofertados sujeitará o licitante às penalidades previstas no item 15 do edital.
- 8.13O** encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes qualificados manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- 8.14** Caso não se realizem lances verbais, será verificada pelo Pregoeiro a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.
- 8.14.1** No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances verbais, sem prejuízo do disposto no item 8.13, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços: (a) produzidos no País; (b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras; (c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e (d) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.
- 8.15** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente.
- 8.15.1** Será desclassificada a proposta ou o lance com valor superior ao preço máximo admitido, na forma do item 4.2.
- 8.16** Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.
- 8.16** Verificado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o Pregoeiro declarará o licitante vencedor.
- 8.17** Caso a oferta não seja aceitável ou o licitante desatenda as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta ou o atendimento das exigências de habilitação, até que um licitante cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ele adjudicado quando constatado o desinteresse dos demais licitantes na interposição de recursos.
- 8.18** O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante vencedor para que seja melhor preço aceitável, devendo esta negociação se dar em público e formalizada em ata.



8.19 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes, e, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e demais membros da Comissão, bem como pelos licitantes presentes.

8.20 Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da sua entrega.

8.21 Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da Secretaria Municipal de Educação este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

9. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1 Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) (<https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf>);

9.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.1.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU) (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:;>);

9.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal n.º 8.429, de 02 de junho de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2. Habilitação jurídica:

9.2.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

9.2.2 em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.2.3 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;



9.2.4 inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

9.2.5 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.2.6 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2.7 Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;

9.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista

Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.2.1) caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

d) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;



- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.
- f) caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.3.1 Em se tratando de ME ou EPP, e havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será registrada a aceitação da proposta da licitante no sistema eletrônico, nos termos do artigo 43, § 1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

9.3.2 Nessa hipótese, o(a) Pregoeiro(a) dará ciência às demais licitantes dessa decisão e intimará a licitante detentora da proposta aceita para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração citada neste subitem, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, promover a devida regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

9.3.3 A não regularização da documentação, no prazo e condições disciplinadas nos subitens acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos 87, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e 7º, Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

9.3.4 Na hipótese da não-contratação da ME ou EPP, nos termos previstos no subitem 8.11.2, será analisada a documentação de habilitação da licitante que originalmente apresentou a menor proposta ou lance e, se regular, será declarada vencedora.

9.4 Qualificação Econômico-Financeira

9.4.1 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.4.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

9.4.3 comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$



Passivo Circulante

As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.4.4 Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social;

9.4.5 Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

9.4.6 Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XI, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital.

9.4.6.1 a declaração de que trata a subcondição acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social;

9.4.6.2 quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9.4.7 Comprovação de índice de endividamento total menor ou igual a 0,6.

9.4.8 A avaliação da qualificação econômico-financeira afeta ao índice de endividamento total será realizada de forma conjunta com a Solvência Geral (SG), sendo que o não atendimento, de forma isolada, do índice de 0,6 não caracterizará motivo suficiente para a inabilitação da licitante, desde que o resultado da SG seja igual ou superior a 1,5.

9.4.9 Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

9.4.9.1 sociedades regidas pela Lei Federal n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;

9.4.9.2 sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

9.4.9.3 sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006:

9.4.9.4 por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.



9.4.9.5 sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

9.4.9.6 o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

9.4.70 Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado via Escrituração Contábil Digital (ECD), desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).

9.4.8 Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso (2018), na forma da Lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial.

9.4.9 Declaração do licitante (Anexo III) de que não possui em seu quadro de empregados menor de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme artigo 7º, inciso XXXIII, da CRFB/88.

9.4.10 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de expedição de até 90 (noventa) dias;

9.4.11 No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;

9.4.12 As licitantes sediadas em outras comarcas do Estado do Rio de Janeiro ou em outros Estados deverão apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial ou extrajudicial

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

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

9.5 HABILITAÇÃO TÉCNICA:

9.5.1 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.

9.5.1.1 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.



9.5.2 A licitante deverá comprovar possuir, na data prevista para entrega da proposta, profissional(is) de nível superior - profissional nutricionista - , detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, que deverá permanecer no quadro durante a execução do contrato, devidamente inscrito na entidade competente (CRN -Conselho Regional de Nutricionistas).Devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados/contrato de serviço.

9.5.3 Relação da equipe técnica de nutricionistas da empresa licitante acompanhada dos respectivos currículos e das certidões negativas de débito, bem como comprovação do vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados.

9.5.4 Alvará de Vigilância Sanitária

9.6 DA VISTORIA

9.6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, até um dia antes à data de realização do presente certame, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h30 às 11h30 e das 14h30 às 17h00, devendo o agendamento ser efetuado presencialmente, na Secretaria Municipal de Educação à Avenida Dedo de Deus, nº 820-Centro - Guapimirim.

9.6.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

9.6.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

9.6.4 É facultada a visita técnica, por parte do licitante, nas unidades onde o serviço será prestado. Caso aquele (pessoa jurídica) que considere desnecessário conhecer as instalações físicas para elaboração de sua proposta, simplesmente deverá apresentar declaração de ciência das condições das informações e local da licitação.

9.6.5 Considerando que a vistoria e demais procedimentos daí decorrentes visa resguardar o licitante de possíveis falhas na elaboração da proposta, esta Administração em hipótese alguma a aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações e ou dúvidas a cerca dos locais das empresas que, por ventura sagrarem-se vencedoras do certame referentes a unidades que não sofreram visita, salientando que a licitante

10. DOS RECURSOS

10.1 Ao final da sessão e declarada a vencedora da licitação pelo Pregoeiro, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso (registro das razões em ata), quando será concedido 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;

10.2 A não apresentação das razões escritas acarretará, como consequência, a análise do recurso pela síntese das razões orais;

10.3 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante acarretará a decadência do direito de recurso e a adjudicação, do objeto da licitação pelo Pregoeiro, ao vencedor;

10.4 O acolhimento do recurso importará apenas a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.5 Os **recursos** serão dirigidos ao Pregoeiro, protocolados no Protocolo, à Avenida Dedo de Deus, nº 1.161-Centro-Guapimirim-RJ, de 9 (nove) até 17 (dezesete) horas, que poderá reconsiderar seu ato, no prazo de 3 (três) dias úteis, ou então, neste mesmo prazo, encaminhar o recurso, devidamente instruído, à Secretário Municipal Educação, que proferirá a decisão no mesmo prazo, a contar do recebimento.

10.6 Os recursos relativos às sanções administrativas estão previstos na minuta de contrato.

11. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

11.1 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 5 (cinco) dias antes da abertura da sessão, por escrito, no Protocolo Geral localizado à Avenida Dedo de Deus 1161, de 8:00 (oito) até 17:00 (dezesete) horas;

11.1.1 Caberá ao Pregoeiro e à sua Equipe de Apoio responder aos pedidos de esclarecimentos até 3 (três) dias úteis antes da abertura da sessão, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados.

11.2 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura do pregão, devendo protocolar o pedido no Protocolo Geral localizado à Avenida Dedo de Deus 1161, de 8:00 (oito) até 17:00 (dezesete) horas;

11.2.1 Deverá a Autoridade Superior julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis antes da abertura da sessão, auxiliada pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados.

11.3 Os licitantes poderão formular impugnações ao edital até 2 (dois) dias úteis antes da abertura da sessão, que deverão ser protocoladas no Protocolo Geral localizado à Avenida Dedo de Deus 1161, de 8:00 (oito) até 17:00 (dezesete) horas;

11.3.1 Deve a Autoridade Superior julgar e responder à impugnação em até 1 (um) dia útil antes da abertura da sessão, auxiliada pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados.

11.4 A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente;

11.5 A impugnação poderá ter efeito suspensivo, quando a licitação não prosseguirá nos atos ulteriores até que sejam prestados os esclarecimentos ou respondidas as impugnações existentes, devendo ser adiada e remarcada.

12. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

12.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior



verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

12.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

12.3 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado.

12.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

12.3.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

12.4 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

12.4.1 O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

12.4.2 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

12.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

13- DO PRAZO

13.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

13.2 O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei n.º 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para o CONTRATANTE



14- DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO:

14.1 Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do Pregão à licitante vencedora, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior (Secretaria Municipal de Educação);

14.2 Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a Autoridade Superior (Secretário Municipal de Educação), adjudicará e homologará o procedimento;

14.3 Integra o presente Edital, sob a forma de anexo, a minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a Secretaria Municipal de Educação e a Adjudicatária;

14.3.1 No caso de possibilidade e adoção da substituição do Termo de Contrato por um de seus instrumentos hábeis, aplica-se, no que couber, o disposto no artigo 55 desta Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

14.4 Integram o instrumento substitutivo do termo de contrato, independentemente de transcrição, as prerrogativas constantes no artigo 58, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho 1993;

14.5 Uma vez homologado o resultado da licitação pelo Secretário Municipal Saúde, será a licitante vencedora convocada, com antecedência mínima de dois dias úteis, pela Secretaria Municipal de Saúde, para assinatura do contrato ou para retirada de instrumento equivalente, ciente de que deverá comparecer no endereço informado, podendo, na impossibilidade de comparecimento do seu representante legal, enviar mandatário munido da respectiva procuração, por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, e da via original do documento de identidade e do cartão do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do outorgado, conferindo-lhe poderes específicos para a assinatura de contrato administrativo ou para a retirada de instrumento equivalente;

14.6 Deixando a Adjudicatária de assinar o Contrato ou de retirar o instrumento equivalente no prazo assinalado, poderá o Pregoeiro, independentemente da aplicação das sanções administrativas à faltosa, examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, até a apuração de uma que atenda ao contido neste Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;

14.7 A Adjudicatária deverá comprovar, no momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital.”..

15 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo não superior de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, por intermédio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

15.2. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir, devendo estar acompanhada dos documentos indicados Edital.

15.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo(s) servidor(es) competente(s), condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota



Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada dos documentos indicados no Edital;

15.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

15.5. Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas ou da manutenção das condições exigidas para habilitação poderá ser concedido um prazo para que a Contratada regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação;

15.5.1 Não sendo regularizada a situação da Contratada no prazo concedido, ou nos casos em que identificada má-fé, se não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

15.6. Somente será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

15.6.1 não produziu os resultados acordados;

15.6.2 deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

15.6.3 deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.7 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

15.8 Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta nos cadastros para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas neste Edital;

15.9 Constatando-se, junto aos Cadastros apontados no subitem 9.1, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

15.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

15.11 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

15.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto aos Cadastros.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

16.1 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

demaís cominações legais a Contratada que:

- 16.1.1** Apresentar documentação falsa;
- 16.1.2** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 16.1.3** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 16.1.4** Comportar-se de modo inidôneo;
- 16.1.5** Fizer declaração falsa;
- 16.1.6** Cometer fraude fiscal.
- 16.1.7** Se recusar a assinar o contrato
- 16.1.8** Não manter a proposta, injustificadamente;

16.2 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 SME, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

16.2.1 - Advertência;

16.2.2 - 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.

16.2.3 rescisão unilateral do contrato;

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

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



16.4 Os valores das multas tratadas no item 16.2.2 deverão ser recolhidos a favor da Contratante, em conta a ser informada pela SME, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação a ser enviada à Contratada.

17. DO REAJUSTE

17.1 Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura ou da retirada do instrumento equivalente.

17.2 Os preços serão reajustados de acordo com a variação do índice de Preços ao consumidor Amplo Especial-IPCA-E do instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE

17.3 O CONTRATADO não terá direito ao reajusta do preço das etapas do serviço ou fornecimento que, comprovadamente, sofrerem atraso em consequência da ação ou omissão motivada pelo própria CONTRATADA, e também das que forem executadas fora do prazo, sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.2 À critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas

18.3 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de prévia defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

18.4 O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, § 1º e 2º da Lei n.º 8.666/93.

18.5 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

18.6 Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda a realidade dos fatos.

18.7 Acompanham este edital os seguintes anexos:

ANEXO	DESCRIÇÃO
I	PROPOSTA DE PREÇOS
II	TERMO DE REFERÊNCIA
III	MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE AO ART. 7º, XXXIII, CF/88
IV	MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO
V	DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS PARA HABILITAÇÃO



VI	MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
VII	MINUTA DE CONTRATO
VIII	DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
IX	DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA
X	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

18.8No caso da sessão do pregão vir a ser, excepcionalmente, suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do Pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

18.9A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.10Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com auxílio da Comissão.

18.11O CNPJ da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ é 39.547.500/0001-83.

18.12As 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.

18.13Não 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.

18.14Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital.

18.15Quaisquer esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto da presente licitação poderão ser obtidos junto CPL – Pregoeiro e Equipe de Apoio, na sede da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ, sito à Av. Dedo de Deus, 1161 – Centro – Guapimirim/RJ, em dias úteis, no período das 08h00min às 17h00min horas.

18.16O foro da cidade de Guapimirim é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

19 DO FORO

19.1 Fica eleito o foro da cidade de Guapimirim para dirimir quaisquer questões, dúvida ou demandas referentes à execução do objeto desta licitação e adjudicação dela decorrente.

Guapimirim, 16 de maio de 2019.

CECILIA FERREIRA PAIS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO
PROPOSTA DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 67/2018

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; CONSERVAÇÃO DA LIMPEZA E HIGIENE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTE EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	VAL. UNIT	VAL. TOTAL
1	SERVIÇO DE PREPARO DE REFEIÇÃO DESJEJUM/ LANCHE -	UND	16327 29		R\$ 1,8967	R\$ 3.096.797,09
2	SERVIÇO DE PREPARO DE REFEIÇÃO MERENDA -	UND	17636 64		R\$ 4,1133	R\$ 7.254.479,13
VALOR TOTAL						R\$ 10.351.280,59

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.

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

LOCAL DO SERVIÇO: Conforme Termo de Referência-Anexo II

PRAZO DO SERVIÇO: O prazo de vigência deste Contrato será de 12(doze) meses a partir da data de sua assinatura. O serviço deverá ocorrer após a emissão da ordem de fornecimento.

OBS: A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR, NO PRAZO DE 48 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 CONFORME PLANILHA ABAIXO.





PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1915

RÚBRICA: _____

ANEXO 6-B - COMPOSIÇÃO DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA

PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS – MÃO DE OBRA (MENSAL)			
NUTRICIONISTA			
REMUNERAÇÃO BASE		R\$	3.003,82
PERICULOSIDADE			
INSALUBRIDADE			
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$	3.003,82
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO			
	%	valor em R\$	
GRUPO A	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL		
INSS	20,0000%		600,76
SESC	1,5000%		45,06
SENAC	1,0000%		30,04
INCRA	0,2000%		6,01
Salário educação	2,5000%		75,10
FGTS	8,0000%		240,31
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)			
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%		6,01
SECONCI			
SEBRAE	0,6000%		18,02
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%		1.021,31
	%	valor em R\$	
GRUPO B	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL		
Férias	2,7800%		83,51
Auxílio doença	0,4100%		12,32
Licença paternidade	0,0100%		0,30
Licença maternidade	0,0700%		2,10
Faltas legais	0,0700%		2,10
Acidente de trabalho	0,2000%		6,01
Aviso prévio trabalhado	1,9400%		58,27
13º salário	8,3300%		250,22
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%		414,83
	%	valor em R\$	
GRUPO C	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1916

RÚBRICA: _____

Aviso prévio indenizado	0,0900%	2,70
Indenização adicional	0,0800%	2,40
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	96,12
FGTS nas rescisões s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	24,03
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	125,25
	%	valor em R\$
GRUPO D	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	141,04
	%	valor em R\$
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%	0,92
Total de encargos sociais	56,7060%	1.703,35
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		4.707,17
INSUMOS		VALOR DIA
Auxílio alimentação		136,50
Auxílio transporte	6,00%	5,30
		VALOR MÊS
Uniforme (3 mudas por ano)		13,75
DEMAIS INSUMOS		
TOTAL INSUMOS		150,25
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		4.857,42
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIA - MÊS		4.857,42
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS		61,7081%
NUTRICIONISTA DE PLANEJAMENTO		
REMUNERAÇÃO BASE		R\$ 3.500,31
PERICULOSIDADE		
INSALUBRIDADE		
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$ 3.500,31
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO		



%		valor em R\$
GRUPO A	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
INSS	20,0000%	700,06
SESC	1,5000%	52,50
SENAC	1,0000%	35,00
INCRA	0,2000%	7,00
Salário educação	2,5000%	87,51
FGTS	8,0000%	280,02
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	7,00
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	21,00
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	1.190,09
	%	valor em R\$
GRUPO B	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Férias	2,7800%	97,31
Auxílio doença	0,4100%	14,35
Licença paternidade	0,0100%	0,35
Licença maternidade	0,0700%	2,45
Faltas legais	0,0700%	2,45
Acidente de trabalho	0,2000%	7,00
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	67,91
13º salário	8,3300%	291,58
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	483,40
	%	valor em R\$
GRUPO C	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Aviso prévio indenizado	0,0900%	3,15
Indenização adicional	0,0800%	2,80
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	112,01
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	28,00
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	145,96
	%	valor em R\$
GRUPO D	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	164,35



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1918

RÚBRICA: _____

GRUPO E	NCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)	
cidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,0306%	1,07
Total de encargos sociais	56,7060%	1.984,87
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		5.485,18
INSUMOS		VALOR DIA
Auxílio alimentação		136,50
Auxílio transporte	6,00%	5,30
		VALOR MÊS
Uniforme (3 mudas por ano)		13,75
DEMAIS INSUMOS		
	%	valor em R\$
TOTAL INSUMOS		150,25
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		5.635,43
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS		5.635,43
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS		60,9980%

COZINHEIRO(A)		
REMUNERAÇÃO BASE		R\$1.408,24
PERICULOSIDADE		
INSALUBRIDADE		
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$1.408,24
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO		
	%	valor em R\$
GRUPO A	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
INSS	20,0000%	281,65
SESC	1,5000%	21,12
SENAC	1,0000%	14,08
INCRA	0,2000%	2,82
Salário educação	2,5000%	35,21
FGTS	8,0000%	112,66
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	2,82



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1919

RÚBRICA: _____

SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	8,45
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	478,81
	%	valor em R\$
GRUPO B	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Férias	2,7800%	39,15
Auxílio doença	0,4100%	5,77
Licença paternidade	0,0100%	0,14
Licença maternidade	0,0700%	0,99
Faltas legais	0,0700%	0,99
Acidente de trabalho	0,2000%	2,82
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	27,32
13º salário	8,3300%	117,31
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	194,49
	%	valor em R\$
GRUPO C	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Aviso prévio indenizado	0,0900%	1,27
Indenização adicional	0,0800%	1,13
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	45,06
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	11,27
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	58,73
	%	valor em R\$
GRUPO D	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	66,12
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%	0,43
Total de encargos sociais	56,7060%	798,58
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$2.206,82
INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30	6,00% R\$ 26,81



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1920

RÚBRICA: _____

		VALOR MÊS
Uniforme (3 mudas por ano)		13,75
DEMAIS INSUMOS		
TOTAL INSUMOS		R\$ 177,06
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		R\$2.383,88
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS		R\$2.383,88
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS		69,2808%

AUXILIARDE COZINHA		
REMUNERAÇÃO BASE		R\$ 1.234,20
PERICULOSIDADE		
INSALUBRIDADE		
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$ 1.234,20
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO		
	%	valor em R\$
GRUPO A	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
INSS	20,0000%	246,84
SESC	1,5000%	18,51
SENAC	1,0000%	12,34
INCRA	0,2000%	2,47
Salário educação	2,5000%	30,86
FGTS	8,0000%	98,74
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	2,47
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	7,41
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 419,64
GRUPO B	INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Férias	2,7800%	34,31
Auxílio doença	0,4100%	5,06
Licença paternidade	0,0100%	0,12
Licença maternidade	0,0700%	0,86



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1921

RÚBRICA: _____

Faltas legais	0,0700%	0,86
Acidente de trabalho	0,2000%	2,47
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	23,94
13º salário	8,3300%	102,81
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$170,43
GRUPO C	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Aviso prévio indenizado	0,0900%	1,11
Indenização adicional	0,0800%	0,99
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	39,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	9,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 51,46
GRUPO D	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 57,95
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%	0,38
Total de encargos sociais	56,7060%	699,86
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$1.934,06
INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30	6,00% R\$ 37,25
		VALOR MÊS
Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	R\$ 13,75
DEMAIS INSUMOS		
TOTAL INSUMOS		R\$ 187,50
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		R\$2.121,56



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1922

RÚBRICA: _____

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS	R\$2.121,56
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS	71,8976%

ESTOQUISTA		
REMUNERAÇÃO BASE		R\$1.234,00
PERICULOSIDADE		
INSALUBRIDADE		
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$1.234,00
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO		
	%	valor em R\$
GRUPO A	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
INSS	20,0000%	246,80
SESC	1,5000%	18,51
SENAC	1,0000%	12,34
INCRA	0,2000%	2,47
Salário educação	2,5000%	30,85
FGTS	8,0000%	98,72
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	2,47
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	7,40
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$419,56
GRUPO B	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Férias	2,7800%	34,31
Auxílio doença	0,4100%	5,06
Licença paternidade	0,0100%	0,12
Licença maternidade	0,0700%	0,86
Faltas legais	0,0700%	0,86
Acidente de trabalho	0,2000%	2,47
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	23,94
13º salário	8,3300%	102,79



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1923

RÚBRICA: _____

SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$170,41
GRUPO C	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Aviso prévio indenizado	0,0900%	1,11
Indenização adicional	0,0800%	0,99
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	39,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	9,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 51,46
GRUPO D	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 57,94
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\$ 0,38
Total de encargos sociais	56,7060%	
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		
INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		
Auxílio transporte	R\$ 5,30	6,00%
	VALOR MÊS	
Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	
DEMAIS INSUMOS		
TOTAL INSUMOS		
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		R\$ 2.121,26

MOTORISTA			
REMUNERAÇÃO BASE			R\$ 1.502,12
PERICULOSIDADE			
INSALUBRIDADE			



REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$ 1.502,12	
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO			
		%	valor em R\$
GRUPO A		(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
INSS	20,0000%	300,42	
SESC	1,5000%	22,53	
SENAC	1,0000%	15,02	
INCRA	0,2000%	3,00	
Salário educação	2,5000%	37,55	
FGTS	8,0000%	120,17	
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)			
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 3,00	
SECONCI			
SEBRAE	0,6000%	R\$ 9,01	
SUBTOTAL GRUPO A		34,0000%	R\$ 510,70
GRUPO B		(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
Férias	2,7800%	41,76	
Auxílio doença	0,4100%	6,16	
Licença paternidade	0,0100%	0,15	
Licença maternidade	0,0700%	1,05	
Faltas legais	0,0700%	1,05	
Acidente de trabalho	0,2000%	3,00	
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	29,14	
13º salário	8,3300%	125,13	
SUBTOTAL GRUPO B		13,8100%	R\$ 207,44
GRUPO C		INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	
Aviso prévio indenizado	0,0900%	1,35	
Indenização adicional	0,0800%	1,20	
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	48,07	
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	12,02	
SUBTOTAL GRUPO C		4,1700%	R\$ 62,64
GRUPO D		INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL	



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1925

RÚBRICA: _____

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B		4,6954%	R\$ 70,53
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\$ 0,46
Total de encargos sociais		56,7060%	R\$ 851,77
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)			R\$ 2.353,89
INSUMOS		VALOR DIA	
Auxílio alimentação			R\$ 136,50
Auxílio transporte		R\$ 5,30	6,00 % R\$ 21,17
		VALOR MÊS	
Uniforme (3 mudas por ano)		R\$ 13,75	R\$ 13,75
DEMAIS INSUMOS			
TOTAL INSUMOS			R\$ 171,42
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)			R\$ 2.525,31
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS			R\$ 2.525,31
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS			68,1164%

ANEXO 6 C -TOTALIZADORA DOS CUSTOS DE MÃO DE OBRA COM OS ENCARGOS

TOTALIZAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA					
CATEGORIAS	Qtd. Mínima de Postos de Trabalho	REMUNERAÇÃO	CUSTO INDIVIDUAL TOTAL	PERCENTUAL DE ENCARGOS INCIDENTES	TOTAL POR CATEGORIA MÊS
AUXILIAR DE COZINHA	53	R\$ 1.234,20	R\$ 2.121,56		R\$ 112.442,68
COZINHEIRA	33	R\$ 1.408,24	R\$ 2.383,88		R\$ 78.668,04
ESTOQUISTA	1	R\$ 1.234,00	R\$ 2.121,26		R\$ 2.121,26
MOTORISTA	1	R\$ 1.502,12	R\$ 2.525,31		R\$ 2.525,31
NUTRICIONISTA	3	R\$ 3.003,82	R\$ 4.857,42		R\$ 14.572,26
NUTRICIONISTA DE PALANEJAMENTO	1	R\$ 3.500,31	R\$ 5.635,43		R\$ 5.635,43
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS	92	(REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + INSUMOS) MÊS			R\$ 215.964,98



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1926

RÚBRICA: _____

**ANEXO 7 - COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA E
COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE FORNECIMENTO**

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	0,08	R\$ 9,00	R\$ 3,600
Filé de frango	7,0	0,08	R\$ 7,00	R\$ 3,920
Carne moída	2,0	0,06	R\$ 6,50	R\$ 0,780
Filé de peixe	2,0	0,06	R\$ 7,00	R\$ 0,840
Viscera	4,0	0,08	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

PLANILHA DE PREÇOS – 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

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\$ 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
--------------------	--	-----------------



PLANILHA COMPOSIÇÃO CUSTOS MERENDA

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	15	R\$ 0,05	R\$ 0,90
FEIJÃO	18	R\$ 0,06	R\$ 1,08
PROTEÍNA	19	R\$ 0,51	R\$ 9,18
GUARNIÇÃO	17	R\$ 0,08	R\$ 1,36
SOBREMESA	11	R\$ 0,27	R\$ 5,40
SUCO	9	R\$ 0,03	R\$ 0,60
SOPA	1	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
--------------------	-----------------

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DA JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Educação de Guapimirim – SME, atenderá no próximo período letivo aproximadamente 8.688 (Oito mil seiscentos e oitenta e oito) alunos distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos, como demonstra Estatística de Matrículas Efetivas desta municipalidade em anexo 9, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem 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).

Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE, como a extensão do programa para toda a rede pública de educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas e de jovens e adultos, e a garantia de

que 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

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.

De acordo com o Artigo 14, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Pregão Presencial com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, Lei nº 11.947, de 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas a oferta de alimentação para coletividade.

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; conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes deste edital, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

2.2. Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE 38 de 16 de julho de 2009 - artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE.





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

4.1. São metas a serem alcançadas:

Meta1 – Atender ao artigo 14 da Lei 11.947, 2009 que prevê a aquisição com o repasse financeiro do FNDE de, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

Meta2 – 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 macro nutrientes, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE nº 38, 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 do PNAE e ORDINÁRIOS, sendo eles:

FONTE	SERVIÇO
-------	---------



FNDE/PNAE	12.361.0014.2.059 3390.30.00 68
Recurso Ordinário e PNAE	12.361.0014.2.060 3390.30.00 69
Recurso Ordinário	12.361.0014.2.060 3390.39.00 70
FNDE/PNAE	12.365.0014.2.061 3390.30.00 99
FNDE/PNAE	12.365.0014.2.062 3390.30.00 101
FNDE/PNAE	12.366.0014.2.058 339030.00 121

6.2 Para maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, haja vista que possuem inter-relação, afasta-se o caráter de parcelamento e segue à licitação com lote único, por Menor Preço Global.

7- DO VALOR

7.1.O valor global estimado para a presente contratação é R\$ **9.841.385,19** (Nove milhões oitocentos e quarenta e um mil, trezentos e oitenta e cinco reais e dezenove centavos) sendo:

DISCRIMINAÇÃO	ALUNOS/ ETAPA DIA	VALOR UNIT. (*)	Valor diário	DIAS LETIVOS (MÊS)	Valor total (Global)
DESJEJUM/LAN CHE	8.043	X R\$ 1,75	14.075,25	203	R\$ 9.841.385,19
MERENDA	8.688	X R\$ 3,96	34.404,48		

7.2 Os valores de referência foram baseado pelo processo licitatório Pregão presencial nº 06/2017, Processo Administrativo 672/2017, contrato 03/17.

08 - DOS PAGAMENTOS

8.1. Os pagamentos serão efetuados com apresentação das notas fiscais dos serviços e/ou produtos, aprovados pela SME 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.

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

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. A CONTRATADA deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, onde tal demonstração será analisada pela SME 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 30º (trigésimo) 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.

11 - DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DE ENTREGA

11.1 Os serviços deverão ser realizados diariamente, respeitando o calendário escolar constantes no anexo 5 e nos endereços que constam em anexo 8.

11.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues semanalmente nos endereços que constam em anexo 8, sempre às Segundas e às Quartas, no horário das 8h até às 16h.

11.3 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SME, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

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 SME, na qualidade de Contratante, deverá:

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

13.1.2. A fiscalização da contratação caberá ao servidor(a) Virgínia Maria Seixas Chaves, matrícula 1714-0 e Rogerio da Silva Pereira, matrícula 13228- 4 designados(as) pela Diretoria Administrativa da SME indicado pela portaria 518 de 02 de janeiro de 2017 que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, ao seu substituto;

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 SME 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 Executar os serviços de mão de obra de acordo com anexo 6c, respeitando as quantidades mínimas estabelecidas, bem como a categoria profissional, devendo os estes exercerem atividades laborais em conformidade com a Classificação Brasileira de Ocupações-CBO, constantes em anexo 6-A

14.1.4.1 Em caso de ampliação das Unidades Escolares, por meio de anexos ou novas construções, deverá a contratada ampliar o quadro de funcionários necessários para a perfeita execução do contrato, tendo como parâmetro os estabelecidos nos anexos 6A e 6C deste Termo de Referência.

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

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

14.1.6.1 Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

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

14.1.6.3 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.



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

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

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

14.1.10 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.

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

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

14.1.13 Indicar representante para relacionar-se com a SME como responsável pela execução do objeto;

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

14.1.15 Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da SME;

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

14.1.17 Promover Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas relacionadas a conduta adequada na utilização dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços, incluindo a redução de desperdícios/poluição;

14.1.18 Manter os empregados uniformizados e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual- EPI's;

14.1.19 As condições de segurança do trabalho deverão atender integralmente à NR 23 – Proteção Contra Incêndios, além dos normativos do Corpo de Bombeiros.

14.1.20 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Administração toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;





14.1.21A contratada deverá designar formalmente preposto até 24 horas antes do início da prestação de serviços, em cujo instrumento deverá constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto.

14.1.22 Os equipamentos a serem fornecidos pela Contratada deverão ser disponibilizados, novos de primeiro uso e deverão ser fornecidos com antecedência de 5 (cinco) dias corridos, anteriores a data de início da execução dos serviços e deverão ser substituídos pela Contratada, sempre que apresentarem defeito e necessitarem de manutenção corretiva.

15 - DA MÃO DE OBRA NECESSÁRIA

15.1 Para fornecer o quantitativo necessário da mão de obra especializada para realização do serviço, constantes em anexo 6C, foram utilizados como base, dados constantes no processo licitatório Pregão presencial nº 06/2017, Processo Administrativo 672/2017, contrato 03/17, bem como estudo de readequação de quantitativo mediante aumento de matrículas efetivas.

15.2 Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais pertencentes às categorias de ocupação descritas no anexo 6 A, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, instituída por portaria ministerial nº. 397, de 9 de outubro de 2002, que tem por finalidade a identificação das ocupações no mercado de trabalho, para fins classificatórios junto aos registros administrativos e domiciliares.

15.3 Serão adotados jornada de 8 horas diárias (40 horas semanais).

16 – DAS SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

16.1 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:

- 16.1.1 Apresentar documentação falsa;
- 16.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 16.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 16.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 16.1.5 Fizer declaração falsa;
- 16.1.6 Cometer fraude fiscal.
- 16.1.7 Se recusar a assinar o contrato
- 16.1.8 Não mantiver a proposta, injustificadamente;

16.2 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 SME, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

16.2.1 - Advertência;

16.2.2 - 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.

16.2.3 rescisão unilateral do contrato;

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

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

16.4 Os valores das multas tratadas no item 16.2.2 deverão ser recolhidos a favor da Contratante, em conta a ser informada pela SME, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação a ser enviada à Contratada.

17- QUANTO AO DISPOSTO NA LEI FEDERAL N. 11.947/09

17.1 No mínimo 30% (trinta por cento) das aquisições dos gêneros alimentícios, deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Tais aquisições serão realizados em procedimentos distintos, onde será fornecido a licitante vencedora os gêneros adquiridos da agricultura familiar, cujo valor correspondente será DESCONTADO da fatura relativa ao respectivo período.

18- DO REGIME DE EXECUÇÃO

18.1 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.

19- DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

19.1 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 SME.





19.2 As quantidades apresentadas em anexo 7, são apenas estimativas efetuadas pelo Município, o qual não estará obrigado a consumir as referidas quantidades, podendo demandar quantidades menores, sem que a licitante vencedora detentora do Contrato possa pleitear qualquer custo.

20- DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

20.1.O Contrato terá validade de 12 (doze) meses letivos, contados a partir da celebração do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93.O prazo para início da execução dos serviços será de até 20 dias contados da data da assinatura do contrato.

21- DOS UNIFORMES

21.1.Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

21.2 O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

21.2.3 Camisa;

21.2.4 Calça;

21.2.5 Par de botas;

21.2.6 Par de meias social;

21.2.7 Avental;

21.2.8 Touca;

21.3 As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

21.3.1 Uniformes Masculinos e Femininos:

21.3.2 Blusa confeccionada em tecido de malha, fechada, mangas curtas, cor branca;

21.3.3 Calça, confeccionada em tecido brim, com elástico total e cordão para amarrar, com dois bolsos frontais, cor branca;

21.3.4. Botas, cano médio, solado anti deslizante e antiderrapante, para atividades com água, hidro-repelente, com sistema de elástico, anti bactérias, cor branca;

21.3.5. Par de meias social, 100% algodão, cor branca.

21.3.6 Avental,confeccionado em brim, ajustável e bolso central, insígnia da licitante vencedora na parte frontal, cor branca;

21.3.7 Touca, confeccionada em 100% algodão e telinha em poliéster,cor branca;

21.4 O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma:

21.4.1 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses,

ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

21.4.2. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

21.5 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

22- DA GARANTIA CONTRATUAL

22.1 A contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, devendo o valor da garantia corresponder a 0,1% (um por cento) do valor total do contrato.

23. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

23.1 As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

23.14 A licitante deverá comprovar possuir, na data prevista para entrega da proposta, profissional(is) de nível superior - profissional nutricionista - , detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, que deverá permanecer no quadro durante a execução do contrato, devidamente inscrito na entidade competente (CRN - Conselho Regional de Nutricionistas). Devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados/contrato de serviço.

23.2.1 Relação da equipe técnica de nutricionistas da empresa licitante acompanhada dos respectivos currículos e das certidões negativas de débito, bem como comprovação do vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados.

23.3 Apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, concedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta contratação.

OBS: O atestado de capacidade técnica deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

23.3.1 identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado com identificação da licitante;



23.3.2 Descrição clara dos serviços prestados, no fornecimento de alimentação escolar

24- DA VISTÓRIA TECNICA

24.1A visitação às instalações será de suma importância e uma vez realizada será acompanhada por servidor designado para este 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 de visita.

25 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

25.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta,devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

25.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

25.3 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

25.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

25.3.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

25.4 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

25.4.1 O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

25.4.2 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

25.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

26- DA SUBCONTRATAÇÃO

26.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, ressalvadas as hipóteses previstas em lei.

27- DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA

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

ANEXO1	SUGESTÃO DE CARDÁPIO
ANEXO2 A	VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS
ANEXO2 B	PER CAPTA(PC) E PORCIONAMENTO (PO) DOS ALIMENTOS
ANEXO3	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO4 A	RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO
ANEXO 4 B	RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES NAS UNIDADES ESCOLARES
ANEXO5	CALENDÁRIO ESCOLAR
ANEXO 6-A	DESCRIÇÃO DOS PROFISSIONAIS CONFORME A CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÃO - CBO
ANEXO 6-B	COMPOSIÇÃO DE CUSTO - MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA
ANEXO 6-C	TOTALIZADORA DE MÃO DE OBRA NECESSÁRIA PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO
ANEXO 7	COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA E COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE FORNECIMENTO
ANEXO8	RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES
ANEXO9	ESTATÍSTICA DE MATRÍCULAS EFETIVAS

Guapimirim, 04 de Agosto de 2018.

JULIANA DE ALMEIDA KOBBI

Assistente Jurídico

Mat. 12.907-0

Ciente e de Acordo:



CECILIA FERREIRA PAIS

Secretária Municipal de Educação

Mat. 12.815-5- SME

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 da fruta ▪ 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 maçã e banana ▪ Biscoito salgado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite com achocolatado ▪ Biscoito doce 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de fruta ▪ 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 fruta ▪ 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 da fruta ▪ 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 maçã e banana▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de milho▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural de frutas▪ 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▪ Bolo simples de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Fruta ao leite▪ Bolo simples	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural de frutas▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de fruta▪ Biscoito doce
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com aveia▪	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural da fruta▪ 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 cenouraFeijãoIsca de frango ao molhoPolentaCouve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoRisoto de frango com cenoura, abobrinha e milho verdeFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de frango aceboladasTorta de legumesFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne assada desfiadaPurê de cenouraVagem com cenouraFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoPeixe ao molhoPirão de peixeLegumes sautéFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoEscondidinho de aipim com carne moídaBeterraba em cubosfruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoRolé de carneCreme de espinafreFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoIsclas de frango ao molho de tomatelegumes sautéGelatina com fruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne moídaBatata sautéVagem com chuchuSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de frango ao molhoPurê de batataChuchu gratinadoGelatina com frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoOmeleteAssado de vegetaisBeterraba em cubosFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoEstrogonofe de carneBatata assadaFruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEstrogonofe de frangoAipim sautéGelatina com frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoAlmôndegas de carneSpagueti ao alho e óleoSalada de fruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoLegumes sautéGelatina com frutaCarne em cubo ao molho	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPeixe cozido com ervasCreme de legumes fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarnes em cubosCreme de espinafreFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPeixe com ervasSufê de legumesFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoTorta de legumes com frangoJardineira de legumesSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoFígado aceboladoPurê de batatasSalada de frutas

**ANEXO 1 – 2ª 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▪ Macarrão à bolonhesa▪ Vagem com cenoura▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com cenoura▪ Isca de fígado acebolado▪ Purê de batata doce▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Carne moída▪ Polenta▪ Espinafre refogado▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Carne assada desfiada▪ Purê de cenoura▪ Vagem com cenoura▪ Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com brócolis▪ Feijão▪ Escondidinho de inhame com frango▪ Chuchu refogado▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Rolé de frango ao molho de tomate▪ Cenoura refogada▪ fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Picadinho à primavera▪ Batata assada▪ Gelatina com fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com cenoura▪ Feijão▪ Iscas de frango ao molho de tomatelegumes sauté▪ Gelatina com fruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Peixe ensopado▪ Purê de batata▪ Chuchu refogado▪ Gelatina com fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Almôndegas de carne▪ Vagem refogada▪ Doce artesanal de banana	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Torta de frango com legumes▪ Beterraba em cubos▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Carne moída com cenoura▪ Parafuso ao sugo▪ Gelatina com fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Isca de carne ao molho▪ Quibebe▪ Salada de fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Peixe ensopado▪ Purê de batata inglesa▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com brócolis▪ Feijão▪ Iscas de carne ao molho▪ Aipim na manteiga▪ fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Iscas de frango ao molho▪ Polenta▪ Couve/abobrinha refogada▪ Fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz com brócolis▪ Feijão▪ Frango em cubos▪ Polenta▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Escondidinho de batata doce com frango▪ Repolho▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Almôndega de frango▪ Abobrinha refogada▪ frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz▪ Feijão▪ Iscas de fígado▪ Purê de inhame▪ Abobrinha com chuchu refogado▪ Salada de fruta



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 fruta▪ Bolo de fubá	<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 fruta▪ 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 fruta ▪ Bolo integral de banana 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iogurte ▪ Biscoito salgado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz doce 	<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 	<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 fruta ▪ 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 1 – 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▪ 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 bovina	<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 bovina	<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 carne bovina▪ 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 desfiadaFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de abobora com agrião e carne bovina desfiadaFruta	<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 frangoFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Canjiquinha de milho com frango desfiado e couve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes com macarrão e frango desfiadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de lentilha com carneFruta	<ul style="list-style-type: none">Caldo verde com carne bovinaSalada de frutas
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">Sopa de ervilha com carne e cenouraFruta	<ul style="list-style-type: none">PolentaCaldo de feijãoCane moídaEspinafre refogadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes com macarrão e frango desfiadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) com carne bovinaFruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">Canja de frango=arroz, cenoura, chuchu, frango desfiadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de ervilha com cenouraFrango desfiado	<ul style="list-style-type: none">Sopa de feijão com legumes e carneFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de feijão com legumes (batata, chuchu e abóbora) e carne bovina desfiadaFruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) com carne bovinafruta	<ul style="list-style-type: none">caldo de inhame com carne moídacouve refogadafruta	<ul style="list-style-type: none">caldo de aipim com frangofruta	<ul style="list-style-type: none">Canjiquinha de milho com frango desfiado e taioba refogadaFruta

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 margarina	<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	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Fruta ao leite▪ 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 fruta▪ 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(ou outra fruta) ao leite▪ Pão 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
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 – 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 fruta▪ 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 fruta▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado▪ Pão com margarina café com leite
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 fruta▪ 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 maçã com aveia▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Pão com margarina

ANEXO 1- 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO
Sugestão de Cardápio: almoço/jantar- Ensino fundamental e EJA

Dia/ Semana	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 preto ▪ Peixe assado com pirão de peixe ▪ Legumes cozidos (beterraba, chuchu, cenoura e abobora) ▪ Doce de abobora com coco 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com brócolis ▪ Feijão ▪ Escondidinho de aipim com carne seca ▪ Beterraba cozida ▪ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com brócolis ▪ Feijão preto ▪ Quibede forno ▪ 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
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 e legumes cozidos (cenoura e chuchu) ▪ 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 ▪ 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 ▪ Sufê de legumes ▪ Doce artesanal de banana 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Escondidinho de inhame com frango ▪ Jardineira de legumes ▪ Doce de goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Iscas de fígado ao molho ▪ Polenta ▪ Abobrinha ▪ Fruta

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

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª



2ª feira	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com cenoura ▪ Feijão preto ▪ Macarrão à bolonhesa ▪ Vagem ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Iscas de fígado acebolado ▪ Batata doce assada com ervas ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Carne moída ▪ Polenta ▪ Espinafre refogado ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Estrogonofe de frango ▪ Batata sauté ▪ Beterraba em cubos ▪ Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão preto ▪ Escondidinho de batata com frango ▪ Cenoura com chuchu ▪ Gelatina com fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com brócolis ▪ Feijão ▪ Rolé de frango ao molho de tomate ▪ Purê de cenoura ▪ Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão preto ▪ Espeto misto ▪ Farofa colorida ▪ Gelatina com frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão preto ▪ Rolé de peixe ▪ Sufê de legumes ▪ Fruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão preto ▪ Peixe colorido ▪ Pirão de peixe ▪ Salada de alface com tomate ▪ Doce artesanal de goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Lasanha de carne moída vagem refogada ▪ Doce artesanal de banana 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Empadão de frango ▪ Vagem com cenoura ▪ Doce artesanal de abóbora 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com brócolis ▪ Feijão ▪ Hambúrguer artesanal de carne ▪ Polenta ▪ Couve/taioba refogada ▪ Fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Iscas de carne acebolada ▪ Quibebe ▪ Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com cenoura ▪ Feijão ▪ Moqueca de peixe ▪ Purê de batata ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com brócolis ▪ Feijão preto ▪ Iscas de carne ao molho ▪ Aipim na manteiga ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com brócolis ▪ Feijão preto ▪ Isca de Fígado ▪ Polenta ▪ Fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz com cenoura ▪ Feijão preto ▪ Frango em cubos ao molho ▪ Polenta ▪ Couve refogada ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Escondidinho de inhame com frango ▪ Salada de repolho com cenoura ▪ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Omelete de verduras assado ▪ Legumes sauté ▪ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Feijão preto ▪ Risoto de Frango com Cenoura e Abobrinha ▪ Fruta



ANEXO 1 – SUGESTÃO DE CARDÁPIO
1ª Sugestão de Cardápio: Berçário (0 a 2 anos)

Dia/ Semana	Desjejum	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
2ª feira	<p>Crianças de 07 a 12 meses: Mingau de aveia com banana</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos: Mingau de aveia com banana e biscoito salgado</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Purê de babata doce •Fígado bovino moído •Couve refogada •Arroz •Caldo de feijão •Papa de frutas <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Purê de batata doce •Isca de fígado •Couve refogada •Arroz •Feijão •Fruta 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Vitamina de maçã com aveia <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Vitamina de maçã com aveia •Bisnaguinha 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Sopa de lentilha, batata e frango desfiado <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Sopa de lentilha, batata e frango
3ª feira	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •iogurte de fruta <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Iogurte de fruta •Biscoito doce 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •macarrão com cenoura e abobrinha, •Caldo de feijão com beterraba •Carne bovina desfiada •Papa de fruta <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •macarrão com cenoura e abobrinha, •Feijão com beterraba •Carne bovina •Fruta 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Suco de laranja com cenoura <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Suco de laranja com cenoura •Bolo de milho 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Canja de Frango com Cenoura e Chuchu + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <p>Canja de Frango com Cenoura e Chuchu + Suco</p>
4ª feira	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Papa de fruta <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Papa de fruta •Biscoito 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Quibebe de abóbora •Frango cozido desfiado •Arroz •Caldo de feijão com beterraba •Papa de fruta <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mingau de mucilon <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mingau de mucilon •fruta 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Arroz com Brócolis + Caldo de Feijão + Carne moída + Purê de Batata + Suco</p> <p>Crianças de 01 e 02 anos:</p> <p>Arroz com Brócolis + Caldo de Feijão + Carne moída + Purê de Batata</p>

	salgado	<p>anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Quibebe de abóbora •Frango cozido •Arroz •Feijão com beterraba •Fruta 			+ Suco
5ª feira	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mingau de milho <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mingau de milho •Bolo simples 	<p>Crianças de 07 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Polenta •Espinafre refogada •Carne bovina desfiado •Caldo de feijão •Papa de fruta <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Polenta •Espinafre refogada •Carne bovina assada •Feijão •Fruta 	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Purê de fruta •Biscoito maizena <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Fruta •Biscoito maizena 		<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Arroz + Caldo de Feijão + Carne bovina desfiada com Inhame amassado + Couve refogada + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <p>Arroz + Caldo de Feijão + Carne bovina desfiada com Inhame amassado + Couve refogada + Suco</p>
6ª feira	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Mingau de Mucilon de Milho</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <p>Mingau de Mucilon de Milho + Biscoito Maisena</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Polenta + Caldo de feijão + Frango desfiado + Abobrinha refogada + Fruta</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <p>Polenta + Caldo de feijão + Frango desfiado + Abobrinha refogada + Fruta</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Fruta ao leite + Biscoito Maizena</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <p>Fruta ao leite + Biscoito Maizena</p>		<p>Crianças de 07 a 12 meses:</p> <p>Arroz com Brócolis + Caldo de feijão + Omelete de Espinafre + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos:</p> <p>Arroz com Brócolis + Caldo de feijão + Omelete de Espinafre + Suco</p>

**ANEXO 1 – SUGESTÃO DE CARDÁPIO**
2ª Sugestão de Cardápio: Berçário (0 a 2 anos)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	Crianças de 07 a 12 meses: Mingau de Mucilon de Cereais Crianças de 01 a 02 anos: Mingau de Mucilon de cereais + Biscoito Maisena	Crianças de 07 a 12 meses: Fruta ao leite Crianças de 01 a 02 anos: Fruta ao Leite + Pão careca	Crianças de 07 a 12 meses: Suco de Laranja com Cenoura + Biscoito Cream cracker Crianças de 01 a 02 anos: Suco de Laranja com Cenoura + Biscoito Cream cracker	Crianças de 07 a 12 meses: Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Fruta + Biscoito doce	Crianças de 07 a 12 meses: Iogurte + Biscoito salgado Crianças de 01 a 02 anos: Iogurte + Biscoito salgado
ALMOÇO	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz + Caldo de Feijão + Carne moída + Purê de Abóbora + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz + Feijão + Carne moída + Purê de Abóbora + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz + Caldo de feijão com beterraba + Peito de Frango desfiado + Suflê de Legumes + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz + Feijão + Peito de Frango desfiado + Suflê de Legumes + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz com Brócolis + Caldo de feijão + Carne bovina desfiada + Repolho refogado + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz com Brócolis + Feijão + Carne bovina desfiada + Repolho refogado + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz com Cenoura + Caldo de feijão + Carne seca com Purê de Aipim + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz com Cenoura + Caldo de feijão + Carne seca com Purê de Aipim + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz + Caldo de feijão + Peito de Frango desfiado + Polenta + Couve refogada + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz + Feijão + Peito de Frango desfiado + Polenta + Couve refogada + Fruta
LANCHE DA TARDE	Crianças de 07 a 12 meses: Iogurte de Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Iogurte de Fruta + Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: Suco de Beterraba com Laranja Crianças de 01 a 02 anos: Suco de Beterraba com Laranja + Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: Suco de Fruta + Pão careca Crianças de 01 a 02 anos: Suco de Fruta + Pão careca	Crianças de 07 a 12 meses: Leite com fruta Crianças de 01 a 02 anos: Leite com fruta + Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: Mingau de Milho Crianças de 01 a 02 anos: Mingau de Milho + Biscoito doce



JANTAR	<p>Crianças de 07 a 12 meses: Sopa de Legumes (Abóbora, Batata e Chuchu), Macarrão e Carne bovina desfiada + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos: Sopa de Legumes (Abóbora, Batata e Chuchu), Macarrão e Carne bovina desfiada + Suco</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses: Macarrão + Caldo de Feijão + Ovo de galinha mexido + Abobrinha refogada + Suco</p> <p>Crianças de 01 e 02 anos: Macarrão + Feijão + Ovo de galinha mexido + Abobrinha refogada + Suco</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses: Polenta + Caldo de feijão + Frango desfiado com Espinafre + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos: Polenta + Feijão + Frango desfiado com Espinafre + Suco</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses: Canjiquinha de Milho com Frango desfiado + Couve refogada + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos: Canjiquinha de Milho com Frango desfiado + Couve refogada + Suco</p>	<p>Crianças de 07 a 12 meses: Caldo de Aipim com Carne moída + Chuchu refogado + Suco</p> <p>Crianças de 01 a 02 anos: Caldo de Aipim com Carne moída + Chuchu refogado + Suco</p>

ANEXO 2 A
Variação e Frequência dos Alimentos
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	Paleta e Músculo	Bife, rolé, ensopados, sopas, desfiada, torta, quibe e Escondidinho	18 vezes
Vísceras	Fígado bovino	Iscas e cubos	2 vezes
Ovos	Ovos de galinha	Omelete	4 vezes



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	Paleta, Músculo	Bife, rolé, ensopados, sopas, desfiada, almôndegas, Hambúrguer	8 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	16 vezes

Charque	resfriado	Cozida, acebolada e em recheio de bolos e tortas	2 vezes
Frutas (safra)	In natura ou doce de fruta (compota)	Picada, descascada, doce caseiro	40 vezes

ANEXO 2 B

PER CAPTA (PC) E PORCIONAMENTO (PO) DOS ALIMENTOS

Per Capita (PC) : é definido como a quantidade da parte comestível do alimento cru estabelecida e utilizada para calcular a quantidade que será preparada por aluno.

Porcionamento (PO) : é a quantidade média de alimento preparado que deve ser usualmente consumida sendo expressa em gramas ou medidas caseiras que devem ser servidas ao aluno.

Alimento/Preparação	Creche/Pré escola	Fundamental e EJA
----------------------------	--------------------------	--------------------------



Biscoitos diversos	4 unidades	6 unidades
Leite com café	Leite: 100 ml; Café: 4g	Leite: 150ml; Café: 5g
Leite com achocolatado	Leite: 100 ml; Achocolatado: 8g	Leite: 150 ml; Achocolatado: 16g
Suco de polpa fruta	150 ml: •Polpa de fruta: 20g; Açúcar=10g	200 ml: •Polpa de fruta: 30g; Açúcar=20g
Pão de forma	1 fatia (25 g)	2 fatias (50 g)
Pão Bisnaguinha	20g	40g
Margarina	5g	10g
Geléia	5g	10g
Requeijão	10g	20g
Bolo individual ou fatiado	30g	30g
Vitamina de fruta	Leite=120ml; Fruta= 10g; Aveia= 5g	Leite=150 ml; Fruta= 20g; Aveia= 8g
Mingau de aveia	Leite=120ml; Aveia=5g	
Mingau - sabores	Leite: 100ml; Farinha: 6g; Açúcar:5g	
Iogurte	90g	90g
Frutas in natura inteira	1 unidade	1 unidade
Canjica	Milho= 15g; Leite= 150ml; Açúcar=3g; Leite condensado= 5g	Milho=30g; Leite= 150Açúcar=6g; Leite condensado= 10g
Arroz doce	150 ml - Arroz=15g; Canela= 3g; Leite= 120ml; Leite condensado= 5g; Açúcar=5g	200 ml - Arroz=30g; Canela= 3g; Leite= 150ml; Leite condensado= 10g; Açúcar=15g
Doce de fruta	15g	30g
Gelatina	Pó=5g	Pó=7g
Arroz/Macarrão	20g (crú)	40g (crú)
Arroz com legume	•Arroz=20g (crú); Legume= 5g	•Arroz=40g (crú); Legume= 10g
Feijão	20g (crú)	25g (crú)
Farinha de mandioca	10g	15g
Fubá (polenta)/Canjiquinha	15g	25g
Legumes para purê, creme e escondidinho	20g	40g
Sopa:	200 ml	250 ml
Ingredientes da sopa de legumes	• Arroz/Macarrão / Fubá = 10g (cru) • Carne/Frango = 30g Legumes = 15g	• Arroz/Macarrão / Fubá = 20g (cru) • Carne/Frango = 40g • Legumes = 20g



Ingrediente da Sopa de Feijão ou outra Leguminosa (Ervilha, Lentilha)	<ul style="list-style-type: none">• Feijão = 15g (cru)• Carne/Frango = 20g• Legumes = 20g	<ul style="list-style-type: none">• Feijão = 15g (cru)• Carne/Frango = 40g• Legumes = 20g
Risoto de Frango	<ul style="list-style-type: none">• Arroz= 20g; Legumes=20g; Frango=40g (cru)	<ul style="list-style-type: none">• Arroz= 30g; Legumes=20g; Frango=60g (cru)
Carne Bovina (cubo, moída, isca, desfiada, pedaço e seca)	40g (pronto)	70g (pronto)
Frango (desfiado, cubos, tiras, filé, pedaços)	40g (pronto)	70g (pronto)
Peixe (filé)	40g (pronto)	70g (pronto)
Fígado	40g (pronto)	70g (pronto)
Ovo de galinha (Omelete de forno)	50g (1 unidade)	50g (1 unidade)
Verdura/Legume (cozido)	40g	50g
Verdura/Legume (cru)	20g	40g
Verdura/Legume para farofa ou sopa	20g	30g
Fruta em kg picada/ Salada de fruta (sobremesa)	60g	80g
Extrato de tomate	5g	10g
Ervilha/Milho em conserva	5g	10g
Alho	1,5g	3g
Cebola (in natura)	5g	10g
Óleo vegetal	1ml	2ml
Sal	1g	1g
Farinha de Trigo/Quibe para tortas e quibe de forno	10g	20g



ANEXO 3
COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.

tem	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.	Adoçante dietético- adoçante liquido, tipo dietetico à base de stévia ou sucralose, acondicionado em frascos plasticos de no minimo de 80ml, bico dosador com prazo de validade superior a dez meses a contar do recebimento.	Unidade	
3.	Açúcar refinado - cor branca, sacarose de cana de açúcar. Produto deve conter registro no ministério de saúde, identificação, prazo de validade. Embalagem de 1kg.	kg	
4.	Alho da espécie Allium sativum, 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	
5.	Amido de milho: Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis, 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.
6.	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.
7.	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 1 kg ou 5 Kg
8.	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
9.	parasitos, mofos e fungos.Deve apresentar-se na classificação de flocos finos. Embalagem de 500g.	Kg	Embalagem de 500g.



10	Biscoito doce – tipo Maisena/Maria, crocante, isento de gorduras trans, acondicionado em embalagem com no mínimo de 200g.	Kg	Embalagem de 200g
11	Biscoito salgado - tipo cream-cracker ou água e sal, isento de gordura trans, acondicionado em embalagem com no mínimo de 200g.	Kg	Embalagem de 200g
12	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.
13	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.
14	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.
15	Carne bovina resfriada – Paleta, músculo: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, em peça, aparada e apresentada nos cortes citados acima, com no máximo 10% de gordura, 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 estar com temperatura de 0°C a 7°C e ser embalada à vácuo, em embalagem tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparentes, e resistentes, termossoldada, contendo para cubos peso máximo de 1kg e para peça peso total da peça, sendo no máximo de até 5kg.	kg	3 - 10 Kg



16	<p>Carne Bovina Moída (Músculo ou Paleta) - carne bovina proveniente de machos de espécie bovina de 1ª qualidade, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, com no máximo 10% de gordura. Isenta de cartilagens e osso. 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 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, termossoldada. 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</p>	Kg	1-2 Kg
17	<p>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.</p>	Kg	1 - 5 Kg
18	<p>Creme de leite - Pasteurizado, com 25% de gordura, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade; deve apresentar registro do ministério de agricultura - embalagem com 200g.</p>	Unidade	
19	<p>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.</p>	Kg	100 g
20	<p>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.</p>	Kg	250 - 500 g



21	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
22	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
23	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
24	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
25	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 sãos 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
26	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



27	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
28	Filé de peito de frango - Peito de frango sem osso, limpo, não temperado, 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.	Kg	1 - 2 Kg
29	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.	Kg	
30	Abacaxi	Kg	
31	Banana d'água	Kg	
32	Banana prata	Kg	
33	Goiaba	Kg	
34	Laranja lima/seleta	Kg	
35	Limão Tahiti	Kg	
36	Maçã	Kg	
37	pera	kg	

38	Mamão	Kg	
39	Maracujá	Kg	
40	Melancia	Kg	
41	Melão	Kg	
42	Morango	Kg	
43	Tangerina Ponkan	Kg	
44	Gelatina diet - embalagem contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Embalagem de 12g-15g.	Unidade	
45	<p>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:</p> <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 enfermidades. 	Kg	
46	Agrião	Kg	
47	Alface lisa	Kg	
48	Alface crespa	Kg	
49	Cebolinha	Kg	
50	Couve flor	Kg	
51	Couve manteiga	Kg	
52	Chicória	Kg	
53	Espinafre	Kg	
54	Repolho branco	Kg	
55	Repolho roxo	Kg	
56	Brócolis	Kg	



57	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/g
58	Salsa	Kg	
59	Leite condensado -Produzido com leite integral, açúcar, lactose. Acondicionado em embalagem que deverá conter os dados de identificação do produto, procedencia, informações nutricionais, número do lote e data de validade. Embalagem de 395g.	unidade	
60	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 são e maduros. Estar isento de substâncias estranhas à sua composição e ausente de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 200 ml .	Litro	200 ml
61	Leite em pó integral - Leite em pó 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.	kg	Pacote 400g ou 1 kg
62	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 pantotênico, 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



63	<p>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 pantoténico, 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.</p>	Kg	Lata de 400g
64	<p>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 <i>Mortierella alpina</i> e <i>Cryptocodium 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 pantoténico, 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.</p>	Kg	Lata de 400g
65	<p>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 de 1 kg.</p>	kg	
66	<p>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.</p>	Kg	Embalagem de 500 g



67	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
68	Milho verde em lata, produto preparado com milho, previamente debulhado, envasado, submetido a processo tecnológico. O produto deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais número do lote data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g.	unidade	
69	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
70	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. (sabores: milho, arroz e multicereais))	Kg	Embalagem de 400 g a 1 Kg
71	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



72	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 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.	Dúzia	
73	Pão de forma integral - Produto elaborado tendo a farinha integral como primeiro item na lista de ingredientes. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, que deve conter identificação do produto, rótulo com ingrediente, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem de 300g a 500g.	unidade	
74	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
75	Peixe: Filé de merluza, Polaca 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 1 a 10 Kg
76	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. 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.	Kg	200 - 300 g



77	Sal Refinado de Mesa Iodado: cloreto de sódio, extraído de fontes naturais e recristalizado, contendo antiemectante 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
78	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.
79	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
80	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
81	Fígado bovino - Em peças congeladas provenientes de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura e conter na embalagem o CIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro oficial, cnpj, endereço do fabricante e fornecedor, Condições de armazenamento e quantidade (peso).	Kg	
82	Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico - produto obtido a partir da moagem do grão de milho degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, sem umidade e isento de sujidades e parasitas. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem em saco de polietileno transparente de 1 kg cada.	Kg	Embalagem de 1 Kg
83	Geléia de frutas sabores - composto por fruta inteira ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar. Pode conter adição de glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta. Deve ser isenta de pendúculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, fermentações, corantes e aromas artificiais. Deve apresenta-se na seguinte proporção: 50 partes de frutas	Kg	180 g - 300 g



frescas (ou equivalente) para 50 partes de açúcar. Embalagem em pote de vidro com tampa de folha de flandres, hermeticamente vedada, de no mínimo 180g a no máximo 300g, cada.

HORTALIÇAS DE FRUTOS-No estado 'in natura' correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.As hortaliças de frutos, deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 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; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

84			
85	Abóbora sergipana	kg	
86	Abóbora japonesa	kg	
87	Abobrinha	kg	
88	Vagem	kg	
89	Berinjela	kg	
90	Chuchu	kg	
91	Tomate	kg	



92	<p>HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS - Características Gerais dos Produtos: As hortaliças de frutos, de raízes, e de mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 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; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.</p>		
93	Batata doce rosada ou amarela	kg	
94	Batata Inglesa	kg	
95	Beterraba	kg	
96	Cenoura	kg	
97	Inhame	kg	
98	Aipim	kg	
99	<p>Charque bovino dianteiro, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção</p>	Kg	

ANEXO 4 A
RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATADO.



ANEXO 4-A / Relação de utensílios necessários para execução do serviço.

Item	UTENSÍLIOS	QTD.
1.	BACIA PLÁSTICA	51
2.	COADOR DE CAFÉ com alça ou suporte de mesa	47
3.	COLHER DE ALILENO – 40 CM	23
4.	COLHER DE SOPA DE AÇO INOX	1.760
5.	CONCHA ALUMÍNIO 10 CM	2
6.	CUMBUCA POLIETILENO	570
7.	ESCORREDOR DE ARROZ 40 CM	5
8.	FACA CABO BRANCO 6"	4
9.	FACA DE CARNE	7
10.	GARFO GRANDE DE SERVIR	13
11.	LIXEIRA BRANCA 35 L COM PEDAL	19
12.	LIXEIRA BRANCA RETANGULAR COM PEDAL	9
13.	PANELA CAÇAROLA ALUMÍNIO 10 L	2
14.	PANELA CAÇAROLA ALUMÍNIO 23 L	10
15.	PANELA CAÇAROLA ALUMÍNIO 35 L	5
16.	PANELA DE PRESSÃO 12 L	10
17.	PANELA DE PRESSÃO 20 L	4
18.	PANELA DE PRESSÃO 4 L	2
19.	PANELA DE PRESSÃO 7L	3
20.	PEDRA DE AMOLAR	22
21.	RALADORES	11
22.	SOQUETE DE ALILENO 60 CM	2
23.	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ DE MESA	11
24.	TABULEIRO 50 x 40	33

ANEXO 4-A / Relação de equipamentos necessários para execução do serviço.



Item	EQUIPAMENTO	QTD.
1.	TERMÔMETRO PARA FREEZER E GELADEIRAS	101
2.	BALANÇA PLATAFORMA	10
3.	FOGÃO INDUSTRIAL 6 QUEIMADORES COM FORNO	1
4.	BALANÇA DE PRECISÃO	33

ANEXO 4 B
RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES NAS UNIDADES ESCOLARES .



ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE UTENSÍLIOS	QTD.
01	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 50 -41litros	62
02	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 45 - 31,5litros	48
03	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 40 - 23,5 litros	63
04	Caneca plástica de Polipropileno de primeira, atóxico; Capacidade: 300ml	2.528
05	Colher mesa de aço inox: Medindo aproximadamente: 18,5cm ; Largura: 34 mm; Altura: 20 mm; Peso: 0,0280kg.	2.280
06	Colher de arroz inox 33cm	44
07	Faca inox para cozinha/ legumes com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Altura: 1 cm ; Largura: 6cm Profundidade: 28cm ;Peso: 0,032 kg	66
08	Frigideira alumínio; Cabo anatômico, antitérmico e alça lateral; Dimensão do produto: (D) 34 cm; Capacidade: 4,5L; Peso: 1 kg	26
09	Frigideira alumínio antiaderente ; Cabo baquilete antitérmico; Dimensão do produto:(D) 24cm; Peso: 0,64kg	21
10	Panela de Pressão Alumínio Polida 10 litros; Alças e tampa de baquelite; Dimensões aproximadas (AxLxP)24,6x28,3x36,3cm	33
11	Panela de Pressão Alumínio Polida 12 litros ;Alças de baquelite, Válvulas de Silicone e Metálicas;Altura: 28cm; Diâmetro: 30,4 cm; Peso aproximado: 6,500 kg;	33
12	Prato plástico produzido em Polipropileno virgem atóxico; Medindo aproximadamente 23cm de diâmetro e 4cm de altura.	2.500

ANEXO 4-B - Relação dos utensílios e equipamentos existentes na estrutura das escolas da rede municipal de ensino .

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	QTD.
01	Freezer horizontal , 02 portas, 526 LTS	28
02	Freezer horizontal , 02 portas, 450 LTS	15
03	Liquidificador Industrial 10 LTS	26
04	Refrigerador, 02 portas , 286 LTS	02
05	Refrigerador Duplex	28
06	Balança Filizola CS 150 kg	15
07	Balança Eletrônica 20kg	01
08	Balança 16kg	10
09	Batedeira planetária Industrial	21
10	Fogão Industrial 08 bocas c/ forno	02
11	Fogão Industrial 06 bocas c/ forno	22
12	Fogão Industrial 08 bocas c/ forno	02
13	Fogão Industrial 05 bocas	01
14	Fogão Industrial 04 bocas c/ forno	02
15	Forno micro-ondas 38 ITS	22



16	Refresqueira refrigerada,30 lts	19
----	---------------------------------	----

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

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	QTD.
01	Freezer horizontal , 02 portas, 526 LTS	09
02	Freezer horizontal , 02 portas, 450 LTS	07
03	Refrigerador, 02 portas , 286 LTS	17
04	Balança Filizola CS 150 kg	02
05	Balança Eletrônica 20kg	11
06	Batedeira planetária Industrial	13
07	Fogão Industrial 08 bocas c/ forno	01
10	Fogão Industrial 06 bocas c/ forno	10
11	Liquidificador Industrial 10 LTS	12

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE UTENSÍLIOS	QTD.
03	Caçarola em alumínio reta 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 36 - 17litros	50
07	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 34 -14,5litros	50
09	Caneca plástica de Polipropileno de primeira, atóxico;Capacidade: 300ml	3.300
10	Colher mesa de aço inox: Medindo aproximadamente: 18,5cm ; Largura: 34 mm; Altura: 20 mm; Peso: 0,0280kg.	3.300
11	Colher de arroz inox 33cm	70
14	Faca inox para cozinha/carne com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Comprimento: 33,1 cm (lâmina 21,1 cm / cabo 12 cm) Largura: 2 cm ; Altura: 4,3 cm; Peso: 0,208 kg	70
15	Faca inox para cozinha/ legumes com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Altura: 1 cm ; Largura: 6cm Profundidade: 28cm ;Peso: 0,032 kg	70
16	Frigideira alumínio; Cabo anatômico, antitérmico e alça lateral; Dimensão do produto: (D) 34 cm; Capacidade: 4,5L; Peso: 1 kg	50
17	Frigideira alumínio antiaderente ; Cabo baquilete antitérmico; Dimensão do produto:(D) 24cm; Peso: 0,64kg	50
18	Panela de Pressão Alumínio Polida 10 litros; Alças e tampa de baquelite; Dimensões aproximadas (AxLxP)24,6x28,3x36,3cm	50
19	Panela de Pressão Alumínio Polida 12 litros ;Alças de baquelite, Válvulas de Silicone e Metálicas;Altura: 28cm; Diâmetro: 30,4 cm; Peso aproximado: 6,500 kg;	50
20	Prato plástico produzido em Polipropileno virgem atóxico; Medindo aproximadamente 23cm de diâmetro e 4cm de altura.	3.300

**ANEXO 5
CALENDÁRIO ESCOLAR.**
CALENDÁRIO ESCOLAR 2018-EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHES)

Janeiro-Férias						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Fevereiro – 08 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				AE	PP	3
4	PP	PP	PP	PP	PP	10
11	R	F1	R	R	R	17
18		20	21	22	23	24
25	26	27	28			

Março – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	SL
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	F2	31

Abril – 19 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	F3	24	25	26	27	28
29	R					

Maio – 21 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		F4	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	F5		

Junho – 21 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				R		2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	SL
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Julho – 13 dias letivos(11/2ºe 2/3º)						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	SL
8	9	10	11	12	13	14
15	R	R	R	R	R	21
22	R	R	R	R	R	28
29	30	31				

Agosto – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	F6	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Setembro – 20 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	F7	8
9	10	11	12	13	14	SL
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

Outubro – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	SL
7	8	9	10	11	F8	13
14	F9	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Novembro – 18 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	F10	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	F11	R	17
18	R	F12	21	22	23	24
E/C	26	27	28	29	30	

Dezembro – 15 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Agenda e Feriados		
Data	Dia da Semana	Feriado
01/02/2018	Quinta	Apresentação na Escola
02/02/2018	Sexta	Projeto Político Pedagógico
12/02/2018	Segunda	Recesso Escolar
13/02/2018	Terça	Carnaval
14/02/2018	Quarta	Recesso
15/02/2018	Quinta	Recesso
16/02/2018	Sexta	Recesso
19/02/2018	Segunda	Início das aulas.
30/03/2018	Sexta	Paixão de Cristo
23/04/2018	Segunda	Dia de São Jorge
01/05/2018	Terça	Dia do Trabalhador
31/05/2018	Quinta	Corpus Christi
01/06/2018	Sexta	Recesso
15/08/2018	Quarta	Nossa Senhora D Ajuda.
07/09/2018	Sexta	Independência do Brasil.
12/10/2018	Sexta	Nossa Sra. Aparecida- Padroeira do Brasil
15/10/2018	Segunda	Dia do Professor
02/11/2018	Sexta	Finados
15/11/2018	Quinta	Proclamação da República
16/11/2018	Sexta	Recesso
19/11/2018	Segunda	Recesso
20/11/2018	terça	Zumbi dos Palmares
25/11/2018	Domingo	Eventos Comemorativo ao Aniversário do Município.
21/12/2018	Sexta	Encerramento do Ano Letivo.

Datas dos Bimestres

Bim	Início	Fim	Cons. de Classe	Reunião Pais	Dias
1º	19/02	27/04			49
2º	02/05	13/07			53
3º	30/07	28/09			44
4º	01/10	21/12			55

1º Semestre= 102 dias letivos

2º Semestre=99 dias letivos

TOTAL de dias letivos:201 dias.

F	Feriados
	Férias
PP	Planej. Pedag.(Grupo de Estudos)
I	Início das aulas
R	Recesso Escolar
CC	Conselho de Classe
RP	Reunião de Pais

OBSERVAÇÃO:

Apenas não são letivos os dias marcados com uma das seguintes legendas:

 Feriados;
 Recesso Escolar;
 Férias;
 Planejamento Pedagógico.



CALENDÁRIO ESCOLAR 2018- ENSINO FUNDAMENTAL I E II.

Janeiro-Férias						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Fevereiro – 08 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				AE	PP	3
4	PP	PP	PP	PP	PP	10
11	R	F1	R	R	R	17
18	F	20	21	22	23	24
25		26	27	28		

Março – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	SL
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	F2	31

Abril – 20 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	SL
15	16	17	18	19	20	21
22	F3	24	25	26	27	28
29	R					

Maio – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		F4	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	SL
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	F5		

Junho – 21 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					R	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	SL
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Julho – 13 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	SL
8	9	10	11	12	13	14
15	R	R	R	R	R	21
22	R	R	R	R	R	28
29	30	31				

Agosto – 23 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	SL
12	13	14	F6	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Setembro – 20 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	F7	8
9	10	11	12	13	14	SL
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

Outubro – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	SL
7	8	9	10	11	F8	13
14	F9	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Novembro – 19 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	F10	3
4	5	6	7	8	9	SL
11	12	13	14	F11	R	17
18	R	F12	21	22	23	24
E/C	26	27	28	29	30	

Dezembro – 16 dias letivos/05-Recup.Final						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						SL
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Agenda e Feriados

Data	Dia da Semana	Feriado
01/02/2018	Quinta	Apresentação na Escola
02/02/2018	A	Planejamento Pedagógico
09/02/2018		
12/02/2018	Segunda	Recesso Escolar
13/02/2018	Terça	Carnaval
14/02/2018	Quarta	Recesso
15/02/2018	Quinta	Recesso
16/02/2018	Sexta	Recesso
19/02/2018	Segunda	Início das aulas
30/03/2018	Sexta	Paixão de Cristo
23/04/2018	Segunda	Dia de São Jorge
01/05/2018	Terça	Dia do Trabalhador
31/05/2018	Quinta	Corpus Christi
01/06/2018	Sexta	Recesso
15/08/2018	Quarta	Nossa Senhora D Ajuda.
07/09/2018	Sexta	Independência do Brasil.
12/10/2018	Sexta	Nossa Sra. Aparecida- Padroeira do Brasil
15/10/2018	Segunda	Dia do Professor
02/11/2018	Sexta	Finados
15/11/2018	Quinta	Proclamação da República
16/11/2018	Sexta	Recesso
19/11/2018	Segunda	Recesso
20/11/2018	terça	Zumbi dos Palmares
25/11/2018	Domingo	Eventos Comemorativo ao Aniversário do Município.
10/12/2018	Segunda	Recuperação Final
14/12/2018	Sexta	Recuperação Final.
21/12/2018	Sexta	Encerramento do Ano Letivo.

Datas dos Bimestres

Bim	Início	Fim	Provas Bim.	Cons. de Classe	Reunião . Pais	Dias
1º	19/02	27/04	20/04 a 27/04			50
2º	02/05	13/07	02/07 a 06/07			56
3º	30/07	28/09	24/09 a 28/09			43
4º	01/10	21/12	26/11 a 30/11			57

1º Semestre= 106 dias letivos
 2º Semestre= 100 dias letivos
 TOTAL de dias letivos :206.

Legenda	Descrição
F	Feriados
Férias	Férias
PP	Planej. Pedag.(Grupo de Estudos)
	Início das aulas/Encerramento das aulas.
R	Recesso Escolar
RF	Recuperação Final
PB	Provas Bimestrais
CC	Conselho de Classe
RP	Reunião de Pais
SL	Sábado Letivo

OBSERVAÇÃO:

Apenas não são letivos os dias marcados com uma das seguintes legendas:

Feriados;
 Recesso Escolar;
 Férias;

CALENDÁRIO ESCOLAR 2019- EJA

Janeiro-Férias						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Fevereiro – 11 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	PAP	PAP	PAP	J	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Março – 18 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	R	F	R	07	08	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Abril – 20 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	F	20
21	22	F	24	25	26	27
28	29	30				

Maio – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			F	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Junho – 20 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	F	21	22
23	24	25	26	27	28	SL
30						

Julho – 12 dias letivos/2ºB=09/3ºB=3						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	RF	9	10	11	EF	13
14	R	R	R	R	R	20
21	R	R	R	R	R	27
28	J	30	31			

Agosto – 21 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	F	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Setembro – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6 SL
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Outubro – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	F
13	14	F	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Novembro – 18 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	F	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	F	16
17	18	19	F	21	22	23
24	F	26	27	28	29	30

Dezembro – 14 dias letivos/01-Recup.Final						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	RF	17	18	19	EF	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Agenda e Feriados

Data	Dia da Semana	Feriado
11/02/2019	Segunda	Apresentação na Escola
11/02/2019 a 13/02/2019	-----	Planejamento das ações Pedagógicas
14/02/2019	Quinta	Início das aulas
04/03/2019	Segunda	Recesso
05/03/2019	Terça	Carnaval
06/03/2019	Quarta	Recesso
19/04/2019	Sexta	Paixão de Cristo
23/04/2019	Terça	Dia de São Jorge
01/05/2019	Quarta	Dia do Trabalhador
20/06/2019	Quinta	Corpus Christi
08/07/2019	segunda	Recuperação Final
15/08/2019	Quinta	Nossa Senhora D Ajuda
15/10/2019	Terça	Dia do Professor
15/11/2019	Sexta	Proclamação da República
20/11/2019	Quarta	Zumbi dos Palmares
25/11/2019	Segunda	Eventos Comemorativo ao Aniversário do Município.
16/12/2019	Segunda	Recuperação Final
20/12/2019	Sexta	Encerramento do Ano Letivo.

Datas dos Bimestres

Bim	Início	Fim	Provas Bim.	Cons. de Classe	Reunião Pais	Dias
1º	14/02	30/04	22/04 a 26/04			49
2º	02/05	12/07	01/07 a 05/07			51
3º	29/07	30/09	23/09 a 27/09			46
4º	01/10	20/12	02/12 a 06/12			54

F	Férias
F	Feriado
IEF	Início das aulas/Encerramento Final
R	Recesso Escolar
RF	Recuperação Final
SI	Sábado letivo
PAP	Planejamento de Ações Pedagógica

SEMESTRE	DIAS LETIVOS
1º Semestre	100
2º Semestre	100
TOTAL	200

OBSERVAÇÃO:

Apenas **não** são letivos os dias marcados com uma das seguintes legendas:

- Feriados;
- Recesso Escolar;
- Férias.



CALENDÁRIO ESCOLAR 2019- ED.INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL I E II

Janeiro-Férias						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Fevereiro – 11 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	PAP	PAP	PAP		15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Março – 18 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	R	F	R	07	08	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Abril – 21 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	F	20
21	22	F	24	25	26	SL
28	29	30				

Maio – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			F	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Junho – 20 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	F	21	22
23	24	25	26	27	28	SL
30						

Julho – 13 dias letivos/ 2ºB=10 /3º=3						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	R	R	R	R	R	20
21	R	R	R	R	R	27
28	29	30	31			

Agosto – 21 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	F	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Setembro – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6 SL
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Outubro – 22 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	F
13	14	F	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Novembro – 18 dias letivos						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	F	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	F	16
17	18	19	F	21	22	23
24	F	26	27	28	29	30

Dezembro – 12 dias letivos/04-Recup.Final						
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	RF	SL
15	RF	RF	RF	CP	EP	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Agenda e Feriados

Data	Dia da Semana	Feriado
11/02/2019	Segunda	Apresentação na Escola
11/02/2019 a 13/02/2019	-----	Planejamento de Ações Pedagógicas
14/02/2019	Quinta	Início das aulas
04/03/2019	Segunda	Recesso
05/03/2019	Terça	Carnaval
06/03/2019	Quarta	Recesso
19/04/2019	Sexta	Paixão de Cristo
23/04/2019	Terça	Dia de São Jorge
01/05/2019	Quarta	Dia do Trabalhador
20/06/2019	Quinta	Corpus Christi
15/08/2019	Quinta	Nossa Senhora D Ajuda
15/10/2019	Terça	Dia do Professor
15/11/2019	Sexta	Proclamação da República
20/11/2019	Quarta	Zumbi dos Palmares
25/11/2019	Segunda	Eventos Comemorativo ao Aniversário do Município.
13/12/2019 a 18/12/2019	Sexta a quarta	Recuperação Final
20/12/2019	Sexta	Encerramento do Ano Letivo.

Datas dos Bimestres

Bim	Início	Fim	Provas Bim.	Cons. de Classe	Reunião. Pais	Dias
1º	14/02	30/04	22/04 a 26/04	06 a 08/05		50
2º	02/05	12/07	01/07 a 05/07	09 a 11/07		52
3º	29/07	30/09	23/09 a 27/09	01 a 03/10		46
4º	01/10	20/12	02/12 a 06/12	10 a 12/12		52

Féris	
F	Feriado
I.F.F	Início das aulas/Encerramento Final
R	Recesso Escolar
RF	Recuperação Final
CP	Conselho de Promoção
SL	Sábado letivo
PAP	Planejamento das Ações Pedagógicas

SEMESTRE	DIAS LETIVOS
1º Semestre	102
2º Semestre	98
TOTAL	200

OBSERVAÇÃO:

Apenas não são letivos os dias marcados com uma das seguintes legendas:

- Feriados;
- Recesso Escolar;
- Féris.



ANEXO 6-A
DESCRIÇÃO DOS PROFISSIONAIS CONFORME A CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE
OCUPAÇÕES - CBO

Descrição de profissionais conforme a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO				
OCUPAÇÃO	CO DIG O	Descrição Sumária	Formação e Experiência	Condições Gerais de Exercício
Auxiliar nos serviços de alimentação	513 5- 05	Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na montagem de pratos. verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.	O exercício dessas ocupações requer em geral ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - CLT, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	Trabalham predominantemente em restaurantes e empresas de alimentação. trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno. podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.
Estoquista	414 1- 05	Recebem, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar.	Para o exercício dessas ocupações requer-se formação equivalente ao nível médio completo e curso básico de qualificação de até duzentas horas/aula. o pleno desempenho das atividades ocorre após um a dois anos de experiência profissional. a(s) ocupação (ões) elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - clt, exceto os	Atuam nas mais variadas atividades econômicas onde haja armazenamento e movimentação de mercadorias, tais como indústria, comércio atacadista, construção civil. trabalham como assalariados, com carteira assinada; organizam-se em equipe sob supervisão permanente, em ambientes fechados, exceto o balanceiro que também trabalha a céu aberto, em estradas. o horário de trabalho pode ser diurno, noturno ou em



			casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	rodízio de turnos. há situações em que os armazenistas trabalham confinado, se os balanceiros com movimentação de cargas, expostos a ruído intenso, fumaça e baixas temperaturas.
Merendeira	513 2- 05	Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade.	O exercício dessas ocupações requer ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. o pleno desempenho das atividades ocorre entre três e quatro anos de exercício profissional. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional de manda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - clt, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	Trabalham predominantemente em restaurantes, empresas de alojamento e alimentação, transporte aquaviário e em residências. trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurno e noturno. podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. estão expostos a ruídos intensos e altas temperaturas. há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.consulte5135 - trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação
Motorista		Transportam, coletam e entregam cargas em geral; guincham, destombam e removem veículos avariados e prestam socorro mecânico. movimentam cargas volumosas e pesadas, podem, também, operar equipamentos, realizar inspeções e reparos em veículos, vistoriar cargas, além	Essas ocupações são exercidas por trabalhadores com formação de ensino fundamental e requer em cursos básicos de qualificação. o exercício pleno da atividade profissional se dá após o período de um a dois anos de experiência. para a atuação é requerida supervisão permanente, exceto aos caminhoneiros	Os profissionais dessa família atuam, como prestadores de serviço, em empresas cujas atividades econômicas pertencem aos ramos de transporte terrestre, agricultura, pecuária e extração de minerais não-ferrosos, na condição de autônomo ou com carteira assinada. trabalham



		de verificar documentação de veículos e de cargas. definem rotas e asseguram a regularidade do transporte. as atividades são desenvolvidas em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de segurança.	autônomos. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - clt, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	em veículos, individualmente e em duplas; durante horários irregular.
Nutricionista	223 7- 10	Prestam assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); planejam, organizam, administram e avaliam unidades de alimentação e nutrição; efetuam controle higiênico-sanitário; participam de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. atuam em conformidade ao manual de boas práticas.	Para ingressar nessas ocupações é necessário que o trabalhador tenha curso superior em nutrição. dietistas são os profissionais formados pela faculdade de higiene dos alimentos.	Atuam nas seguintes áreas: alimentação coletiva (creches, escolas, cesta básica, hotelaria, convênio-refeição, restaurante comercial, restaurante industrial e concessionárias, gastronomia, catering); clínica (hospitais, spa, lactário, ambulatório, consultório, banco de leite, atendimento domiciliar, estética); esporte; saúde coletiva (programas institucionais, unidades primárias de saúde); saúde pública (vigilância sanitária e vigilância institucional); marketing (atendimento ao consumidor e cozinha experimental); indústria de alimentos; consultoria/assessoria. são assalariados, organizam-se em equipe multi e interdisciplinar e trabalham sem supervisão. executam seu trabalho em ambiente fechado e em horário diurno,



				<p>podendo, em alguns casos, trabalhar em horário irregular. estão sujeitos a trabalho sob pressão, levando à situação de estresse, a posições desconfortáveis durante longos períodos e podem ser expostos a ruído intenso, altas temperaturas, risco ambiental e insalubridade. existe uma nova tendência em nutrição, que diz respeito à nutrição animal. trata-se de um trabalho multiprofissional, ligado à gestão ambiental, onde o nutricionista trabalha com questões do desperdício e de rastreabilidade de doenças animais, principalmente de animais silvestres.</p>
Nutricionista de Planejamento		<p>Prestam assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); planejam, organizam, administram e avaliam unidades de alimentação e nutrição; efetuam controle higiênico-sanitário; participam de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. atuam em conformidade ao manual de boas práticas.</p>	<p>Para ingressar nessas ocupações é necessário que o trabalhador tenha curso superior em nutrição. dietistas são os profissionais formados pela faculdade de higiene dos alimentos.</p>	<p>Atuam nas seguintes áreas: alimentação coletiva (creches, escolas, cesta básica, hotelaria, convênio-refeição, restaurante comercial, restaurante industrial e concessionárias, gastronomia, catering); clínica (hospitais, spa, lactário, ambulatório, consultório, banco de leite, atendimento domiciliar, estética); esporte; saúde coletiva (programas institucionais, unidades primárias de saúde); saúde pública (vigilância sanitária e vigilância institucional); marketing</p>

				<p>(atendimento ao consumidor e cozinha experimental); indústria de alimentos; consultoria/assessoria. são assalariados, organizam-se em equipe multi e interdisciplinar e trabalham sem supervisão. executam seu trabalho em ambiente fechado e em horário diurno, podendo, em alguns casos, trabalhar em horário irregular. estão sujeitos a trabalho sob pressão, levando à situação de estresse, a posições desconfortáveis durante longos períodos e podem ser expostos a ruído intenso, altas temperaturas, risco ambiental e insalubridade. existe uma nova tendência em nutrição, que diz respeito à nutrição animal. trata-se de um trabalho multiprofissional, ligado à gestão ambiental, onde o nutricionista trabalha com questões do desperdício e de rastreabilidade de doenças animais, principalmente de animais silvestres.</p>
--	--	--	--	--





PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1990

RÚBRICA: _____

ANEXO 6 B – PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS – MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO:	
ÓRGÃO REQUISITANTE: SME	
OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR	

NUTRICIONISTA

**REMUNERAÇÃO BASE
PERICULOSIDADE
INSALUBRIDADE**

**R\$
3.003,82**

REMUNERAÇÃO TOTAL

**R\$
3.003,82**

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 600,76
SESC	1,5000%	R\$ 45,06
SENAC	1,0000%	R\$ 30,04
INCRA	0,2000%	R\$ 6,01
Salário educação	2,5000%	R\$ 75,10
FGTS	8,0000%	R\$ 240,31
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 6,01
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 18,02
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 1.021,31
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 83,51
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 12,32
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,30
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 2,10
Faltas legais	0,0700%	R\$ 2,10



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1991

RÚBRICA: _____

Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 6,01
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 58,27
13º salário	8,3300%	R\$ 250,22
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 414,83
GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 2,70
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 2,40
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 96,12
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 24,03
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 125,25
GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 141,04
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\$ 0,92
Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 1.703,35
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$ 4.707,17

INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30 6,00%	
	VALOR MÊS	
Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	R\$ 13,75
DEMAIS INSUMOS		



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1992

RÚBRICA: _____

TOTAL INSUMOS	R\$ 150,25
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)	R\$ 4.857,42
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS	R\$ 4.857,42
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS	61,7081 %

ANEXO 6 B - PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS - MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO:	
ÓRGÃO REQUISITANTE: SME	
OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR	

MOTORISTA

REMUNERAÇÃO BASE	R\$ 1.502,12
PERICULOSIDADE	
INSALUBRIDADE	
REMUNERAÇÃO TOTAL	R\$ 1.502,12
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO	
	% valor em R\$

	GRUPO A	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
INSS			R\$
	20,0000%		300,42
SESC	1,5000%		R\$ 22,53
SENAC	1,0000%		R\$ 15,02
INCRA	0,2000%		R\$ 3,00
Salário educação	2,5000%		R\$ 37,55
FGTS			R\$
	8,0000%		120,17



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1993

RÚBRICA: _____

FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 3,00
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 9,01
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 510,70
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 41,76
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 6,16
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,15
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 1,05
Faltas legais	0,0700%	R\$ 1,05
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 3,00
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 29,14
13º salário		R\$
	8,3300%	125,13
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 207,44
GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,35
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 1,20
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 48,07
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 12,02
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 62,64
GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 70,53
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\$ 0,46



Total de encargos sociais 56,7060% R\$ 851,77

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos) R\$ 2.353,89

INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30 6,00 %	R\$ 21,17
	VALOR MÊS	
Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	R\$ 13,75
DEMAIS INSUMOS		
TOTAL INSUMOS		R\$ 171,42

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS) R\$ 2.525,31

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS R\$ 2.525,31

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS 68,1164 %

ANEXO 6 B - PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS - MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO:

ÓRGÃO REQUISITANTE: SME

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

ESTOQUISTA

REMUNERAÇÃO BASE

R\$ 1.234

		,00
PERICULOSIDADE INSALUBRIDADE		
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$ 1.234
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO		,00
		valor em R\$
		%
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS		R\$
	20,0000%	246,80
SESC		R\$
	1,5000%	18,51
SENAC		R\$
	1,0000%	12,34
INCRA		R\$
Salário educação		R\$
	0,2000%	2,47
FGTS		R\$
	2,5000%	30,85
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		R\$
	8,0000%	98,72
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS		R\$
SECONCI		R\$
	0,2000%	2,47
SEBRAE		R\$
	0,6000%	7,40
SUBTOTAL GRUPO A		34,0000% R\$ 419,56
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias		R\$
	2,7800%	34,31
Auxílio doença		R\$
	0,4100%	5,06
Licença paternidade		R\$
	0,0100%	0,12
Licença maternidade		R\$
	0,0700%	0,86
Faltas legais		R\$
	0,0700%	0,86
Acidente de trabalho		R\$
	0,2000%	2,47
Aviso prévio trabalhado		R\$
	1,9400%	23,94
13º salário		R\$
	8,3300%	102,79





PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1996

RÚBRICA: _____

SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 170,41
GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,11
Indenização adicional		R\$ 0,99
FGTS nas rescisões sem justa causa	0,0800%	R\$ 39,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	3,2000%	R\$ 9,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 51,46
GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 57,94
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\$ 0,38
Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 699,75
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$ 1.933,75

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30	6,00% R\$ 37,26
Uniforme (3 mudas por ano)	VALOR MÊS	R\$ 13,75



DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS	R\$ 187,5 1
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)	R\$ 2.121 ,26
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS	R\$ 2.121 ,26
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS	71,90 11%



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1998

RÚBRICA: _____

**ANEXO 6 B - PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS - MÃO DE OBRA
(MENSAL)**

PROCESSO:	
ÓRGÃO REQUISITANTE: SME	
OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR	

ESTOQUISTA

REMUNERAÇÃO BASE	R\$
PERICULOSIDADE	1.234,00
INSALUBRIDADE	
REMUNERAÇÃO TOTAL	R\$
	1.234,00
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO	

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 246,80
SESC	1,5000%	R\$ 18,51
SENAC	1,0000%	R\$ 12,34
INCRA	0,2000%	R\$ 2,47
Salário educação	2,5000%	R\$ 30,85
FGTS	8,0000%	R\$ 98,72
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,47
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 7,40
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 419,56

GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 34,31
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 5,06
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,12
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 0,86
Faltas legais	0,0700%	R\$ 0,86
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,47
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 23,94
13º salário	8,3300%	R\$ 102,79



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 1999

RÚBRICA: _____

SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 170,41
GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,11
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 0,99
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 39,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 9,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 51,46
GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 57,94
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\$ 0,38
Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 699,75
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$ 1.933,75
INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30	6,00% R\$ 37,26
	VALOR MÊS	
Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	R\$ 13,75
DEMAIS INSUMOS		



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2000

RÚBRICA: _____

TOTAL INSUMOS R\$
187,51

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS) R\$
2.121,26

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS R\$
2.121,26

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS 71,9011
%

ANEXO 6 B - PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS - MÃO DE OBRA (MENSAL)

PROCESSO:

ÓRGÃO REQUISITANTE: SME

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

AUXILIAR DE COZINHA

REMUNERAÇÃO BASE R\$
1.234,20

PERICULOSIDADE

INSALUBRIDADE

REMUNERAÇÃO TOTAL R\$
1.234,20

ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO

	%	valor em R\$
GRUPO A (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
INSS	20,0000%	R\$ 246,84
SESC	1,5000%	R\$ 18,51
SENAC	1,0000%	R\$ 12,34
INCRA	0,2000%	R\$ 2,47
Salário educação	2,5000%	R\$ 30,86
FGTS	8,0000%	R\$ 98,74
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,47
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 7,41

SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 419,64
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 34,31
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 5,06
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,12
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 0,86
Faltas legais	0,0700%	R\$ 0,86
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,47
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 23,94
13º salário	8,3300%	R\$ 102,81
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 170,43
GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,11
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 0,99
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 39,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 9,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 51,46
GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 57,95
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\$ 0,38
Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 699,86
SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$ 1.934,06





PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2002

RÚBRICA: _____

INSUMOS	VALOR DIA	
Auxílio alimentação		R\$ 136,50
Auxílio transporte	R\$ 5,30 6,00%	R\$ 37,25
	VALOR MÊS	
Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	R\$ 13,75
DEMAIS INSUMOS		
TOTAL INSUMOS		R\$ 187,50
SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		R\$ 2.121,56
CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS		R\$ 2.121,56
PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS		71,8976%
ANEXO 6 B - PLANILHA AUXILIAR DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS - MÃO DE OBRA (MENSAL)		
PROCESSO:		
ÓRGÃO REQUISITANTE: SME		
OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR		
ESTOQUISTA		
REMUNERAÇÃO BASE		R\$ 1.234,00
PERICULOSIDADE		
INSALUBRIDADE		
REMUNERAÇÃO TOTAL		R\$ 1.234,00
ENCARGOS SOCIAIS INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO		
	%	valor em R\$
GRUPO A	(INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)	
INSS	20,0000%	R\$ 246,80



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2003

RÚBRICA: _____

SESC	1,5000%	R\$ 18,51
SENAC	1,0000%	R\$ 12,34
INCRA	0,2000%	R\$ 2,47
Salário educação	2,5000%	R\$ 30,85
FGTS	8,0000%	R\$ 98,72
FGTS (Lei compl. 110 de 29/06/01 Art. 2º)		
Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS	0,2000%	R\$ 2,47
SECONCI		
SEBRAE	0,6000%	R\$ 7,40
SUBTOTAL GRUPO A	34,0000%	R\$ 419,56
GRUPO B (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Férias	2,7800%	R\$ 34,31
Auxílio doença	0,4100%	R\$ 5,06
Licença paternidade	0,0100%	R\$ 0,12
Licença maternidade	0,0700%	R\$ 0,86
Faltas legais	0,0700%	R\$ 0,86
Acidente de trabalho	0,2000%	R\$ 2,47
Aviso prévio trabalhado	1,9400%	R\$ 23,94
13º salário	8,3300%	R\$ 102,79
SUBTOTAL GRUPO B	13,8100%	R\$ 170,41
GRUPO C (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Aviso prévio indenizado	0,0900%	R\$ 1,11
Indenização adicional	0,0800%	R\$ 0,99
FGTS nas rescisões sem justa causa	3,2000%	R\$ 39,49
FGTS nas resc. s/justa causa (LC.110/01)	0,8000%	R\$ 9,87
SUBTOTAL GRUPO C	4,1700%	R\$ 51,46
GRUPO D (INCIDENTE SOBRE REMUNERAÇÃO TOTAL)		
Incidência dos encargos do GRUPO A sobre itens do GRUPO B	4,6954%	R\$ 57,94
GRUPO E (INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS DO GRUPO "A" SOBRE O AVISO PRÉVIO INDENIZADO)		



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2004

RÚBRICA: _____

Incidência dos encargos do GRUPO A sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,0306%	R\$ 0,38
---	----------------	-----------------

Total de encargos sociais	56,7060%	R\$ 699,75
----------------------------------	-----------------	-------------------

SUBTOTAL 1 = (remuneração total + encargos)		R\$ 1.933,75
--	--	---------------------

INSUMOS

VALOR DIA

Auxílio alimentação		R\$ 136,50
---------------------	--	-------------------

Auxílio transporte	R\$ 5,30	6,00%	R\$ 37,26
--------------------	-----------------	--------------	------------------

VALOR MÊS

Uniforme (3 mudas por ano)	R\$ 13,75	R\$ 13,75
-----------------------------	------------------	------------------

DEMAIS INSUMOS

TOTAL INSUMOS		R\$ 187,51
----------------------	--	-------------------

SUBTOTAL 2 (SUBTOTAL 1 + INSUMOS)		R\$ 2.121,26
--	--	---------------------

CUSTO TOTAL INDIVIDUAL DA CATEGORIAL - MÊS		R\$ 2.121,26
---	--	---------------------

PERCENTUAL DE ENCARGOS E INSUMOS		71,9011%
---	--	-----------------



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2005

RÚBRICA: _____

ANEXO 6 C

TOTALIZADORA DE MÃO DE OBRA COM ENCARGOS.

ANEXO 6-C

TOTALIZADORA DOS CUSTOS DA MÃO DE OBRA COM OS ENCARGOS

PROCESSO Nº

ÓRGÃO REQUISITANTE: SME

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: MERENDA ESCOLAR

TOTALIZAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA

CATEGORIAS	QTD. MÍNIMA DE POSTOS DE TRABALHO	REMUNERAÇÃO	CUSTO INDIVIDUAL TOTAL	PERCENTUAL DE ENCARGOS INCIDENTES	TOTAL POR CATEGORIA MÊS
AUXILIAR DE COZINHA	53	R\$ 1.234,20	R\$ 2.121,56		R\$ 112.442,68
COZINHEIRA	33	R\$ 1.408,24	R\$ 2.383,88		R\$ 78.668,04
ESTOQUISTA	1	R\$ 1.234,00	R\$ 2.121,26		R\$ 2.121,26
MOTORISTA	1	R\$ 1.502,12	R\$ 2.525,31		R\$ 2.525,31
NUTRICIONISTA	3	R\$ 3.003,82	R\$ 4.857,42		R\$ 14.572,26
NUTRICIONISTA DE PALANEJAMENTO	1	R\$ 3.500,31	R\$ 5.635,43		R\$ 5.635,43
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS	92			(REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + INSUMOS) MÊS	R\$ 215.964,98



ANEXO 7
COMPOSIÇÃO DE CUSTO (MATÉRIA PRIMA E COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE FORNECIMENTO)

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

Handwritten signature



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2008

RÚBRICA: _____

PROTEINA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	C.UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	5,0	0,08	R\$ 9,00	R\$ 3,600
Filé de frango	7,0	0,08	R\$ 7,00	R\$ 3,920
Carne moída	2,0	0,06	R\$ 6,50	R\$ 0,780
Filé de peixe	2,0	0,06	R\$ 7,00	R\$ 0,840
Viscera	4,0	0,08	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

PLANILHA DE PREÇOS - 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

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\$ 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

PLANILHA COMPOSIÇÃO CUSTOS MERENDA

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	15	R\$ 0,05	R\$ 0,90
FEIJÃO	18	R\$ 0,06	R\$ 1,08
PROTEÍNA	19	R\$ 0,51	R\$ 9,18
GUARNIÇÃO	17	R\$ 0,08	R\$ 1,36
SOBREMESA	11	R\$ 0,27	R\$ 5,40
SUCO	9	R\$ 0,03	R\$ 0,60
SOPA	1	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



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2011

RÚBRICA: _____

	CRECHE	DIRETORA	ENDEREÇO	EMAIL
--	--------	----------	----------	-------

CUSTO TOTAL	R\$	3,96
--------------------	------------	-------------

ANEXO 8
RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES.
CRECHES MUNICIPAIS



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2012

RÚBRICA: _____

01	C. M. Pedro Gonçalves Tel.: 2632-3320	Diretora: Kelly Roberta R. Gonçalves Tel.: 98684-3675	R: Elias Chicri Kfuri - Vale do Jequitibá - Guapimirim	krrg@hotmail.com
02	C. M. Senador Nelson Carneiro Tel.: 2632-4440	Diretora: Dalila Abella Gonçalves Tel: 988130722	R: Antônio Alves da Silva -Parada Modelo - Guapimirim.	dalilajeovane@hotmail.com
03	C. M. Silvia Inês da Silva Freire	Diretora: Sônia Maria Teixeira Lima Tel.: 984489009/999429547	Rua: A, QD 6, LT15, Jardim Guapimirim - Guapimirim	Sem_ lima.tei@hotmail.com
04	C.M. Vânia Regina de Azevedo Dias Tel.: 2632-7412	Diretora: Vanessa Soares Pinto Tel.: 97251-8730 Adjunta: Bianca Maria de Oliveira Marins Tel.: 992159668	Rua Jaime Portela , Lote 11 A Quadra 01- paiol- Guapimirim.	spvanessa@outlook.com biancamarins@outlook.com
05	C. M. Carrossel OBS: Aguardando um novo espaço para ser locada.	Diretora: Maria Lúcia Miranda Tel: <u>998990116</u>	Rua: Estrada do Limoeiro - Limoeiro - Guapimirim	Lúcia.miranda2107@bol.com.br
06	C. M. Cirandinha	Diretora: Gilsara Garcia Marques Pereira Tel. 975251418	Rua: Beira Linha, s/nº - Parada Ideal - Guapimirim.	gilsaramarquespereira@gmail.com
07	C. M. Lenira Anacleto da Silva	Diretora: Latife Rodrigues Fath Tel.: 993808707	Rua Mendes Sá-Vale das Pedrinhas.	latifefaraht@hotmail.com
08	C. M. Coração de Criança	Diretora: Fabiane F.de Freitas Costa Tel.: 988370603	Rua: João Pereira da Costa s/nº - Parada Modelo - Guapimirim	fabiffcosta@outlook.com
09	C. M. Professora Simone Cardoso Domingos Picolli Tel. 2632-2504/ 976318110	Diretora: Elisângela de Oliveira Pianes Nunes Tel.: 99853-5918	Rua Periano José de Souza- Quinta Mariana,	elisangela.pianes@hotmail.com
10	C. M. Girassol	Diretora: Luana da Silva Pereira de Farias. Tel.: 988207519	Rua: Rock Pereira das Neves nº 104 - Vale das Pedrinhas,- 1º Igreja das Pedrinhas-	Luana_spfaria@hotmail.com



			Guapimirim	
11	C. M. Professor Cleber Diniz Cajão.	Diretora: Thais Muniz de Souza. Tel: 964476247/2633-4315 Adjunta: Andréia Almeida Mendes	Avenida Várzea Alegre, s/nº - Várzea Alegre - Guapimirim.	Thais_muniz_27@yahoo.com.br m.andreia78@hotmail.com

Escolas /Endereços/Diretores e E-mail

Nº	ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	DIRETOR	E-mail
01	E. M. Castro Alves 2632-4160	Estr. Da Caneca Fina,1391 - Caneca Fina - Guapimirim	Diretora: Paula Andreia da Silva Cardoso Tel.: 97563-8639 Adjunta: Fernanda da Costa da Silva Pinto Tel. 98943-1103	pauladeiacard@gmail.com fernanda.s.nery@bol.com.br
02	E. M. Rural Celina Correa da Silva Tel. . 2632-8393	Estr.do Paraíso S/N - Paraíso - Guapimirim	Diretora: Ketiane da S. M Vasconcellos Tel. 9663-48912 /2632-8393	Ketianevasconcellos@gmail.com
03	E. M. Claudinéia P. da Costa Cardoso Tel.: 2632-4954	Estr.do Paraíso Nº 30 - Orindi - Guapimirim	Diretora: Celia Irene da Silva Tel.: 9857-37419'	escola.claudineia@gmail.com
04	E. M. Enedir Seixas Chaves Tel.: 2632-7296	Rua: Osmar Santos Lopes, nº 100, Praça Niterói - Centro - Guapimirim.	Diretora: Isabel Rosa de Souza Tel. 98661-9084	isabelrosasouza@hotmail.com
05	E. M. Fazenda Sernambetiba	Rua: Dois nº 08 - Vale das Pedrinhas - Guapimirim.	Diretor: André Daniel da Costa Loureiro Tel: 98652-4021 Adjunto: Tel.:	<u>andredaniel @hotmail.com</u> direcaofazenda@gmail.com
06	E. M. Comandante	Rua: 04 nº 35,	Diretora: Regina	



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2014

RÚBRICA: _____

	Lellis	Cordovil – Vale das Pedrinhas - Guapimirim.	Rodrigues da Rosa Otaviano Tel.: 99412-2366	rrrotaviano@gmail.com
07	E. M. Neli Albuquerque Vivas Tel.: 2632-8696	Rua: Marcionílio Ignácio S/N – Parada Modelo - Guapimirim	Diretora: Maria Valéria da Silva Cruz Tel: 98677-3215 Adjunta: Vasti Rodrigues de Abreu Ribeiro Tel: 99661-4082	valerycruzs@hotmail.com Lucaevasti@Hotmail.com
08	E. M. Marcionílio Ignácio Tel.: 3633-1040	Estr. Rio - Friburgo, Km 2,5 – Parada Modelo - Guapimirim.	Diretora: Silvana Assis da Silva Pietreli Tel.: 9873-4985	silvanaassis090913@hotmail.com
09	E. M. Profº. Fernando Antônio Figueiredo.	Rua: Beira Linha S/N -Parada Ideal - Guapimirim	Diretora: Patrícia F. Gonçalves Morisco Tel.: 9934-16153	Patríciafg29@hotmail.com
10	E. M. Professor Otelo Tel.: 2632-0210	Travessa Alice, S/N – Centro - Guapimirim.	Diretora: Lídia Gomes da Costa Tel: 98611-2267 Adjunta: Ana Meiry Ribeiro Caruzo Tel: 998671788	Lidiagdacosta@hotmail.com AnameiryCaruzo@hotmail.com
11	E. M. Profª. Acácia Leitão Portela Tel.: 2010-3324	Estr.Rio-Teresópolis, Km 107- Parada Modelo- Guapimirim.	Diretora: Rosimere Guimarães Vidal Tel.: 986550611 Adjunta: Walderina de Alcantara Melo Andrade Tel: 988846740 Adjunta: Virgínea Maria Tel:	merinha.guimaraes@hotmail.com.br
12	E. M. Profª. Ilza Junger Pacheco Tel.: 2632-6442*	Rua: Aníbal Chicri Kfourri nº 80 - Vale do Jequitibá – Centro - Guapimirim.	Diretora: Elenilda Peres Vieira Tel. 98601-6046 Adjunto: <u>Tel:98652-4021</u>	elenildaperes29@hotmail.com direcaoilza@yahoo.com.br
13	E. M. Rosa de Sarom	Rua: 06 - nº 6 – Citrolândia - Guapimirim.	Diretora: Vanusa Pereira Marinato Tel.: 999019914 Adjunta: Érica Pio Tel. 968108495	vanuzamarinato@hotmail.com



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2015

RÚBRICA: _____

14	E. M. Rui Barbosa Tel.: 2615-4967	Av. Santo Antônio- s/nº- Quinta Mariana- Guapimirim.	Diretora: Carmelisa Domingos Junger Vasconcelos Tel. 99686-2040 Adjunta: Roseni Siqueira Tel. 994843474	carmemjunger@gmail.com
15	E. M. José Joaquim da Costa Tel.: 2632-5000	Estrada Rio Teresópolis - Km 102 - Rua Santana s/n - Monte Olivetti - Guapimirim.	Diretora: Arlete Tosta de Mello Coelho Tel.: 998018948	arletemello@gmail.com
16	E. M. Tuffy Nicolau Habib Tel.: 3633-1143	Rua: Claudinéia P.C.Cardoso, s/nº- Parada Modelo - Guapimirim.	Diretora: Maria da Glória Moreno da Costa Tel. 9 8852-6267 Adjunta: Zenadia de A. Pietrelli Tel: 9843-95551	tuffynicolauhabib@yahoo.co m.br glorinhaluz@ig.com.br zde- pietrelli@bol.com.br
17	E. M. Vila Olímpia Tel.: 3630-0691	Rua: Ceres, Nº 300 - Vila Olímpia - Guapimirim.	Diretora: Maria Lucia Pereira de Oliveira Ribeiro Tel. 98441-8401 Adjunta: CláudiaMaria Gomes Muniz	lucidoribeiro@hotmail.com
18	E. M. Santa Eugênia Tel.: 2632-9333	Rua: Afonso Penna, 54 - Pq Santa Eugênia Guapimirim.	Diretora: Tatiana Gonçalves de Araujo Lima Tel: 99921-7890	limatg2011@bol.com.br
19	E. M. Nelson Costa Melo	Rua: José Maria da Silva, Ant. Rua 2 s/nº - Vale das Pedrinhas- Guapimirim	Diretora: Débora da Silva Pinheiro Tel.: 99420-0509 Adjunta: Creides Gomes de Freitas Tel: 9895-95229	dpinheiro2010@gmail.com
20	E. M. Silva Crespo Tel.: 2632-1275	R: Estrada Julio Santoro nº 299 - Iconha - Guapimirim	Diretora: Lucinéia Silva Crespo e Silva Tel.: 9893-27004	Lucineiacrespo2009@hotmai l.com
21	E. M. Simão da Motta Tel.: 2633-4335	Rua Urano, nº - Vila Olímpia - Guapimirim.	Diretora: Suelen de S. Nascimento Tel.: 9861-00365 Adjunta: Katia Regina de Oliveira cardoso Tel: 9744-25278	Suelen_26nascimento@hot mail.com
22	E. M. Maximino José Pacheco	Rua Dr. Felipe Thiago Gomes, s/nº - Centro	Diretora: Tânia Helena de Souza	Tânia_helena@hotmail.com



PREFEITURA
GUAPI

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

PROCESSO: 6263 /2018

FOLHA: 2016

RÚBRICA: _____

	Tel.: 3630-1015	- Guapimirim	Cadena Tel.: 98641-7250 Adjunto: Jose Henrique de Campos Machado Tel:9866494816	
--	------------------------	--------------	--	--

PRECATORIO



ANEXO 9

Quantitativo de Alunos na Rede Municipal de Ensino

Abril de 2018

UNIDADE ESCOLAR	Educação Infantil			Ensino Fundamental I					Ensino Fundamental II				EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA									Total Geral					
	Barão	Creche	Pré-escolar	TOTAL	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano	TOTAL	6º ano	7º ano	8º ano	9º ano	TOTAL	I FASE	II FASE	III FASE	IV FASE	V FASE	VI FASE		VII FASE	VIII FASE	IX FASE	TOTAL	
E. M. Castro Alves*			43	43																						297	
E. M. Silva Crespo				0	19	22	24	34	25	124	41	56	33		130											0	138
E. M. Prof.º Eneidr Seixas Chaves				0	28	25	26	29	30	138					0											0	181
E. M. Maximino Jose Pacheco				0	24	44	34	44	35	181					0											0	643
E. M. Profº Ilza Junger Pacheco				0						0	99	71	138	136	444											0	592
E. M. Professor Otelo				63	65	50	68	75	53	311					0											0	374
E. M. Rui Barbosa				78	68	64	103	68	83	386					0											0	464
E. M. Prof. Acácia Leilão Portela				100	65	58	78	73	52	326					0											0	426
E. M. Prof. Nicolau Habb				41	50	50	72	71	44	287					0											0	1083
E. M. Santa Eugênia				44	50	45	58	48	42	243					0											0	328
E. M. José Joaquim da Costa				12	10	8	12	11	20	61					0											0	287
E. M. Marcionilo Ignácio				14	11	10	13	20	11	65					0											0	73
E. M. Claudineia P da Costa Cardoso				36	16	13	23	27	24	103					0											0	79
E. M. Rural Celina Correa da Silva				19	7	10	12	8	8	45					0											0	64
E. M. Profº Fernando A. Figueredo				0	27	45	37	30	24	163					0											0	163
E. M. Rosa de Sarom				26	13	14	26	26	30	109					0											0	125
E. M. Comandante Leilise*				35	18	18	24	15	15	90					0											0	261
E. M. Nelson Costa Mello*				22	62	52	90	84	65	353					0											0	407
E. M. Fazenda Sernambetiba				0	52	46	111	99	89	397					0											0	375
E. M. Vila Olimpia				0						0	75	87	56	57	275											0	476
E. M. Simão da Moita				0						0	52	99	92	61	304											0	304
E. M. Carrossel *				49						0					0											0	96
C. M. Pedro Gonçalves de Lima*				19	48	0	67	0	0	0					0											0	67
C. M. Professora Vânia Regina de Azeredo Dias*				15	115	81	211	0	0	0					0											0	211
C. M. Professora Simone Cardoso Domingos Picoli				142	83	225	0	0	0	0					0											0	225
C. M. Senador Nelson Carneiro*				20	50	70	0	0	0	0					0											0	70
C. M. Coração de Criança				69	39	108	0	0	0	0					0											0	108
C. M. Silvia Inês da Silva Freire				78	73	151	0	0	0	0					0											0	151
C. M. Cirandinha				51	59	110	0	0	0	0					0											0	110
C. M. Girassol				46	15	61	0	0	0	0					0											0	61
C. M. Lenira Ataceto da Silva				76	82	158	0	0	0	0					0											0	158
C. M. Professor Cleber Dmiz Cajão				79	72	151	0	0	0	0					0											0	151
TOTAL GERAL	54	803	1084	1941	31	585	574	811	788	693	745	715	667	492	2619	6	9	21	32	34	102	122	136	148	137	543	8687



ANEXO III

(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 67/2018**, 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 IV

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

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. 67/2018** 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 V

Modelo de Declaração

(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 VI

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

À PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM.

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 67/2018.

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. 67/2018**, cujo objeto é o **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; CONSERVAÇÃO DA LIMPEZA E HIGIENE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTE EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM.**

....., de de 2018.

.....
(Assinatura do Representante Legal)





ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO Nº. XXX/2018.

Contrato nº ____ / ____

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE _____ QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, POR (NOME DO ÓRGÃO) E A _____.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, doravante denominado **CONTRATANTE**, situada na Rua Dedo de Deus, 1161, Bairro Centro, Cidade Guapimirim e inscrita no CNPJ/MF sob o nº 39.547.500/0001-83, representado neste ato por seu Prefeito JOCELITO PEREIRA DE OLIVEIRA, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 078757762, expedida pelo IFP-RJ como CPF nº 928.089.807-87, que delega competência através do Decreto nº XXXX ao Ilmo XXXXXXXXXX e de outro lado a empresa _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS de _____, com fundamento no processo administrativo nº _____, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

O presente CONTRATO tem por 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; CONSERVAÇÃO DA LIMPEZA E HIGIENE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTA EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM**, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

PARÁGRAFO ÚNICO: O objeto será executado segundo o regime de execução de _____.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

PARÁGRAFO PRIMEIRO O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei n.º 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para o CONTRATANTE

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

A SME, na qualidade de Contratante, deverá:

- a) Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato.
- b) A fiscalização da contratação caberá ao servidor(a) Cynthia de Souza Ferreira, matrícula 12.462-1 e Ione Gomes de Almeida dos Santos, matrícula 12.892-9 designados(as) pela Diretoria Administrativa da SME indicado pela portaria 518 de 02 de janeiro de 2017 que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, ao seu substituto;
- c) Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços.
- d) Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o prazo estabelecido em Contrato.
- f) Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.
- h) Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.
- i) O pagamento à Contratada será efetuado pela SME após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado.
- j) Não será efetuado nenhum pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- l) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e seus Anexos.
- m) Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços prestados, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- n) Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada.
- o) Comunicar imediatamente à Contratada qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.
- p) 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 QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

- a) 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.





- b) 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.
- c) 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.
- d) Será de exclusiva responsabilidade da Contratada o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento.
- e) A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a:
- f) Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual/Municipal;
- g) Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.
- h) 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.
- i) A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.
- j) São de exclusiva responsabilidade da Contratada os danos causados a terceiros ou a operários da SME, em decorrência da execução dos serviços contratados.
- l) Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SME, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.
- m) 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.
- n) Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.
- o) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- p) Indicar representante para relacionar-se com a SME como responsável pela execução do objeto;
- q) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas.
- r) Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da SME;
- s) Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação.
- t) Promover Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas relacionadas a conduta adequada na utilização dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços, incluindo a redução de desperdícios/poluição;
- u) Manter os empregados uniformizados e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual- EPI's. As condições de segurança do trabalho deverão atender integralmente à NR 23 - Proteção Contra Incêndios, além dos normativos do Corpo de Bombeiros.
- v) Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Administração toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- x) A contratada deverá designar formalmente preposto até 24 horas antes do início da prestação de serviços, em cujo instrumento deverá constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto. Os equipamentos a serem fornecidos pela Contratada deverão ser disponibilizados, novos de primeiro uso e deverão ser fornecidos com antecedência de 5 (cinco) dias corridos, anteriores à data de início da execução dos



serviços e deverão ser substituídos pela Contratada, sempre que apresentarem defeito e necessitarem de manutenção corretiva.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de _____, assim classificados:

Natureza das Despesas:

Fonte de Recurso:

Programa de Trabalho:

Nota de Empenho:

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este contrato o valor total de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

PARÁGRAFO SEGUNDO Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

PARÁGRAFO SEGUNDO Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

a). Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

b) Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em



consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

a) O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

b) O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

PARÁGRAFO QUARTO O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

a) está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;

b) está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;

c) anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e

d) encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991, da comprovação de regularidade fiscal em relação aos tributos incidentes sobre a atividade objeto deste contrato e do Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.



PARÁGRAFO QUARTO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a imediata expedição de notificação à CONTRATADA, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

PARÁGRAFO QUINTO – Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

PARÁGRAFO SEXTO – No caso do parágrafo quinto, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de 1 (um) ano.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo não superior de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, por intermédio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

PARÁGRAFO SEGUNDO. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir, devendo estar acompanhada dos documentos indicados Edital.

PARÁGRAFO TERCEIRO. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo(s) servidor(es) competente(s), condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada dos documentos indicados no Edital;

PARÁGRAFO QUARTO Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

PARÁGRAFO QUINTO Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas ou da manutenção das condições exigidas para habilitação poderá ser concedido um prazo para que a Contratada regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação;

a) Não sendo regularizada a situação da Contratada no prazo concedido, ou nos casos em que identificada má-fé, se não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.



PARÁGRAFO SEXTO. Somente será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

15.6.1 não produziu os resultados acordados;

a) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

b) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

PARÁGRAFO SÉTIMO Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

PARÁGRAFO OITAVA Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta nos cadastros para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas neste Edital;

PARÁGRAFO NONA Constatando-se, junto aos Cadastros apontados no subitem 9.1, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

PARÁGRAFO DÉCIMA Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

PARÁGRAFO DÉCIMA PRIMEIRA Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

PARÁGRAFO DÉCIMA SEGUNDA Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto aos Cadastros.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A **CONTRATADA** deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de ____ (____) dias, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de ____ % (____) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de ____ (____) horas, para que seja mantido o percentual de ____ % (____) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de ____ (_____) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

PARÁGRAFO QUINTO – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO SEXTO – O CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA. PARÁGRAFO SÉTIMO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80

da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação no BIO.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Município poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.





CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

PARÁGRAFO PRIMEIRO 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:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Fizer declaração falsa;
- g) Cometer fraude fiscal.
- h) Se recusar a assinar o contrato
- i) Não manter a proposta, injustificadamente;

PARÁGRAFO SEGUNDO 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 SME, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- A) - Advertência;
- b) - Multa de:
 - c) 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.
 - c) 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;
 - e) 30% (trinta por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.
- f) rescisão unilateral do contrato;
- g) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a SME, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

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

PARÁGRAFO QUARTO Os valores das multas tratadas no item 16.2.2 deverão ser recolhidos a favor da Contratante, em conta a ser informada pela SME, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação a ser enviada à Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO



As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO - Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Municipal ou Jornal de grande circulação.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Mediante despacho específico e devidamente motivado, poderá a Administração consentir na cessão do contrato, desde que esta convenha ao interesse público e o cessionário atenda às exigências previstas no edital da licitação, nos seguintes casos:

I - quando ocorrerem os motivos de rescisão contratual elencados:

a) a falta de cumprimento ou o irregular cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos; b) a demora na execução, capaz de fazer presumir a não conclusão de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos estipulados; c) o atraso no início de obra, serviço ou fornecimento; d) a paralisação parcial ou total de obra, serviço ou fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração; e) a decretação de falência, o pedido de concordata ou a verificação de insolvência do contratante, na forma da lei; f) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratante; g) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato; h) razões de interesse do serviço público, a juízo da autoridade; i) a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a administração;

II - quando tiver sido dispensada a licitação ou esta houver sido realizada pelas modalidades de convite ou tomada de preços.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente-**CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO



Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SUBCONTRATAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO É defeso a subcontratação do objeto principal do contrato;

PARÁGRAFO SEGUNDO A CONTRATADA não poderá subcontratar e nem ceder o objeto acessório do contrato em a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial;

PARÁGRAFO TERCEIRO: A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com o CONTRATADO por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as d natureza trabalhista e previdenciária.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: REPACTUAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017.

PARÁGRAFO SEGUNDO A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

PARÁGRAFO TERCEIRO O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira será contado:

a) Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

b) Para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;

c) Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

PARÁGRAFO QUARTO: Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

PARÁGRAFO QUINTO: O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

PARÁGRAFO SEXTO: Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

- a) da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
- b) do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);
- c) do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;

PARÁGRAFO OITAVO: Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

PARÁGRAFO NONO: Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

PARÁGRAFO DÉCIMO: É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.





PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Quando a repactuação referir-se aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

a) Quando a repactuação referir-se aos demais custos, a CONTRATADA demonstrará a variação por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços e comprovará o aumento dos preços de mercado dos itens abrangidos, considerando-se especialmente o índice específico, setorial ou geral que retrate a variação dos preços relativos a alguma parcela dos custos dos serviços, desde que devidamente individualizada na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada, sem prejuízo das verificações abaixo mencionadas:

b) os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;

c) as particularidades do contrato em vigência;

d) a nova planilha com variação dos custos apresentados;

e) indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;

f) A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

a) a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

b) em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

c) em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO: O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco



por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO REAJUSTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura ou da retirada do instrumento equivalente.

PARÁGRAFO SEGUNDO Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

PARÁGRAFO TERCEIRO O CONTRATADO não terá direito ao reajuste do preço das etapas do serviço ou fornecimento que, comprovadamente, sofrerem atraso em consequência da ação ou omissão motivada pelo próprio CONTRATADO, e também das que forem executadas fora do prazo, sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o foro da cidade de Guapimirim para dirimir quaisquer questões, dúvida ou demandas referentes à execução do objeto desta licitação e adjudicação dela decorrente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO Por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 4 (quatro) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Guapimirim, em ____ de _____ de _____.

NOME DO ÓRGÃO
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

CONTRATADA
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

TESTEMUNHA



TESTEMUNHA

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 67/2018.

.....
....., 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 IX

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 67/2018

MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NO PREPARO DE REFEIÇÕES INCLUINDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS, INSUMOS, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, BEM COMO LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; CONSERVAÇÃO DA LIMPEZA E HIGIENE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTA EDITAL, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NAS 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 2018.

Secretaria Municipal de Educação
(Assinatura e carimbo)





ANEXO X
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA
PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro _____ que _____ a _____ empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão	Vigência do Contrato	Valor Total do Contrato*
----------------------	-----------------------------	---------------------------------

Valor total dos Contratos	
----------------------------------	--

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.