



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 108/2014

Objeto: "Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos e mão de obra especializada, bem como a prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados".

Razão Social: _____

CNPJ nº: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone/Fax: _____

Pessoa(s) para Contato: _____

E-mail: _____

Adquirimos, através do acesso à página www.votorantim.sp.gov.br nesta data, cópia do edital acima mencionado.

_____, ____ de _____ de 2014.

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a Prefeitura Municipal de Votorantim e essa empresa, solicito o preenchimento do recibo acima e o envio do mesmo ao Departamento de Licitações e Contratos, através do e-mail: dlc@votorantim.sp.gov.br ou pelo Fax: (15) 3353-8586.

O não envio do referido recibo, exime-nos da obrigação de comunicar eventuais retificações que venham a ser efetuadas no edital e seus anexos, bem como quaisquer informações adicionais.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL N.º 108/2014

PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de Votorantim/SP, através do Departamento de Licitações e Contratos, com sede na Avenida 31 de Março, n.º 327, Centro, torna público que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, visando a **“CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, MEDIANTE O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS E MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA, BEM COMO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS”**, conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei n.º 10.520/02, Decreto Municipal n.º 3.791/2009 e, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666/93, pelas normas contidas no presente Edital e pela Lei Complementar Federal n.º 123/06.

Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues no Departamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Votorantim, localizada na Avenida 31 de março, n.º 327, Centro, no **dia 06 de Outubro de 2014 às 09:00 horas**, quando se realizará a sessão pública de abertura.

Os interessados deverão apresentar no início da sessão os seguintes documentos, os quais deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante:

- a) Credenciamento;
- b) Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação;
- c) Envelope proposta de preços;
- d) Envelope com documentos de habilitação;
- e) Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte - Anexo XIII.

Os recursos para atendimento das respectivas despesas constam do orçamento para o exercício de 2014, com a seguinte dotação orçamentária:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Título: MATERIAL DE CONSUMO

Verba: 02.11.07.12.361.0003-2.018.3.3.90.30.000242
02.11.09.12.243.0003-2.021.3.3.90.30.000252
02.11.09.12.243.0003-2.093.3.3.90.30.000264
02.11.09.12.243.0003-2.094.3.3.90.30.000265
02.11.09.12.243.0003-2.095.3.3.90.30.000266
02.11.09.12.243.0003-2.096.3.3.90.30.000267
02.11.09.12.243.0003-2.097.3.3.90.30.000268
02.11.09.12.243.0003-2.098.3.3.90.30.000269
02.11.09.12.243.0003-2.100.3.3.90.30.000271



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

O pregoeiro e a equipe de apoio designada para atuar neste processo licitatório será a seguinte:

Pregoeiro: Luis Claudio de Goes Pinto

**Equipe de apoio: Steve Ronaldo Ap. Nunes Roza
Eliúdy Cáceres Pereira**

1 - DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a “Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos e mão de obra especializada, bem como a prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados”, pelo período de 12 (doze) meses, conforme as especificações constantes neste Edital e Anexo I, parte integrante deste.

1.2 - O valor estimado de consumo importa em R\$ 14.756.994,00 (Quatorze milhões, setecentos e cinquenta e seis mil, novecentos e noventa e quatro reais).

1.3 - As empresas interessadas deverão ter pleno conhecimento dos termos constantes deste Pregão Presencial e das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento do contrato.

2 - DO LOCAL, DATA E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

2.1 - A abertura desta licitação ocorrerá no dia 06 de Outubro de 2014, às 09:00 horas, no Departamento de Licitações e Contratos, quando os interessados deverão apresentar os envelopes n.º 01 - Propostas e n.º 02 - Documentos de Habilitação ao Pregoeiro, bem como o Credenciamento e a Declaração supracitados.

2.2 - As empresas interessadas, através de seus representantes legais, poderão credenciar-se, mediante apresentação de documentos próprios, junto ao Pregoeiro, a partir das 09:00 horas, do dia especificado no item anterior.

2.3 - Não será permitida a entrega de envelopes ou quaisquer outros documentos através de via postal, fax, e-mail e similares, exceto remessa de desistência de recurso administrativo.

2.4 - Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

2.5 - Não será admitida a participação de:

a) Empresas em consórcio;



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

- b) Empresas sob processo de recuperação judicial ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores ou em dissolução, liquidação ou intervenção;
- c) Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, inciso IV da Lei n.º 8.666/93;
- d) Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação;
- e) Daqueles que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- f) De empresas impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei n.º 10.520/02;
- g) De empresas impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei n.º 9.605/98.

2.6 - A participação na presente licitação implica na aceitação plena das condições expressas neste Edital e em seus anexos.

2.7 - A empresa interessada em participar da licitação deverá apresentar propostas para o objeto que compõe o **Anexo I**, não sendo admitida proposta parcial, isto é, a oferta deverá abranger todos os itens.

2.8 - Não será admitido o encaminhamento de proposta via fac-símile, por meio eletrônico ou similar ou via postal.

2.9 - Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituição de quaisquer documentos, nem retificações de preços ou condições.

2.10 - O recebimento dos envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão promotor da licitação, observadas as prescrições da legislação específica.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Aos interessados em participar das reuniões de abertura dos envelopes, representando os proponentes, será exigido o seu credenciamento, mediante a apresentação de autorização por escrito, contendo o nome completo, o número do documento de identificação do credenciado e deste pregão, com a declaração do(s) representante(s) legal(is) da proponente, devidamente assinada e com **firma reconhecida em cartório**, outorgando amplos poderes de decisão ao representante, para praticar todos os atos pertinentes ao pregão e, expressamente, para formular lances e ofertas, em nome do proponente, durante todo o processamento do certame.

3.2 - Os representantes e prepostos deverão apresentar, nesta oportunidade, **cópia autenticada do contrato social e suas alterações** e, no caso de sociedade por ações, o estatuto social e a ata de reunião de posse da diretoria, para que seja comprovada a legitimidade da representação.

3.2.1 - Os documentos deverão ser exibidos pelos portadores **antes** do início dos trabalhos de abertura dos envelopes, ficando retidas e juntadas aos autos. Todos deverão apresentar documento hábil de identificação pessoal, para validar o credenciamento.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

3.3 - Deverão apresentar junto aos documentos de credenciamento citados no item anterior a **Declaração de Preenchimento dos Requisitos de Habilitação - Anexo X.**

3.4 - O documento citado no item 3.1 poderá, a critério do(s) representante(s) legal(is) da proponente, ser substituído por Certidão de Procuração Pública.

3.5 - Caso o participante seja titular da empresa proponente, deverá apresentar documento que comprove sua capacidade para representá-la.

3.6 - A não apresentação ou incorreção, do documento de credenciamento, não inabilitará ou desclassificará a licitante, mas impedirá o representante de se manifestar ou responder pela proponente, nas respectivas sessões, não podendo, pois, ofertar lances e impugnar quaisquer atos do certame, cabendo tão somente, ao não credenciado, o acompanhamento do desenvolvimento dos procedimentos, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos.

3.7 - Uma mesma pessoa física **NÃO** poderá representar mais de um licitante.

3.8 - No caso da empresa se enquadrar nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá preencher e encartar ao **credenciamento** a declaração constante no **Anexo XIII.**

4 - DA PROPOSTA DE PREÇO

4.1 - A Proposta de Preços deverá ser datilografada ou impressa eletronicamente em papel com identificação da empresa, em 01 (uma) via, redigida em linguagem clara, sem emendas, rasuras, ou entrelinhas, identificada e assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa proponente, a ser entregue em envelope devidamente fechado e rubricado no lacre, contendo, na parte externa e frontal as indicações:

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE VOTORANTIM
PREGÃO PRESENCIAL N.º 108/2014
ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO LICITANTE**

4.1.1 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

4.2 - Na Proposta de Preços deverá constar:

4.2.1 - Prazo expresso de validade de **60 (sessenta) dias** corridos, a contar da data de sua apresentação;

4.2.2 - Preço unitário e global em moeda corrente nacional, e preferencial, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV da Lei n.º 8.666/93,



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

sendo os valores relativos a cada item (unitário e total) em algarismo e o valor global da proposta em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$), considerando as condições deste Edital;

4.2.3 - Descrição, de forma clara e completa, de acordo com o **Modelo de Proposta - Anexo VII e Especificações Técnicas - Anexo I** do edital, objeto desta licitação e seus elementos, com o qual a empresa pretende participar, em conformidade com as especificações deste Edital, serão consideradas as propostas com até **02 (dois) dígitos após a vírgula**, em algarismos arábicos, conforme o formulário mencionado acima, devendo todas as folhas ser rubricadas;

4.3 - Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas;

4.4 - A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

4.5 - **Não serão aceitas** as propostas cujos valores sejam superiores aos praticados pelo mercado ou ofertas não previstas neste Edital, bem como preços ou vantagens baseados nas ofertas dos demais proponentes.

4.6 - Todos os insumos que compõem o preço, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros, materiais, prestação de serviços e quaisquer outras que indicam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, correrão por conta da proponente.

4.7 - Não será aceita ou admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

5 - DA HABILITAÇÃO

5.1 - Para habilitação, deverá a empresa vencedora apresentar, no envelope n.º 02 - Documentos de Habilitação, os documentos abaixo discriminados, em 1 (uma) via e em cópias autenticadas, obrigando-se a proponente a fornecer à Comissão Julgadora os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados.

5.1.1 - Não serão aceitos protocolos, documentos em **cópia não autenticada**, nem documentos com prazo de validade vencido, salvo àqueles que se enquadrarem na Lei Complementar n.º 123.

5.1.2 - Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo pregoeiro ou equipe de apoio, deverão procurá-los **antes do início da sessão e abertura da licitação** para proceder à autenticação, pois em **hipótese alguma** serão autenticadas após a abertura dos certames.

5.1.3 - Os documentos deverão preferencialmente ser apresentados encadernados ou fixos em pasta própria e numerados, não devendo ser entregues soltos.

5.1.3.1 - O descumprimento do item acima não será motivo de inabilitação do proponente.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

5.1.4 - Os documentos necessários à **HABILITAÇÃO** deverão ser apresentados em envelope indevassável, lacrado, contendo identificação do proponente na face externa e ainda os dizeres:

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE VOTORANTIM
PREGÃO PRESENCIAL N.º 108/2014
ENVELOPE 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO LICITANTE**

Os proponentes deverão apresentar:

5.2 - Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.2.1 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.2.2 - Registro comercial, no caso de empresa individual;

5.2.3 - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

Obs.: A apresentação do documento acima descrito na fase de Credenciamento, desobriga a empresa a apresentá-lo novamente no Envelope 02 - Documentos de Habilitação.

5.2.4 - Declaração subscrita pelo representante legal da proponente de que ela não incorre em qualquer das condições impeditivas, especificando:

5.2.4.1 - Que não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

5.2.4.2 - Que não está impedida de transacionar com a Prefeitura Municipal de Votorantim;

5.2.4.3 - Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal n.º 8.666/93 consolidada pela Lei Federal n.º 8.883/94.

5.2.5 - Declaração de atendimento à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional n.º 20/98, que proíbe trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos;

5.2.6 - Declaração expressa de que o proponente tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos;

5.2.7 - O ramo de atividade da empresa deverá ser compatível com o objeto licitado.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

5.2.8 - As declarações mencionadas nos itens **5.2.4 à 5.2.6**, inclusive as constantes nos **Anexos X e XIV**, quando não constarem entre os documentos exigidos, poderão ser elaboradas de próprio punho pelos representantes legais das empresas durante a sessão, desde que estejam devidamente credenciados pelas mesmas.

5.3 - Documentos relativos à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

5.3.1 - Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

5.3.2 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, conforme segue:

5.3.2.1 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal por meio da apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.

5.3.2.2 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual por meio da apresentação da certidão(ões) negativa(s) ou positiva(s) com efeito de negativa(s), expedida(s) pela Secretaria do Estado da Fazenda do domicílio ou sede da licitante;

5.3.2.3 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal por meio da apresentação de certidão(ões) negativa(s) ou positiva(s) com efeito de negativa(s), relativa(s) aos tributos mobiliários, expedida(s) pela Secretaria Municipal do domicílio ou sede da licitante.

5.3.3 - Prova de Regularidade Fiscal perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

5.3.4 - Prova de Regularidade para com o Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS;

5.3.5 - Prova de regularidade relativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em cumprimento à Lei n.º 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST n.º 1.470/2011, emitida por meio eletrônico pelo Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

5.3.5.1 - A prova de regularidade relativa aos débitos trabalhistas será atualizada pela Comissão de Licitações no momento de apresentação dos documentos de habilitação.

5.4 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (Artigo 43 da Lei Complementar n.º 123).

5.5 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (Artigo 43, § 1º da Lei Complementar n.º 123).

5.6 - Em não havendo regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 5.5 do presente edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da Ata ou revogar a licitação (Artigo 43, § 2º da Lei Complementar n.º 123).

5.7 - Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.7.1 - A **qualificação econômico-financeira** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou **certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede do licitante nos últimos **90 (noventa) dias** anteriores à data da entrega das propostas e de início da abertura dos envelopes, prevista neste Edital.

b) Fazer prova de possuir **capital social registrado e não inferior a 10% (dez por cento)** do valor estimado para contratação, através da apresentação do Contrato Social ou alteração contratual devidamente registrada na Junta Comercial.

c) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma de lei, incluindo termos de abertura e encerramento que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balanço ou balancete provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

c.1) O balanço patrimonial deverá ser assinado por contador ou por profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c.2) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura.

c.3) A comprovação da boa situação financeira da empresa será feita buscando-se aferir situação financeira suficiente ao cumprimento das obrigações decorrentes da Licitação, mediante declaração firmada por contador, de que possui simultaneamente: Índice de Liquidez Geral (I.L.G.) e Índice de Liquidez Corrente (I.L.C) igual ou superior a 1,0 (um) e; índice de Endividamento (I.E.) menor ou igual a 0,5 (zero vírgula cinco), todos apurados com base no Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis apresentados, utilizadas as seguintes fórmulas:

$$I.L.G. = AC + RLP / PC + ELP$$

$$I.L.C. = AC / PC$$

$$I.E. = PC + ELP / AT$$

Onde:



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

RLP = Realizável a Longo Prazo;
ELP = Exigível em Longo Prazo;
AC = Ativo Circulante;
AT = Ativo Total;
PC = Passivo Circulante.

5.8 - Documentos relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.8.1 - Atestado de Capacidade Técnica-operacional, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome da empresa licitante, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características e quantidades com o objeto deste edital, comprovando a execução de, no mínimo, 40% (quarenta por cento) da quantidade prevista/dia neste Edital (Súmula n.º 24 TCESP).

5.8.2 - Atestado de Capacidade Técnica-profissional, que se dará mediante a comprovação de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, profissional de nível superior (nutricionista) ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente (Conselho Regional de Nutricionistas).

a) Os responsáveis técnicos e/ou membros da equipe técnica acima elencados deverão pertencer ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Edital, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o profissional autônomo mediante contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame (**Súmula n.º 25 do TCESP**).

b) No decorrer da execução dos serviços, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, § 10 da Lei n.º 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

5.9 - Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação, sucessivamente, até que uma apresente condições de ser declarada habilitada.

5.10 - A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes legais presentes e após a examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

5.11 - Os documentos devem estar em plena validade na data fixada para a apresentação dos envelopes. Se esta validade não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de **60 (sessenta) dias a contar da expedição**, exceto a certidão negativa de falência ou concordata ou certidão negativa de recuperação judicial referida na alínea “a” do subitem **5.7.1**.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

5.12 - Não serão aceitos protocolos de pedidos de certidões ou de outros documentos exigidos neste edital.

6 - DOS PROCEDIMENTOS DA LICITAÇÃO

6.1 - Aberta a Sessão, os interessados ou seus representantes legais, entregarão ao pregoeiro, os envelopes n.º 01 e n.º 02 devidamente lacrados e apresentarão, fora dos envelopes, **declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação - Anexo X.**

6.2 - Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e proposta fora do prazo estabelecido neste Edital.

6.3 - Serão abertos, pelo pregoeiro, todos os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que se procederá à verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos.

6.4 - Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo o pregoeiro proceder à correção no valor global.

6.5 - No curso da sessão, o pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores crescentes não superiores a 10% (dez por cento) da de menor preço.

6.6 - Não havendo, pelo menos 03 (três) propostas de preços escritas, nas condições fixadas no item anterior, o pregoeiro classificará, dentre os presentes, até o máximo de 03 (três), número que poderá ser ampliado em caso de empate, as melhores propostas subsequentes, para que seus autores participem de lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

6.7 - Para oferta de lances, o pregoeiro convidará, individualmente, os proponentes classificados, a partir do autor da proposta de maior preço e as demais, em ordem decrescente de valor.

6.8 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do proponente desta fase do certame, caso em que valerá para o julgamento da proposta escrita.

6.9 - O Encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os proponentes manifestaram seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.10 - Dos lances ofertados não caberá retratação.

6.11 - Ao final dos lances, caso haja redução de preço, o percentual apurado entre o valor final e o valor inicial, será igualmente deduzido dos valores unitários, ou seja, de cada item.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

6.12 - Caso não se realizem lances verbais, o pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar, quanto ao objeto e valor e decidirá motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

6.13 - Após a etapa anterior, o pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação do proponente que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no item 5 deste Edital.

6.14 - Caso o proponente classificado em 1º (primeiro) lugar seja inabilitado, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda os requisitos do Edital.

6.15 - Caso o licitante não apresente ou não atenda a contento as especificações, a mesma será desclassificada, sendo convocadas as sucessivas licitantes classificadas para a demonstração.

6.16 - Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o proponente será declarado vencedor.

6.17 - Em qualquer das hipóteses anteriores, ainda poderá o pregoeiro negociar, diretamente, com o proponente para que seja obtido preço melhor.

6.18 - Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todos os proponentes forem inabilitados, a Administração poderá fixar aos proponentes, na forma do art. 48, § 3º da Lei n.º 8.666/93, prazo para a apresentação de nova proposta ou documentação, em Sessão Pública a ser definida pelo Pregoeiro.

6.19 - Qualquer proponente, desde que presente ou devidamente representado na sessão, poderá manifestar imediata e motivadamente, no final da mesma a intenção de recorrer, quando lhe será concedido prazo de **03 (três) dias** para apresentação das razões do recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo daquele recorrente.

6.19.1 - Os recursos deverão ser entregues no Departamento de Licitações e Contratos, em **2 (duas) vias**, sendo dado recibo em uma delas.

6.19.2 - Os recursos serão dirigidos à autoridade competente, por intermédio do pregoeiro, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

6.20 - Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto ou decididos os porventura interpostos, o Setor de Licitações remeterá o processo à autoridade competente, para homologação e adjudicação do objeto.

6.21 - Nessa sessão, o pregoeiro dará continuidade ao certame, atendendo as regras e condições fixadas neste Edital.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

6.22 - A falta de manifestação imediata e motivada do proponente em interpor recurso, na sessão, importará na DECADÊNCIA do direito e na continuidade do certame pelo pregoeiro, atendendo às regras e condições fixadas no Edital, opinando pela adjudicação do objeto da licitação ao proponente vencedor.

6.23 - Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, assinada pelo pregoeiro, pela equipe de apoio e por todos os proponentes presentes.

6.24 - O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação e das declarações apresentadas, devendo os licitantes atenderem as solicitações no prazo por ele estipulado, contando do recebimento da convocação.

7 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

7.1 - Será considerada vencedora a proposta de **MENOR PREÇO GLOBAL**, não sendo admitida variação superior aos valores cotados pela Administração, de acordo com especificação no **Anexo I**, desde que atendidas às especificações constantes neste Edital.

7.2 - O objeto deste pregão será adjudicado ao proponente cuja proposta seja considerada vencedora.

7.3 - Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a classificação far-se-á, OBRIGATORIAMENTE, por SORTEIO, em ato público, na própria sessão, conforme disposto na Lei n.º 8.666/93.

7.4 - O pregoeiro desclassificará as propostas cujos preços estejam superiores aos previstos no **Anexo I** ou superiores aos praticados no mercado.

7.5 - Havendo propostas de microempresas ou empresas de pequeno porte, com intervalos iguais ou inferiores a 5% (cinco por cento) da licitante originalmente melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos do art. 44, § 1º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

7.6 - Não sendo exercido o direito de preferência na mesma seção ou a não apresentação de proposta inferior, ocorrerá à preclusão e a contratação da proposta mais bem classificada ou revogação do certame.

8 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

8.1 - Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidades, protocolizando o pedido até **2 (dois) dias úteis** antes da data fixada para realização do pregão, no Serviço de Protocolo do Setor de Licitações, situado no endereço mencionado no preâmbulo, cabendo ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

(15) 3353-8533, ramais 8586 e 8729.

8.2 - Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o proponente que não apontar falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de realização do pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

8.3 - A impugnação tempestivamente interposta pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

9 - DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA

9.1 - Após declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o pregoeiro opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

9.2 - A adjudicação do licitante vencedor será realizada pelo pregoeiro, ao final da sessão do pregão, sempre que não houver manifestação dos participantes no sentido de apresentar recurso. Se houver redução no valor da proposta escrita inicialmente apresentada, o licitante vencedor será solicitado a apresentar nova proposta escrita referente ao valor fechado, inclusive com a adequação da respectiva planilha de custo, este compromisso, inclusive com determinação de prazo e local para encaminhamento do envelope, será registrado em ata do pregão.

9.3 - No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão, serão adotados os mesmos procedimentos já previstos neste Edital para adjudicação e homologação do resultado da licitação.

9.4 - A autoridade competente adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame e homologará o resultado da licitação, convocando o adjudicatário a assinar o contrato dentro do prazo de, no máximo, **10 (dez) dias consecutivos**, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município.

9.5 - A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar o contrato, retomar a sessão pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada ou revogar a licitação independentemente da cominação do art. 81 da Lei Federal n.º 8.666/93.

9.6 - Decorrido o prazo do item **9.4**, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para assinatura do contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às penalidades previstas no **item 13** do edital.

10 - DO CONTRATO, PRAZO DE EXECUÇÃO E PRAZO DE VIGÊNCIA



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

10.1 - O contrato regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002 bem como pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1.993 observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

10.2 - O Contrato terá a duração de **12 (doze) meses**, contados a partir da emissão da 1ª Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado, de acordo com as disposições da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1.993 em seu artigo 57, inciso II.

10.3 - A licitante vencedora deste Pregão ficará obrigada a iniciar a prestação dos serviços, em até **05 (cinco) dias corridos**, contados da data de recebimento da “Ordem de Serviços” emitido pela secretaria responsável.

10.4 - Os serviços deverão ser prestados na forma estabelecida no Anexo I do Edital.

10.5 - Os preços serão fixos e irremovíveis por um período de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta. Os preços terão reajuste de acordo com a variação do índice “Prestação de Serviços Gerais”, que pode ser obtido no site da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, obedecendo à seguinte fórmula:

$$P = P_o \times I/I_o$$

onde:

P = Preço reajustado

P_o = Preço proposto

I = índice do mês de reajuste

I_o = índice do mês de apresentação da proposta.

10.5.1 - O reajuste apurado pela fórmula acima, será aplicado para os serviços realizados a partir do dia 01 do 13º mês.

10.5.2 - Antes de cada período de reajuste, a Contratada deverá apresentar seus cálculos para análise.

11 - DA GARANTIA

11.1 - Será exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato, a ser recolhida no prazo de **05 (cinco) dias úteis** a partir da data da celebração do contrato, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual.

11.2 - A garantia poderá ser prestada nas seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-garantia; ou
- c) Fiança bancária.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

11.2.1 - Não será aceita a prestação de garantia que não cubra todos os riscos ou prejuízos eventualmente decorrentes da execução do contrato, tais como a responsabilidade por multas e obrigações trabalhistas, previdenciárias ou sociais.

11.2.2 - Caso o valor global da proposta da Adjudicatária seja inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas “a” e “b” do § 1º do artigo 48 da Lei n.º 8.666, de 1993, será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, igual à diferença entre o menor valor referido no citado dispositivo legal e o valor da correspondente proposta.

11.3 - No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na SECRETARIA DE FINANÇAS, mediante depósito identificado a crédito da Contratante.

11.4 - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

11.5 - A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante a vigência do contrato.

11.6 - No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.7 - No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

11.8 - Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela Contratante, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da data em que tiver sido notificada.

11.9 - Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da Contratada, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à Contratante.

12 - DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

12.1 - Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades educacionais listadas no Anexo II deste Edital.

12.2 - A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades educacionais não relacionadas no Anexo II deste Edital para a prestação dos serviços, em estrita observância ao limite previsto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal n.º 8.666/93.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

12.3 - A empresa CONTRATADA deverá realizar serviços de reparos, reformas e adequações da cozinha e despensa, por sua conta e risco, mediante prévia autorização da unidade escolar e aprovação da CONTRATANTE.

12.3.1 - Os reparos, reformas e adequações referidas no item acima, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.

12.4 - Todos os suportes logísticos e outros inerentes à prestação dos serviços objeto deste Edital são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

12.5 - A empresa CONTRATADA utilizará para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos e utensílios de mesa e cozinha porventura existentes nas unidades elencadas no Anexo I deste Edital e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta licitação.

12.5.1 - Os utensílios e equipamentos da cozinha, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e unidade educacional, no início e ao término do contrato e atualizado sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.

12.5.2 - Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

12.5.3 - A CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

12.6 - Todos os funcionários envolvidos na prestação dos serviços contratados deverão usar diariamente, uniformes e equipamentos de proteção, específicos ao desempenho de suas funções e crachá de identificação.

12.7 - A CONTRATADA deverá promover de forma permanente, treinamento de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

12.8 - Excepcionalmente e a critério da CONTRATANTE, desde que solicitado com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência à CONTRATADA, poderá ser autorizado o fornecimento de refeição preparada numa unidade, à outra unidade educacional localizada geograficamente no mesmo lote, hipótese em que ficará a cargo da CONTRATADA a adoção de todas as providências e a assunção das despesas relativas à adequada execução dos serviços.

12.9 - Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99, utilização do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

RDC nº 12, de 02/01/2001 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

12.10 - Os serviços serão recebidos conforme a seguir:

a) provisoriamente: de posse da proposta respectiva, serão recebidos os serviços para verificação de especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

b) definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos serviços e sendo aprovados, será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

12.11 - Na hipótese dos serviços apresentarem irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

12.12 - O recebimento dos serviços será controlado por servidor designado, que fará a verificação da sua conformidade com a proposta apresentada, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com a solicitação da realização dos serviços.

12.13 - A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 67 e 73 da Lei Federal n.º 8.666/93.

12.14 - A Administração rejeitará o objeto fornecido em desacordo com o contrato (art. 76 da lei Federal n.º 8.666/93).

13 - DAS PENALIDADES

13.1 - Os casos de inexecução do objeto deste Edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei n.º 10.520/02, bem como, nos arts. 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, das quais destacam-se:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o município, no prazo de até 05 (cinco) anos;

d) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, em geral enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de sanção aplicada com base na alínea anterior, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

13.2 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no Edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

- a) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou
- b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

13.3 - O atraso injustificado na execução do contrato de serviço, sem prejuízo no disposto no § 1º do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93 e artigo 7º da Lei n.º 10.520/02, sujeitará a contratada a multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido, na seguinte proporção:

- a) multa de 10% (dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e
- b) multa de 15% (quinze por cento) a partir de 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

13.3.1 - A partir de 46º (quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no edital ou contrato, sujeitando-se à aplicação de multa prevista no item 14.4 deste edital.

13.4 - Pela inexecução total ou parcial do contrato, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

- a) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou
- b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

13.5 - Os licitantes sujeitar-se-ão, à imposição de multa correspondente a até 2% (dois por cento) do valor da proposta se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão de pregão ou retardar o procedimento licitatório, ou ainda, desistir do lance ofertado.

13.6 - Os valores das multas aplicadas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

13.7 - Não havendo créditos para abatimento da multa, esta deverá ser recolhida aos cofres da Contratante em até **05 (cinco) dias úteis**, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, sendo que após essa data começarão a correr juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês e atualizações monetárias.

13.8 - Caso não seja recolhida no prazo acima, o valor será inscrito em dívida ativa e será promovida a cobrança judicial, sem prejuízo das demais cominações legais.

13.9 - Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

13.10 - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de **05 (cinco) dias úteis** contados da data da intimação do interessado.

13.11 - O recurso ou o pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido ao Secretário da unidade requisitante, o qual decidirá o recurso no prazo de **05 (cinco) dias úteis** e pedidos de reconsideração, no prazo de **10 (dez) dias úteis**.

13.12 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará na sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no art. 78 da Lei n.º 8.666/93.

14 - DAS OBRIGAÇÕES

14.1 - Do Município:

14.1.1 - Fiscalizar a prestação dos serviços conforme especificado no Edital de Pregão Presencial n.º 108/2014;

14.1.2 - Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva prestação dos serviços, objeto desta licitação;

14.1.3 - Aplicar à empresa vencedora as penalidades, quando for o caso;

14.1.4 - Garantir à Contratada o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos de aplicação de sanções;

14.1.5 - Prestar à contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;

14.1.6 - Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

14.1.7 - Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção;

14.1.8 - Informar a contratada, eventuais defeitos identificados mesmo após a prestação dos serviços e exigir a sua substituição ou reparação, conforme o caso.

14.2 - Da Empresa Vencedora:

14.2.1 - Executar os serviços, objeto desta licitação, nas especificações contidas neste **Edital e seus anexos**;

14.2.2 - Enviar o Relatório dos Serviços Prestados ao gestor do contrato para apreciação, antes da emissão da nota fiscal/fatura dos serviços prestados, quando necessário;

14.2.3 - Responsabilizar-se pela remuneração e encargos trabalhistas, transporte e fornecimento de equipamentos específicos necessários ao desenvolvimento das atividades;



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

14.2.4 - Sendo de sua competência a remuneração, encargos trabalhistas, alimentação e transporte dos funcionários bem como o fornecimento de equipamentos que sejam específicos à realização das atividades determinados pela Secretaria de Educação;

14.2.5 - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE na prestação dos serviços;

14.2.6 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;

14.2.7 - Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais;

14.2.8 - Garantir a realização das atividades previstas por profissionais com comprovada experiência e capacidade técnica para as atividades, em conformidade com o OBJETO desta especificação;

14.2.9 - Sempre que solicitado, a contratada deverá prestar esclarecimentos e atender a reclamações que possam surgir durante a execução do contrato.

15 - DO PAGAMENTO

15.1 - Os pagamentos serão efetuados em até **15 (quinze) dias** contados da data de emissão do Atestado de Execução de Serviços, emitido pela Secretaria de Educação.

15.2 - A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo município e conforme relatório dos serviços prestados.

15.3 - Na eventualidade da aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

15.4 - As notas fiscais deverão ser emitidas em sistema eletrônico (Nota Fiscal Eletrônica) em moeda corrente do país, exceto para empresas que estejam instaladas em municípios que ainda não possuam tal sistema.

15.5 - O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

15.6 - Juntamente com a Nota Fiscal, a contratada deverá apresentar o Certificado de Regularidade do FGTS, CND do INSS e CNDT - Débitos Trabalhistas.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

15.7 - No ato de assinatura do contrato, a contratada deverá fornecer os dados bancários (banco, agência e número da conta) para depósitos referentes aos pagamentos, conforme exigência da Secretaria Municipal de Finanças.

15.8 - O ISSQN se devido será recolhido, na forma do Código Tributário Municipal vigente.

15.9 - Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

15.10 - O valor contratado poderá ser reajustado a cada período de 1 (um) ano, contado a partir do início da vigência do contrato, com base na variação mensal acumulada do IPC-FIPE, ocorrida no período de **12 (doze) meses** contados da apresentação da proposta.

16 - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

16.1 - O valor pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da **CONTRATADA** com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato na forma do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei n.º 8.666/93.

16.2 - As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis bem como da demonstração analítica de seu impacto no contrato.

17 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente pregão.

17.2 - A presente licitação somente poderá vir a 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 terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.3 - O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e representantes dos proponentes.

17.4 - Recomenda-se aos proponentes que estejam no local marcado, com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto.

17.5 - Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Departamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Votorantim pelo telefone e fax (15) 3353-8533, ramais 8586 e 8729, no horário das 09:00 às 16:00 hs.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

17.6 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.7 - No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

a) adiada a sua abertura;

b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

17.8 - Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente Edital serão sanados pelo Setor de Licitação, obedecida à legislação vigente.

17.9 - Serão consideradas desclassificadas as propostas que foram incompatíveis com os requisitos e condições fixadas neste Edital.

17.10 - Não será permitido o uso de celular durante a sessão deste Pregão, salvo com permissão do Pregoeiro.

17.11 - É proibida a participação de cooperativas no procedimento licitatório.

17.12 - Cópias desse processo licitatório, somente serão fornecidas, aos licitantes ou demais interessados, mediante solicitação por escrito e através de representante exclusivo pessoalmente para esse fim, bem como o pagamento dos emolumentos devidos.

17.13 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o foro da Comarca de Votorantim, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

17.14 - A simples participação na presente licitação, caracterizada pela apresentação de envelopes contendo documentação, proposta e declarações devidamente formalizadas, implica para a licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital e de seus anexos, aos quais se submete; implica, também, no reconhecimento de que este instrumento convocatório e seus anexos, caracterizaram perfeitamente o objeto do certame, sendo os mesmos suficientes para a exata compreensão do objeto e para seu perfeito atendimento, não cabendo, posteriormente, o direito a qualquer indenização.

17.15 - Fazem parte deste Edital:

Anexo I - Especificações técnicas;

Anexo II - Relação das unidades educacionais com as respectivas localizações, números de alunos matriculados e tipo de serviço;

Anexo III - Tipos de cardápio a serem servidos;

Anexo IV - Per capita de gêneros alimentícios;

Anexo V - Listagem mínima de bens não patrimoniais para até 150 merendas por período;

Anexo VI - Listagem mínima de bens patrimoniais permanentes;

Anexo VII - Modelo da proposta comercial;



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

- Anexo VIII** - Especificações técnicas de gêneros alimentícios;
- Anexo IX** - Termo de vistoria;
- Anexo X** - Modelo de Declaração de preenchimento dos requisitos da habilitação;
- Anexo XI** - Modelo de Credenciamento;
- Anexo XII** - Minuta Contratual;
- Anexo XIII** - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- Anexo XIV** - Declaração - cumprimento do inciso XXXIII do artigo 7º da CF.
- Anexo XV** - Relação das merendeiras por escola.

Votorantim, 22 de Setembro de 2014.

Erinaldo Alves da Silva
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO I

Especificações Técnicas

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a “**Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos e mão de obra especializada, bem como a prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados**”

1.2. A quantidade estimada de cardápios/dia está prevista no Anexo II.

1.3. Apresentar Atestado de Visita Técnica da Licitante fornecido pela Secretaria de Educação. O profissional responsável pela visita técnica deverá ter habilitação condizente com o objeto (ser inscrito no CRN). As visitas deverão ser agendadas com antecedência mínima de 01(um) dia da data de abertura da licitação.

Obs.: A visita técnica deverá ser agendada junto à Secretaria de Educação através do telefone (15)3243-1283, de segunda à sexta, das 09:00 às 16:00 horas.

2. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1. O regime de execução dos serviços objeto da licitação será por merenda solicitada, por tipo de cardápio especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos.

2.2. As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no Anexo II, no mesmo período do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

2.3. A Licitante vencedora deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 e RDC n.º 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

2.4. Manter condições de atender emergências nas Unidades Escolares do município com estrutura para funcionamento do escritório e central de abastecimento no Município, equipe técnica e equipe volante para substituições e demais serviços inerentes, para atendimento diário às escolas por todo o período da manhã, tarde e noite, de segunda a sexta-feira e eventualmente aos sábados e feriados;

2.5. A Licitante vencedora deverá elaborar cardápios (com macronutrientes e micronutrientes calculados), conforme o Anexo III, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

(PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino, atendendo também as festas e datas comemorativas que fazem parte do trabalho pedagógico e calendário escolar (ex.: aniversariantes, festa junina, semana da criança, festa de Natal, entre outros) além das patologias comprovadas mediante atestado médico.

2.5.1. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação do Setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Votorantim, 40 (quarenta) dias antes de sua vigência e poderão ser alterados desde que solicitado pelo Setor de Merenda Escolar com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

2.5.2. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, patologias existentes e festas, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição do município.

2.5.3. Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo Setor de Merenda Escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.

2.6. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, de acordo com a Resolução n.º 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Licitante vencedora.

2.6.1. A Prefeitura irá fornecer 30% (trinta por cento) do hortifruti utilizado, adquiridos da Agricultura Familiar, sendo que estes gêneros deverão ter o mesmo procedimento quanto ao recebimento, manipulação e distribuição dos enviados pela licitante vencedora.

2.7. A Licitante vencedora deverá, também:

2.7.1. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme CVS 05 19/04/13;

2.7.2. Disponibilizar equipe técnica composta por um nutricionista regional e nutricionistas para as unidades educacionais, sendo um supervisor para 15 (quinze) escolas, no máximo. O Serviço de supervisão tem como objetivo orientar os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços;

2.7.3. Elaborar um **Manual de Boas Práticas de Manipulação e Receituário Padrão**, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O Manual e o Receituário deverão ser entregues para o Setor de Merenda Escolar e para as Unidades Escolares em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;

2.7.4. O equipamento de propriedade da Prefeitura, que for substituído em definitivo por impossibilidade de conserto, também passará a integrar o patrimônio público no final do contrato;



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

3. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

3.1.1. Disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato, que deverão ser treinados e qualificados no momento da admissão e mínimo uma vez ao ano e uniformizados. No caso da falta de funcionários ou aumento das Unidades Educacionais no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando-se o número de 01 (um) funcionário para cada, no máximo, 200 (duzentas) refeições/período.

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

3.1.3. Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;

3.1.4. Disponibilizar a contratante relação de veículos adequados e necessários para atender à logística de distribuição dos gêneros alimentícios entre as unidades escolares a serem atendidas, com especificação da marca e modelo dos veículos, vedada a apresentação de veículos com mais de 05 (cinco) anos de fabricação.

3.1.5. Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste Edital, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legal, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado;

3.1.6. Possuir registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, bem como do profissional técnico responsável pela execução dos serviços.

3.1.7. Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura do Município de Votorantim;

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

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

- a) cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na execução do objeto;
- b) registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

- c) atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d) comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e) cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f) recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g) recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h) comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i) comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- j) comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- k) documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;
- l) comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

3.1.10. Apresentar, havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela licitante vencedora em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

- a) termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- b) documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- c) recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d) cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e) cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

3.1.11. Apresentar ao término do contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

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

3.2. Com relação aos utensílios, equipamentos e instalações, a empresa vencedora deverá:

3.2.1. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura do Município de Votorantim, devendo disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos previstos no anexo V e VI, para complementar os que porventura não comportem a demanda das Unidades Escolares;

3.2.2. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura do Município de Votorantim e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato. No momento da retirada do



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

equipamento para manutenção deverá ficar na Unidade Escolar um similar para que o atendimento não seja prejudicado;

3.2.3. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura do Município de Votorantim ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados;

3.2.4. Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato;

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

3.2.6. Informar a Prefeitura do Município de Votorantim sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

3.3. Com relação aos gêneros e insumos, a empresa vencedora deverá:

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

3.3.1.1. Somente será permitida a alteração dos gêneros alimentícios após a realização da pesquisa de aceitação positiva por outro produto;

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

3.3.3. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

3.3.4. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

4. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

4.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

4.3. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital;

4.4. A Contratante cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a contratada;



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

4.5. Manter as áreas de preparo e distribuição das merendas, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária;

4.6. As despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pela contratante.

4.7. Conceder os reajustes protocolados, nos termos da Lei n.º 10.192/2001, bem como, os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro protocolados.

5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A Prefeitura do Município de Votorantim, por meio da Secretaria de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

5.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;

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

5.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Edital;

5.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores;

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



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

ANEXO II - RELAÇÕES DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES, NÚMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS E TIPO DE SERVIÇO

CMEI INTEGRAL

Escola	Endereço	Nº Alunos	Tipo de Serviço
		2014	
Alda Luchini Vial	Rua: Isaac Mendes nº 89 - Angelo Vial	110	3
Antônia Rosário Santos	Rua: Renato Araújo nº 59 - Jd. Araújo	140	3
Carmela Guariglia Ramos	Rua: Cantidio de Souza nº 44 – Vila Galli	150	3
Eugênia Maria da Silveira	Rua: Anézia Pereira do Nascimento, nº109 – Jd. Tatiana	120	3
		90	1
		190	2
Felippe Kalil	Rua: Gumercindo Vieira nº 56 – Jd. São Luiz	120	3
Fernanda Rosa Bueno	Rua: Antonio Antunes Maciel nº 164 – Jd. Maria José	200	3
Francisco Rodrigues Benedito	Rua: Maria Lázaro Rocha s/nº - Jd. Primavera	210	3
Geraldo Bernardino	Rua: Zacarias Monteiro de Souza s/nº - Jd. São Lucas	100	3
Judith Gazolli Carrara	Rua: Amália Galan s/nº - Vila Nova	130	3
Maria José Silva Oliveira	Rua: João Santiago Figueira nº 170 – Itapeva	120	3
Mercedes Nardi Arcuri	Rua: Julia Martins Domingues nº 95 – Vossoroça	140	3
Odair Cau	Rua: Isabel Ferreira Coelho s/nº - Vl. Garcia	150	3
Olímpia Pozza Beber	Rua: Vitório Sanchetta nº 225 – Promorar	150	3
Tomás Móbile Neto	Rua: Oscarlina Tegami s/nº - Jd. Simone	180	3
Creche José Bernardo	Rua: Octávio de Góes Vieira, nº 200- Parque São João	150	3
Green Valley		120	3
São Vicente de Paulo	Rua: Augusto Jesuíno Bauch nº 41 - Centro	70	3
Vila Ondina		120	3

CMEI PARCIAL

Escola	Endereço	Nº Alunos	Tipo de Serviço
		2014	
Augustinho Criguer	Rua Sergio Sales s/nº - Barra Funda	60	1
		60	2
Carmela de Paula Cipullo	Rua: Horácio Vasconcelos nº 76 – Curtume	100	1



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

		200	2
Célia Chiozotto Marinoni	Rua: Joaquim Ferreira nº 137 – Rio Acima	120	1
		240	2
Maria Aparecida Ferrato	Rua: Manoel Vasques Pineda nº 344 - Fornazari	50	1
		100	2
Raphaela Résio Cau	Rua: Carlos Caldini nº 300 – Vl. Garcia	100	1
		200	2
Romana Frederico Bauch	Rua: Dezesesseis s/nº - Novo Mundo	120	1
		240	2
Rosa Pereira	Rua: Flávio Sampaio nº 41 - Promorar	160	1
		320	2
Sueli Gazolli Campos	Rua: Otávio Rodrigues s/nº - Jd. Serrano	130	1
		250	2

ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL – EMEIEF

ESCOLA	Endereço	Nº Alunos	Tipo de Serviço
		2014	
Antônio Marciano	Rua: Sete de Setembro s/n Pq. Bela Vista	210	1
		420	2
Aurora Fontes	Rua: Orlando Latance, n.º 140 - VI Nova Votorantim	100	1
		200	2
Betty Souza Oliveira	Avenida: Santos Dumont nº 1450 – Vossoroça	140	1
		420	2
		70	4
Cândido dos Santos	Rua: Antonio P. Almeida nº 27 Green Valley	75	1
		150	2
Célia Pieroni	Rua: Antonio Antunes de Assis nº 35 – Itapeva	175	1
		350	2
Edith Maganini	Rua: João C. de Campos nº 359 – Vossoroça	205	1
		410	2
		55	4
		40	6
Gerson Soares de Arruda	Rua: Mauro de Almeida Barros s/n - São João	125	1
		250	2



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

		60	4
Gilberto Santos	Rua: Luis Frias 79 – Pq. Jataí II	105	1
		210	2
		35	4
Helena Pereira de Moraes	Avenida: Newton Vieira Soares nº 291 – Centro	180	1
		360	2
		60	7
Izabel Fernandes Pedroso	Rua: Lourenço Mouro nº 298 – Jd. São Lucas	200	1
		400	2
		50	4
Lucinda Rodrigues P. Inácio	Rua: Hortência Maciel Camargo nº 154 Pq Morumbi	185	1
		370	2
		50	4
Maria Helena de Moraes Scripillitti	R: Eugênio Ildefonso nº 111 – Votocel	175	1
		350	2
		70	4
Parizette Jordão Bressani	Rua: Jakes Gonçalves nº 154 – Jd. Bandeirantes	100	1
		200	2

ENSINO FUNDAMENTAL - EMEF

Escola	Endereço	Nº Alunos	Tipo de Serviço
		2014	
Abimael Carlos de Campos	Av: Luiz do Patrocínio Fernandes nº 641- Rio Acima	175	1
		350	2
		70	4
Antônio Vicenti Bernardi	Rua: José Alarcon s/n – Jd. Archila	140	1
		280	2
		60	4
Dides Crispim de A Antônio	Rua: Mario Nieri nº 144 – Vila Garcia	230	1
		460	2
Izabel Ferreira Coelho	Rua: José Goes s/nº - Rio Acima	165	1
		330	2
		80	4
João Ferreira da Silva	Rua: Angelo Bruno nº 123 – Itapeva	165	1
		330	2
		80	4



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

		20	6
Lauro Alves de Lima	Rua: Caetano C. Silva nº 33 – Jd. Serrano	160	1
		320	2
		90	4
Maria do Rosário A. O. Campos	Rua: Pedro Nunes nº 271 – Jd. Serrano II	160	1
		320	2
		90	4
Maria Luiza Jacowicz	Rua Pascoal Jerônimo Fornazari nº 465 - Fornazari	100	1
		200	2
		30	4
Mercedes Santucci	Rua: Pedro Ferreira de Souza s/nº - Jd. Novo Mundo	215	1
		430	2
		80	4
		30	6
Oscar Bento	Rua: Sete nº123 - Jd. Tatiana	190	1
		380	2
		30	6
Patrícia Maria dos Santos	R: Sete s/nº - Promorar	100	1
		200	2
		60	4
		30	6
Sueli da Silva Paula	Rua: Laila Gallep Sacker, nº 25 - Barra Funda	120	1
		240	2
		30	6
Walter Rocha de Camargo	Rua: Odete Gori Bicudo, nº 800 - Promorar	230	1
		460	2
		100	4

Escolas da Rede Estadual de Ensino

Escola	Endereço	Nº Alunos	Tipo de Serviço
		2014	
Alice Rolim	Rua: Anália Pereira s/nº - São Lucas	885	2
		100	7
Antonietta Ferrerese	Rua: Matuzo Matuchima nº180 - São Luiz	645	2
Armando Rizzo	Rua: Renato Araújo nº381 – Rio Acima	920	2
Azarias Mendes	Rua: José Dolis nº53 - Jd. Clarice	700	2



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

Clotilde Beline Capitani	Rua: Roque Martins de Paula nº105 - Jd. Archila	530	2
		150	7
Comendador Pereira Ignácio	Rua: Santo Antônio nº 665 - Barra Funda	840	2
Daniel Verano	Rua: Carlos Luvison nº180 - Pq. Bela Vista	1020	2
Evilázio de Góes Vieira	Av.: Cristiano Vieira Pedrico s/nº - Jd. Bandeirantes	780	2
Pedro Augusto Rangel	Av. Pedro Augusto Rangel nº 1641- Vila Nova	1020	2
Selma Maria Matins Cunha	R. Antônio Aparecido Ferraz, s/nº	750	2
	Rua: Itala S. Mora nº 381- Votocel	200	2
Senador José E. de Moraes		350	5
Wilson Prestes Miramontes	Rua: Levante Santucci, s/nº - Pq. Jataí	1100	2
ETEC	Rua: Irma Ferrarezi s/nº - Votocel	780	2
CEEJA	Rua: Albertina Nascimento nº 225 - Centro	600	6

- NO CEEJA PASSAM POR DIA (ENTRE OS PERÍODOS DA MANHÃ/TARDE/NOITE), EM TORNO DE 600 ALUNOS, EMBORA MATRICULADOS SEJAM 3000 ALUNOS.

PROAME (Programa de atendimento ao menor)

Escola	Endereço	Nº Alunos 2014	Tipo de Serviço
Jardim Clarice	Rua: Mercedes Nardi Arcuri s/nº - Jd. Clarice	65	1
		65	2
Itapeva	Rua: Antunes de Assis nº 35 – Itapeva	65	1
		65	2
Vila Garcia	Rua: Alice Ferrari nº 96 - Vila Garcia	65	1
		65	2
Promorar	Rua Vitório Sancheta, nº 139 – Promorar	65	1
		65	2

ESCOLAS CONVENIADAS

Escola	Endereço	Nº Alunos 2014	Tipo de Serviço
SESI(Integral)	Rua: Cláudio Pinto Nascimento, 140-Jardim Morumbi	540	8
SESI	Rua: Cláudio Pinto Nascimento, 140-Jardim Morumbi	160	9

ANEXO III - TIPOS DE CARDÁPIO A SEREM SERVIDOS

TIPO 1: CAFÉ DA MANHÃ / TARDE / NOITE



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Proteína	Carboidrato
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Biscoito doce ou salgado (1 a 2 vezes na semana)
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Bisnaguinha com margarina (3a 4 vezes na semana)

TIPO 2: MERENDA MATUTINA / VESPERTINA / NOTURNA

Itens	Periodicidade
Arroz	3 a 4 vezes na semana
Feijão	2 vezes na semana
Macarrão	1 vez na semana
Sopa	1 vez por semana no inverno e 1 vez por mês no verão
Carne em cubos	1 vez na semana
Carne moída	1 a 2 vezes na semana
Frango	1 a 2 vezes na semana
Ovo	1 vez no mês
Salsicha	1 vez na quinzena
Legumes - salada	1 a 2 vezes na semana
Legumes - preparação	3 a 4 vezes na semana
Verdura - salada	1 a 2 vezes na semana
Fruta	3 vezes na semana
Suco de fruta natural	2 vezes na semana

TIPO 3: CARDÁPIO CRECHE

Café da Manhã

Proteína	Carboidrato
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Biscoito doce ou salgado (1 a 2 vezes na semana)
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Bisnaguinha com margarina (3 a 4 vezes na semana)

Observação - para as crianças do até 1 ano utilizar as fórmulas infantis enriquecidas com ferro.

Colação Manhã

- Servir diariamente suco de frutas ou de legumes.

Almoço

Itens	Periodicidade
Arroz	4 vezes na semana
Feijão	3 a 4 vezes na semana
Macarrão	1 vez na semana
Peixe	1 vez na quinzena



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Carne em cubos	1 vez na semana
Carne moída	1 a 2 vezes na semana
Frango	1 a 2 vezes na semana
Ovo	1 vez no mês
Legumes - salada	1 a 2 vezes na semana
Legumes - preparação	3 a 4 vezes na semana
Verdura - salada	1 a 2 vezes na semana
Verdura - preparação	1 vez na semana
Fruta	4 a 5 vezes na semana
Gelatina	1 vez na quinzena
Preparações doces	1 vez no mês mediante aprovação do Setor de Merenda Escolar

Colação Tarde

- Servir diariamente suco de frutas ou de legumes.

Jantar

SOPA	
Legumes	3 tipos diariamente
Verdura	1 tipo diariamente
Macarrão ou arroz	Utilizar de 2 a 3 vezes na semana
Fubá	Utilizar 1 vez por mês
Feijão	Utilizar 1 vez por semana
Carne bovina em cubos	Utilizar 2 vezes na semana
Frango	Utilizar 3 vezes na semana

SOBREMESA	
Bolo	2 vezes na semana
Frutas	3 vezes na semana

Nos meses de verão poderá ser servido lanche para os maternais, conforme autorização do Setor de Merenda Escolar e direção da Unidade Escolar. Os berçários continuarão com a sopa e a fruta de sobremesa de segunda a sexta-feira.

Opção para Verão	
2 bisnaguinhas com frango ou carne moída	2 vezes na semana
Suco de fruta	2 vezes na semana

BERÇÁRIO 1

Café da manhã

- Servir mamadeira com fórmula láctea infantil de acordo com a idade da criança.

Colação Manhã

- Servir diariamente suco de frutas ou de legumes.

ALMOÇO - PAPINHA

Legumes	3 tipos diariamente
Verdura	1 tipo diariamente
Macarrão ou arroz	Utilizar de 1 a 2 vezes na semana



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Ovo	Utilizar de 1 vez na semana
Carne em cubos	Utilizar 2 vezes na semana
Carne de Frango	Utilizar 2 vezes na semana

Colação Tarde

Servir mamadeira com fórmula láctea infantil de acordo com a idade da criança.

JANTAR

SOPA	
Legumes	3 tipos diariamente
Verdura	1 tipo diariamente
Macarrão ou arroz	Utilizar de 2 a 3 vezes na semana
Fubá	Utilizar 1 vez por mês
Feijão	Utilizar 1 vez por semana
Carne bovina em cubos	Utilizar de 2 vezes na semana
Carne de frango	Utilizar 3 vezes na semana

SOBREMESA	
Frutas	5 vezes na semana

ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA

03 e 1/2 meses:

- Oferecer mamadeira usando fórmula láctea infantil 1º semestre, de 4 em 4 horas, durante o dia, ou conforme orientação médica. Respeitar o preparo que consta no rótulo e não adicionar açúcar.
- Iniciar a alimentação complementar com suco de frutas, primeiramente com laranja lima e cenoura.

OBS: banana nanica, suco de limão, maracujá, tomate e abacaxi, iniciar apenas no 5º mês.

04 meses:

- Oferecer mamadeira usando fórmula láctea infantil 1º semestre, de 4 em 4 horas, durante o dia, ou conforme orientação médica. Respeitar o preparo que consta no rótulo e não adicionar açúcar.
- Papa de fruta: mamão papaia, maçã argentina, banana prata, pêra (essas frutas, entre outras, deverão ser utilizadas por todo o período em que os alunos estiverem no berçário 1)



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

OBS: banana nanica, suco de limão, maracujá, tomate e abacaxi iniciar aos 05 meses

Papa de fruta não deve ser batida no liquidificador, deve ser apenas amassada.

- Iniciar no almoço: papa de legumes e verduras (exceto o espinafre), cozinhando-os até o ponto de conseguir amassar com garfo.

NUNCA UTILIZAR A PENEIRA E O LIQUIDIFICADOR!!! A MASTIGAÇÃO É MUITO IMPORTANTE!!

05 meses:

- O número de refeições básicas permanece o mesmo até 12 meses, mas, no entanto a introdução de novos alimentos deve ser feita, sempre respeitando a maior ou a menor capacidade de aceitação de cada criança.
- Com 05 meses, acrescenta-se a sopa de legumes e verduras a carne bovina ou frango (não usar peixe ou ovo).
- Introduzir a sopa no jantar.

06 meses:

- A mamadeira deverá ser preparada com fórmula láctea infantil 2º semestre, respeitar o preparo que consta no rótulo e não adicionar açúcar.

07 meses:

- Introduzir a sopa gema de ovo, na quantidade de 1/4 de gema aumentando gradativamente até 01 gema inteira.
- Oferecer fórmula láctea batida com frutas, obedecendo a aceitação de cada criança, iniciar uma fruta de cada vez.

08 meses:

- Atenção quanto a consistência da papa, com 8 meses a criança deverá já ingerir a papa com alguns pedaços de legumes, principalmente a batata e a mandioquinha que são mais macios.
- Pode-se introduzir doces caseiros (compotas e geleias)

09 meses:



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

- Diversificar o mais que possível, separar alimentos a fim que ela se habitue com sabores, consistência e cores diferentes.
- Introduzir o caldo de feijão ou lentilha a papa

11 meses:

- Iniciar o uso da clara do ovo de forma gradativa (1/4, 1/2, 3/4, 1).

12 meses:

- A criança começa a distinguir os quatro sabores fundamentais (doce, salgado, ácido e amargo).
- Continua com o mesmo esquema alimentar.
- Introduzir o grão do feijão, lentilha e grão de bico.
- Introduzir o peixe, o espinafre na alimentação. Lembrando que a água do cozimento do espinafre deverá ser desprezada.

OBSERVAÇÕES:

Berçário 1

- Papa: a criança ficará se alimentando da mesma papa até passar para o Berçário 2, o que mudará será a consistência desta papa e a introdução dos novos alimentos, conforme orientação;
- Leite: enquanto a criança permanecer no Berçário 1 continuará tomando a fórmula láctea infantil.

Berçário 2

- Café da manhã: oferecer o leite com achocolatado na caneca, como é de hábito na creche;
- Para a criança que está chegando ao Berçário 2, manter a mamadeira das 12h30, utilizando o mesmo leite que é oferecido às crianças no café da manhã.

UTILIZAR SEMPRE POUCO ACHOCOLATADO E AÇÚCAR ÀS CRIANÇAS.

Volume que deverá ser ofertado às crianças conforme faixa etária	
Idade	Quantidade
De 4 a 6 meses	De 130 a 150 ml
De 7 a 9 meses	De 150 a 180 ml
De 10 a 12 meses	De 180 a 220 ml



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Acima de 12 meses

220 ml

Observações:

- 1 copo de suco ou 1 concha = 130 ml
- 1 ½ concha = 180 ml
- 2 conchas = 220 ml

TIPO 4: ENSINO INTEGRAL

Café da manhã

Proteína	Carboidrato
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Biscoito doce ou salgado (1 a 2 vezes na semana)
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Bisnaguinha com margarina (3 a 4 vezes na semana)

Colação: composta sempre por 2 itens

Item	Periodicidade
Iogurte	1 vez por semana
Bolinho individual	1 vez por semana
Bisnaga com margarina	1 vez por semana
Suco de fruta natural	2 a 3 vezes na semana
Fruta	1 a 2 vezes na semana
Leite com cereal e fruta	1 vez por semana
Bisnaga com requeijão	1 vez na quinzena
Barra de biscoito recheado	1 vez por semana
Bisnaga com geleia	1 vez por mês
Chá	1 vez na quinzena
Leite com bebida láctea de morango	1 vez por mês
Biscoito doce simples	1 vez na quinzena
Biscoito doce recheado	1 vez na quinzena
Bisnaga com doce de leite	1 vez por mês
Bisnaga com maionese	1 vez por mês
Vitamina de frutas	1 vez por mês

Almoço

Itens	Periodicidade
Arroz	4 vezes na semana
Feijão	3 a 4 vezes na semana
Feijão preto	1 vez no mês
Macarrão	1 vez na semana
Carne em cubos	1 vez na semana
Carne moída	1 a 2 vezes na semana
Frango	1 a 2 vezes na semana
Ovo	1 vez no mês
Salsicha	1 vez na quinzena
Legumes e verduras - salada	5 vezes na semana
Legumes - preparação	3 a 4 vezes na semana



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Verdura - preparação	2 vezes na quinzena
Fruta	3 vezes na semana
Suco de fruta	2 vezes na semana

Lanche da Tarde: Servir um prato proteico e mais um carboidrato

Itens	Periodicidade
Torta salgada com frango, salsicha ou carne moída	1 vez na semana
Suco de fruta natural	3 a 4 vezes na semana
Pão com margarina	1 vez na semana
Vitamina de frutas	1 vez na semana
Bolo simples	1 vez na semana
Leite com achocolatado	1 vez na semana
Fruta	1 a 2 vezes na semana
Cereal com leite e fruta	1 vez no mês
Pão com ovos mexidos	1 vez no mês
Pão com molho de salsicha	1 vez no mês
Barra de biscoito recheada	1 vez no mês
Pão com frango	1 vez na quinzena
Pão com carne moída	1 vez na quinzena
Pão com patê de frango	1 vez no mês

TIPO 5: CARDÁPIO ENSINO INTEGRAL DAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO

CAFÉ DA MANHÃ

Proteína	Carboidrato
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Biscoito doce ou salgado (2 vezes na semana)
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Bisnaguinha com margarina (3 vezes na semana)

ALMOÇO

Itens	Periodicidade
Arroz	4 vezes na semana
Feijão	3 a 4 vezes na semana
Macarrão	1 vez na semana
Carne em cubos	1 vez na semana
Carne moída	1 a 2 vezes na semana
Frango	1 a 2 vezes na semana
Ovo	1 vez por mês
Salsicha	1 vez na quinzena
Legumes e verduras - salada	5 vezes na semana
Legumes - preparação	3 a 4 vezes na semana
Verdura - preparação	2 vezes na quinzena
Fruta	3 vezes na semana
Suco de fruta	2 vezes na semana



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

LANCHE DA TARDE: Servir uma preparação proteica e uma preparação de carboidrato

Itens	Periodicidade
Suco de fruta natural	3 vezes na semana
Pão com margarina	2 vezes na semana
Leite com achocolatado	2 vezes na semana
Pão com molho de salsicha	1 vez na semana
Pão com frango	1 vez na semana
Pão com carne moída	1 vez na semana

TIPO 6: CARDÁPIO CEEJA E SUPLETIVO

Proteína	Carboidrato
Leite com achocolatado (5 vez na semana)	Biscoito doce ou salgado (2 vezes na semana)
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Bisnaguinha com margarina (3 vezes na semana)
Suco artificial em pó (3 vezes na semana)	
Fruta	2 vezes na semana

Cardápio composto por uma preparação líquida e uma sólida

TIPO 7: CARDÁPIO MAIS EDUCAÇÃO E PROJOVEM

MERENDA MATUTINA / VESPERTINA / NOTURNA

Itens	Periodicidade
Arroz	4 vezes na semana
Macarrão	1 vez na semana
Carne em cubos	1 vez na quinzena
Carne moída	2 a 3 vezes na semana
Frango	2 a 3 vezes na semana
Ovo	1 vez no mês
Salsicha	1 vez na quinzena
Legumes - preparação	2 a 3 vezes na semana
Fubá	1 vez na quinzena

TIPO 8: FORNECIMENTO DE GÊNEROS PARA CONVENIADAS DO ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL

CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE DA TARDE

Proteína	Carboidrato
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Biscoito doce ou salgado (1 a 2 vezes na semana)
Leite com achocolatado (5 vezes na semana)	Bisnaguinha com margarina (3 a 4 vezes na semana)

MERENDA MATUTINA/VESPERTINA

Itens	Periodicidade
Arroz	3 a 4 vezes na semana
Feijão	2 vezes na semana
Macarrão	1 vez na semana



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

Sopa	1 vez por semana no inverno e 1 vez por mês no verão
Carne em cubos	1 vez na semana
Carne moída	1 a 2 vezes na semana
Frango	1 a 2 vezes na semana
Ovo	1 vez no mês
Salsicha	1 vez na quinzena
Legumes - salada	1 a 2 vezes na semana
Legumes - preparação	3 a 4 vezes na semana
Verdura - salada	1 a 2 vezes na semana
Fruta	3 vezes na semana
Suco de fruta natural	2 vezes na semana

TIPO 9: FORNECIMENTO DE GÊNEROS PARA CONVENIADAS PARA ESCOLAS DO ENSINO MÉDIO REGULAR

MERENDA MATUTINA/VESPERTINA

Itens	Periodicidade
Arroz	3 a 4 vezes na semana
Feijão	2 vezes na semana
Macarrão	1 vez na semana
Sopa	1 vez por semana no inverno e 1 vez por mês no verão
Carne em cubos	1 vez na semana
Carne moída	1 a 2 vezes na semana
Frango	1 a 2 vezes na semana
Ovo	1 vez no mês
Salsicha	1 vez na quinzena
Legumes - salada	1 a 2 vezes na semana
Legumes - preparação	3 a 4 vezes na semana
Verdura - salada	1 a 2 vezes na semana
Fruta	3 vezes na semana
Suco de fruta natural	2 vezes na semana

RESUMO DOS TIPOS DE SERVIÇO OFERECIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE VOTORANTIM

TIPO	SERVIÇO	Nº DE MERENDA ESTIMADA / DIA
1	Café da Manhã/ Tarde	5315
2	Merenda Matutita/ Vespertina/ Noturna	20620
3	Café da Manhã Colação Matutina Almoço Colação Vespertina Jantar Lanche Alimentação para crianças de 03 meses a 03 anos e 11 meses (Alimentação Individualizada - Anexo)	2480
4	Café da manhã Colação Almoço	1100



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

	Lanche da Tarde	
5	Café da manhã Almoço Lanche da Tarde	350
6	Lanche	810
7	Mais educação	250
8	Fornecimento de gêneros para conveniadas do ensino fundamental Integral	540
9	Fornecimento de gêneros para conveniadas do ensino médio regular	160



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO IV - PER CAPITAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

CMEI INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (BOLO)	15 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (LEITE)	10 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	05 G
AMIDO DE MILHO	05 G
ARROZ	30 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	04 UN
CHOCOLATE GRANULADO	05 G
EXTRATO DE TOMATE	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	05 G
FARINHA DE MILHO AMARELA	10 G
FARINHA DE ROSCA	05 G
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	20 G
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	18 G
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	05 G
FUBÁ	08 G
GELATINA EM PÓ	16 G
GRÃO DE BICO	10 G
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G
LEITE LONGA VIDA	250 ML
LENTILHA	10 G
MACARRÃO PARA MACARRONADA	30 G
MACARRÃO PARA SOPA	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (BOLO)	04 G
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	01 ML
SAL REFINADO IODADO	01 G
TRIGO PARA KIBE	15 G
VINAGRE	01 ML

PER CAPITAS HORTIFRUTI

CMEI INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
ABACATE	80 G
ABACAXI (FRUTA)	80 G
ABACAXI (SUÇO)	50 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ABÓBORA (COM CARNE OU PURÊ)	40 G
ABOBRINHA ((SALADA E REFOGADA)	40 G
ABOBRINHA (SOPA)	10 G
ACELGA (SALADA)	20 G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	15 G
AGRIÃO	20 G
ALFACE	20 G
ALHO	0,5 G
BANANA MAÇÃ	1 UN
BANANA NANICA	0,5 UN
BANANA PRATA	01 UN
BANANA (PARA TORTA)	1/3 UN
BATATA DOCE (COM CARNE)	40 G
BATATA INGLESA (PURÊ E TORTA)	80 G
BATATA INGLESA (SOPA)	10 / 20 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	40 G
BERINJELA	20 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
BRÓCOLI (COZIDO)	40 G
BROCOLIS (SOPA)	10 G
BROCOLIS (COM CARNE)	20 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	04 G
CENOURA (SOPA)	10 G
CENOURA (REFOGADA/COZIDA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	05 G
CHUCHU (SOPA)	10 G
CHUCHU (SALADA/REFOGADO/VIRADO)	40 G
COUVE FLOR (SALADA/REFOGADA)	40 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	40 G
COUVE MANTEIGA (SALADA)	20 G
ESCAROLA (SALADA)	20 G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
ESPINAFRE (SOPA)	05 G
ESPINAFRE (CREME)	20 G
LARANJA (FRUTA)	01 UN
LARANJA (SUCO)	1 1/2 UN
LARANJA (BOLO)	1/10 UN
LIMÃO (SUCO)	1/3 UN
LIMÃO (TEMPERO)	10 G
MAÇÃ NACIONAL TIPO 180	1 UN
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO FORMOSA (SUCO)	20 G
MAMÃO PAPAIA	50 G
MANDIOCA (COM CARNE)	40 G
MANDIOCA (SOPA)	20 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	30 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

MANDIOQUINHA (SOPA)	10 G
MARACUJA (SUCO)	30 G
MELANCIA	250 G
MELÃO	100 G
MELÃO (SUCO)	20 G
MILHO VERDE	0,5 UN
MEXIRICA	01 UN
MORANGO (BOLO)	50 G
PEPINO	40 G
PEPINO (COM TOMATE)	20 G
PERA	1/2 UN
PIMENTÃO	05 G
RABANETE	10 G
REPOLHO (SALADA)	20 G
TOMATE (SALADA)	40 G
UVA ITÁLIA	120 G
UVA NIAGARA	120 G
VAGEM (COM CARNE)	20 G
VAGEM (SALADA E SOPA)	10 G

PER CAPITAS DE PERECÍVEIS

CMEI INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
CARNE EM CUBOS	45 G
CARNE EM CUBOS (SOPA)	35 G
CARNE MOÍDA	45 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA / QUIBE / ROCAMBOLE)	45 G
FRANGO DESOSSADO (ISCAS E ASSADO)	45 G
FRANGO DESOSSADO (SOPA)	20 G
OVO DE GALINHA (COZIDO E OMELETE)	01 UN
OVO DE GALINHA (MEXIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN
OVO (BOLO)	10 G
PEIXE - CAÇÃO BRANCO SEM OSSO, SEM ESPINHO E SEM PELE	45 G

PER CAPITAS DE PÃES

CMEI INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
PÃO TIPO BISNAGUINHA	02 UN – DE 25 G
PÃO TIPO HOT DOG	01 UN – DE 50 G

PER CAPITAS DE GÊNEROS ESTOCÁVEIS



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

CMEI PARCIAL, ENSINO FUNDAMENTAL E PROAMES

PRODUTO	PER CAPITA
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (BOLO)	15 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (LEITE)	10 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	05 G
AMIDO DE MILHO	05 G
ARROZ	30 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	04 UN
CHOCOLATE GRANULADO	08 G
EXTRATO DE TOMATE	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	10 G
FARINHA DE MILHO AMARELA	15 G
FARINHA DE ROSCA	05 G
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	15 G
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	15 G
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	0,8 G
FUBÁ	15 G
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G
MACARRÃO COM OVOS PARA MACARRONADA	30 G
MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (BOLO)	04 G
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	02 ML
SAL REFINADO IODADO	01 G
SELETA DE LEGUMES	15 G
SUCO DE FRUTA CONCENTRADO	20 ML
SUCO DE FRUTA EM PO	20 G
TEMPERO COMPLETO	01 G
TRIGO PARA KIBE	15 G
VINAGRE	01 ML

PER CAPITAS HORTIFRUTI

CMEI PARCIAL, ENSINO FUNDAMENTAL, PROAMES, CEEJA E SUPLETIVOS

PRODUTO	PER CAPITA
ABACATE	100 G
ABACAXI (FRUTA)	90 G
ABACAXI (SUCO)	180 G
ABÓBORA (COM CARNE)	60 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ACELGA (SALADA)	20 G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	15 G
AGRIÃO	20 G
ALFACE	20 G
ALHO	01 G
BANANA MAÇÃ	01 UN
BANANA NANICA	01 UN
BANANA PRATA	01 UN
BATATA DOCE (COM CARNE)	60 G
BATATA INGLESA (PURÊ)	80 G
BATATA INGLESA (SOPA)	20 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	40 G
BERINJELA (SALADA)	30 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	05 G
CENOURA (SALADA)	30 G
CENOURA (REFOGADA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	01 G
CHUCHU (SALADA E /REFOGADO)	30 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	60 G
ESCAROLA (SALADA)	20 G
ESCAROLA (REFOGADA)	20 G
LARANJA (FRUTA)	01 UN
LIMÃO (SUCO)	1/2 UN
MAÇÃ NACIONAL TIPO 180	01 UN
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO PAPAIA	100 G
MANDIOCA (COM CARNE)	60 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	40 G
MARACUJA (SUCO)	30 G
MELANCIA	300 G
MELÃO	100 G
MEXIRICA	01 UN
PEPINO	40 G
PEPINO (COM TOMATE)	20 G
RABANETE	20 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	40 G

PER CAPITAS DE PERECÍVEIS

CMEI PARCIAL, ENSINO FUNDAMENTAL, PROAMES, CEEJA E SUPLETIVOS

PRODUTO	PER CAPITA
---------	------------



Prefeitura Municipal de Votorantim
 “Capital do Cimento”
 Estado de São Paulo

CARNE EM CUBOS	30 G
CARNE EM CUBOS (SOPA)	20 G
CARNE MOÍDA	40 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA / QUIBE)	30 G
FRANGO DESOSSADO	30 G
FRANGO DESOSSADO (SOPA)	20 G
OVO DE GALINHA (COZIDO)	1/2 UN
OVO (BOLO)	10 G
SALSICHA	30 G

PER CAPITAS DE PÃES

CMEI PARCIAL, ENSINO FUNDAMENTAL, PROAMES, CEEJA E SUPLETIVOS

PRODUTO	PER CAPITA
PÃO TIPO BISNAGUINHA	02 UN – DE 50 G
PÃO TIPO HOT DOG	01 UN - DE 50 G

PER CAPITAS DE GÊNEROS ESTOCÁVEIS

ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO – ESTADO, PROJOVEM E MAIS EDUCAÇÃO

PRODUTO	PER CAPITA
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (BOLO)	15 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (LEITE)	10 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	05 G
AMIDO DE MILHO	05 G
ARROZ	30 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	04 UN
CHOCOLATE GRANULADO	08 G
EXTRATO DE TOMATE	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	10 G
FARINHA DE MILHO AMARELA	15 G
FARINHA DE ROSCA	05 G
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	15 G
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	15 G
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	0,8 G
FUBÁ	15 G
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G
MACARRÃO COM OVOS PARA MACARRONADA	30 G
MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)	10 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

MARGARINA CREMOSA SEM SAL (BOLO)	04 G
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	02 ML
SAL REFINADO IODADO	01 G
SELETA DE LEGUMES	15 G
SUCO DE FRUTA CONCENTRADO	20 ML
SUCO DE FRUTA EM PO	20 G
TEMPERO COMPLETO	01 G
TRIGO PARA KIBE	15 G
VINAGRE	01 ML

PER CAPITAS HORTIFRUTI

ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO – ESTADO, PROJOVEM E MAIS EDUCAÇÃO

PRODUTO	PER CAPITA
ABACATE	100 G
ABACAXI (FRUTA)	90 G
ABACAXI (SUCO)	180 G
ABÓBORA (COM CARNE)	60 G
ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ACELGA (SALADA)	20 G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	15 G
AGRIÃO	20 G
ALFACE	20 G
ALHO	01 G
BANANA MAÇÃ	01 UN
BANANA NANICA	01 UN
BANANA PRATA	01 UN
BATATA DOCE (COM CARNE)	60 G
BATATA INGLESA (PURÊ)	80 G
BATATA INGLESA (SOPA)	20 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	40 G
BERINJELA (SALADA)	30 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	05 G
CENOURA (SALADA)	30 G
CENOURA (REFOGADA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	01 G
CHUCHU (SALADA E /REFOGADO)	30 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	60 G
ESCAROLA (SALADA)	20 G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
LARANJA (FRUTA)	01 UN
LIMÃO (SUCO)	1/2 UN
MAÇÃ NACIONAL TIPO 180	01 UN
MAMÃO FORMOSA	80 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

MAMÃO PAPAIA	100 G
MANDIOCA (COM CARNE)	60 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	40 G
MARACUJA (SUÇO)	30 G
MELANCIA	300 G
MELÃO	100 G
MEXIRICA	01 UN
PEPINO	40 G
PEPINO (COM TOMATE)	20 G
RABANETE	20 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	40 G

PER CAPITAS DE PERECÍVEIS

ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO – ESTADO, PROJOVEM E MAIS EDUCAÇÃO

PRODUTO	PER CAPITA
CARNE EM CUBOS	30 G
CARNE EM CUBOS (SOPA)	20 G
CARNE MOÍDA	30 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA / QUIBE)	30 G
FRANGO DESOSSADO	30 G
FRANGO DESOSSADO (SOPA)	20 G
OVO DE GALINHA (COZIDO)	1/2 UN
OVO (BOLO)	10 G
SALSICHA	40 G

PER CAPITAS DE PÃES

ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO - ESTADO, PROJOVEM E MAIS EDUCAÇÃO

PRODUTO	PER CAPITA
PÃO TIPO BISNAGUINHA	02 UN - DE 25 G
PÃO TIPO HOT DOG	1 UN - DE 50 G

PER CAPITAS DE GÊNEROS ESTOCÁVEIS

ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (BOLO)	15 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (LEITE)	10 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	05 G
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	05 G
AMIDO DE MILHO	05 G
ARROZ	30 G
BISCOITO EM BARRA	01 UN



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

BISCOITO DOCE DE LEITE	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	04 UN
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	04 UN
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	04 UN
BOLO INDIVIDUAL	01 UN
CEREAL (FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS)	40 G
CHÁ MATE	5 G
CHOCOLATE GRANULADO	08 G
EXTRATO DE TOMATE	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	10 G
FARINHA DE MILHO AMARELA	15 G
FARINHA DE ROSCA	05 G
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	15 G
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	15 G
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	0,8 G
FUBÁ	15 G
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G
MACARRÃO COM OVOS PARA MACARRONADA	30 G
MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)	10 G
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (BOLO)	04 G
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	02 ML
SAL REFINADO IODADO	01 G
SELETA DE LEGUMES	15 G
SUCO DE FRUTA CONCENTRADO	20 ML
SUCO DE FRUTA EM PO	20 G
TEMPERO COMPLETO	01 G
TRIGO PARA KIBE	15 G
VINAGRE	01 ML

PER CAPITAS HORTIFRUTI

ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
ABACATE	100 G
ABACAXI (FRUTA)	90 G
ABACAXI (SUCO)	180 G
ABÓBORA (COM CARNE)	60 G
ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ACELGA (SALADA)	20 G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	15 G
AGRIÃO	20 G
ALFACE	20 G
ALHO	01 G
BANANA MAÇÃ	01 UN
BANANA NANICA	01 UN
BANANA PRATA	02 UN



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

BATATA DOCE (COM CARNE)	60 G
BATATA INGLESA (PURÊ)	80 G
BATATA INGLESA (SOPA)	20 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	40 G
BERINJELA (SALADA)	30 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	05 G
CENOURA (SALADA)	30 G
CENOURA (REFOGADA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	01 G
CHUCHU (SALADA E /REFOGADO)	30 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	60 G
ESCAROLA (SALADA)	20 G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
LARANJA (FRUTA)	01 UN
LIMÃO (SUCO)	1/2 UN
MAÇÃ NACIONAL TIPO 180	01 UN
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO PAPAIA	100 G
MANDIOCA (COM CARNE)	60 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	40 G
MARACUJA (SUCO)	30 G
MELANCIA	300 G
MELÃO	100 G
MEXIRICA	01 UN
PEPINO	40 G
PEPINO (COM TOMATE)	20 G
RABANETE	20 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	40 G

PER CAPITAS DE PERECÍVEIS

ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
CARNE EM CUBOS	30 G
CARNE EM CUBOS (SOPA)	20 G
CARNE MOÍDA	30 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA / QUIBE)	30 G
FRANGO DESOSSADO	30 G
FRANGO DESOSSADO (SOPA)	20 G
OVO DE GALINHA (COZIDO)	1/2 UN
OVO (BOLO)	10 G
SALSICHA	40 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

PER CAPITAS DE PÃES

ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL

PRODUTO	PER CAPITA
PÃO TIPO BISNAGUINHA	02 UN – DE 25 G
PÃO TIPO HOT DOG	01 UN - DE 50 G



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

**ANEXO V - LISTAGEM MÍNIMA DE BENS NÃO PATRIMONIAIS PARA ATÉ 150
MERENDAS POR PERÍODO**

Cozinha

Descrição	Quantidade
Abridor de lata reforçado	02 peças
Assadeira de alumínio, Nº5 (45 X 32 X 6 cm)	04 peças
Bacia plástica 45 cm de diâmetro x 17 cm de altura, cor branca	04 peças
Caçarola de alumínio Nº 38. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	01 peças
Caçarola de alumínio Nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	02 peças
Caldeirão de alumínio Nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	02 peças
Caneca de alumínio, Nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico	02 peças
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)	02 peças
Descascador de legumes manual com lamina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox	02 peças
Escorredor de arroz em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	01 peças
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais	01 peças
Esprededor de alho em alumínio reforçado	01 peças
Esprededor de batata em alumínio reforçado	01 peças
Faca de corte (Linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	02 peças
Faca de corte (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência	03 peças
Faca de serra (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	02 peças
Garfo tridente para arroz, com 60 cm de comprimento	01 peça
Jarra medidora para líquidos	01 peças
Kit de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)	01 peça
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	02 peças
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento	02 peças
Panela de pressão, capacidade 07 litros	01 peças
Panela de pressão, capacidade 12 litros	01 peças
Panela de pressão, capacidade 20 litros	01 peça
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento	02 peças
Picador de legumes médio (para uso sobre balcão de apoio ou com apoio no chão)	01 peça
Ralador reforçado de inox – 04 faces	01 peças
Tabua de altileno (500 x 300 x 15 mm)	02 peças



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Para distribuição da merenda

Descrição	Quantidade
Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9cm), empilhável, cor branca	04 peças
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330 ml	O número de merenda do maior período + 10%
Colher de arroz, em inox, para servir	03 peças
Colher inox de sobremesa	O número de merenda do maior período + 10%
Colher inox de chá	O número de merenda do berçário 1 + 10%
Concha de alumínio, tipo Hotel, Nº 10 - 10 cm de diâmetro x 37 cm de comprimento	02 peças
Escumadeira de alumínio, tipo Hotel, Nº 11 - 11 cm de diâmetro x 35 cm de comprimento	03 peças
Faca de inox de sobremesa – ensino infantil	O número de merenda do maior período + 10%
Faca inox de mesa – ensino fundamental e médio	O número de merenda do maior período + 105%
Garfo inox de sobremesa – ensino infantil	O número de merenda do maior período + 10%
Garfo inox de mesa – ensino fundamental e médio	O número de merenda do maior período + 10%
Jarra plástica (02 litros), com tampa	04 peças
Pegador de salada com garra	02 peças
Pegador de massa com garras, em aço inox 210mm de comp x 50mm de largura	02 peças
Pegador de massa liso, em aço inox 210 mm de comp x 50 mm de largura	02 peças
Porta talher com tampa	02 peças
Porta talher vertical	02 peças
Prato de vidro, fundo, para sopa, tipo duralex	O número de merenda do maior período + 10%
Monobloco com tampa, cor branca para servir alimentos	03 peças
Monobloco para pães, cor branca.	03 peças
Monoblocos para devolução de prato e caneca, cor branca	04 peças
Monobloco para devolução de talher, cor branca.	01 peça

Outros

Descrição	Quantidade
Balde plástico, capacidade 20 litros	02 peças
Escorredor de pratos grande	04 peças
Lixo plástico, capacidade 60 litros, com tampa lisa e	01 peças



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

pedal de metal	
----------------	--

LISTAGEM MÍNIMA DE BENS NÃO PATRIMONIADOS PARA CMEI INTEGRAL

Cozinha

Descrição	Quantidade
Abridor de lata reforçado	02 peças
Assadeira de alumínio, Nº5 (45 X 32 X 6 cm)	06 peças
Bacia plástica 45 cm de diâmetro x 17 cm de altura, cor branca	03 peças
Caçarola de alumínio Nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	03 peças
Caldeirão de alumínio Nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa	02 peças
Caneca de alumínio, Nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo plástico	02 peças
Colher de altileno (45 x 55 x 10 cm)	02 peças
Escorredor de arroz em alumínio, Nº40, com pé e alças laterais	01 peças
Escorredor para macarrão de alumínio, nº 40, com pé e alças laterais	02 peças
Esprededor de alho em alumínio reforçado	01 peças
Esprededor de batata em alumínio reforçado	01 peça
Faca de corte (Linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	02 peças
Faca de corte (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo plástico de alta resistência	02 peças
Faca de serra (linha Profissional). Lamina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência	02 peças
Frigideira antiaderente, 50 cm de diâmetro	02 peças
Garfo tridente para arroz, com 60 cm de comprimento	01 peça
Jarra medidora para líquidos	02 peças
KIT de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa)	01 kit
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	02 peças
Pá de altileno, com 60 cm de comprimento	02 peças
Panela de pressão, capacidade 12 litros	02 peças
Panela de pressão, capacidade 20 litros	01 peça
Peneira plástica com alça, 18 cm de diâmetro e 33,5cm de comprimento	01 peças
Picador de legumes médio (para uso sobre balcão de apoio ou com apoio no chão)	01 peça
Ralador reforçado de inox – 04 faces	01 peças

Para distribuição da merenda

Descrição	Quantidade
-----------	------------



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Bandeja de polietileno (51 x 30 x 9cm), empilhável, cor branca	04 peças
Caneca de plástico reforçado, com alça, em polipropileno, 330 ml	O número de merenda do maior período + 10%
Colher de arroz, em inox, para servir	04 peças
Colher inox de sobremesa	O número de merenda do maior período + 10%
Concha de inox com 10 cm diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento	03 peças
Escumadeira de inox com 10 cm de diâmetro e cabo com 30 cm de comprimento, com gancho	02 peças
Jarra plástica (02 litros), com tampa	04 peças
Pegador de salada com garra	02 peças
Porta talher horizontal com tampa	06 peças
Prato de vidro transparente, fundo, para sopa, tipo duralex	O número de merenda do maior período + 10%
Monobloco para pães, cor branca.	04 peças
Monoblocos para devolução de prato e caneca, cor branca	02 peças
Monobloco para devolução de talher, cor branca.	01 peças

Outros

Descrição	Quantidade
Balde plástico, capacidade 20 litros	02 peças
Pá para lixo de plástico com cabo alto	02 peças
Lixo plástico, capacidade 60 litros, com tampa lisa e pedal de metal	01 peças
Porta esponja, cor branca	02 peças

LISTAGEM MÍNIMA DE BENS NÃO PATRIMONIADOS PARA LACTÁRIO

Descrição	Quantidade
Bacia plástica, 28 cm de diâmetro x 8 cm de altura	02 peças
Bandeja retangular plástica 45 x 30 x 8 cm, cor branca	03 peças
Caçarola Nº 24 - 4,9 litros	02 peças
Caçarola inox Nº 40	01 peça
Copo plástico transparente, inquebrável, esterelizável, tampa com bico de 3 furos	01 por criança
Caixa plástica com tampa 30 x 45 x 20 para armazenar copos e mamadeiras	02 peças
Colher de altileno 40 cm	02 peças
Caldeirão Nº 28 – 15 litros.	01 peça
Cesta para frutas empilhável (44 x 34 x 24 cm)	02 peças
Colher inox para arroz, sem rebite	03 peças
Concha de alumínio, Nº 10, com cabo de 42 cm	01 peça
Conjunto de potes plásticos para mantimento	01 conjunto



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Descascador de legumes manual com lamina de aço inoxidável e cabo plástico ou inox	01 peça
Escova para higienizar mamadeira	02 peças
Escova para higienizar o bico da mamadeira	02 peças
Escorredor de pratos grande	01 peças
Escumadeira de alumínio, Nº 13, cabo 41 cm	01 peça
Escumadeira inox, com 8 cm de diâmetro e cabo com 16 cm de comprimento	01 peça
Escorredor de arroz	01 peça
Espremedor de alho	01 peça
Espremedor de limão	01 peça
Espremedor de batatas	01 peça
Faca de corte para carne, cabo plástico, 20 cm inox	01 peça
Faca para legumes com cabo plástico, inox	01 peças
Filtro de barro, 15 litros	01 peças
Funil plástico	01 peças
Porta talher com tampa, horizontal, para armazenamento	01 peça
Jarra plástica, com tampa, 02 litros	03 peças
Lixeira 20 litros, com tampa e pedal	01 peças
Leiteira de alumínio, Nº 18 - 04 litros	02 peças
Monobloco com tampa (37 x 25 x 17 cm)	03 peças
Panela de pressão 7,5 litros	02 peças
Pegador de salada com garra	01 peça
Peneira plástica média, com cabo, 15 cm de diâmetro, para suco	01 peça
Placa de altileno pequena (30 x 25 x 10 cm)	01 peça
Ralador inox 04 faces	01 peça
Pinça para mamadeira	01 peça
Suporte para escorrer mamadeira	01 peça

Outros

Descrição	Quantidade
Balde plástico, capacidade 20 litros	02 peças
Pá para lixo de plástico com cabo alto	02 peças
Porta esponja, cor branca	02 peças



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

ANEXO VI - LISTAGEM MÍNIMA DE BENS PATRIMONIAIS PERMANENTES

CMEI INTEGRAL

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador de Legumes	2
Espremedor de Frutas Industrial	2
Fogão Comum	1
Fogão Industrial	1
Freezer Horizontal 2 portas	1
Geladeira Industrial 4 portas	1
Geladeira Doméstica Duplex	1
Liquidificador Doméstico	1
Liquidificador Industrial	1

CMEI PARCIAL

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador de Legumes	2
Espremedor de Frutas Industrial	1
Fogão Industrial	1
Freezer horizontal 2 portas	1
Geladeira Doméstica Duplex	1
Liquidificador Industrial	1

EMEIEF PARCIAL

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador Legumes	2
Fogão Industrial	1



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

Freezer Horizontal 2 portas	1
Geladeira Industrial 4 portas	1
Liquidificador Industrial	1

EMEIEF INTEGRAL

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador Legumes	2
Fogão Industrial	1
Freezer Horizontal 2 portas	1
Geladeira Industrial 4 portas	1
Liquidificador Industrial	1

EMEF PARCIAL

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador Legumes	2
Fogão Industrial	1
Freezer Horizontal 2 portas	1
Geladeira Industrial 4 portas	2
Liquidificador Industrial	1

EMEF INTEGRAL

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador Legumes	2
Fogão Industrial	1
Freezer Horizontal 2 portas	1
Geladeira Industrial 4 portas	1
Liquidificador Industrial	1



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

PROAME

BENS	QUANTIDADE
Batedeira Planetária	1
Cortador Legumes	2
Fogão Industrial	1
Freezer Horizontal 2 portas	1
Geladeira Industrial 4 portas	1
Liquidificador Industrial	1
Batedeira Planetária	1



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

ANEXO VII

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Data: XX/XX/2014

Pregão Presencial n.º 108/2014

À
Prefeitura Municipal de Votorantim.

A/C: Sr. Pregoeiro

Prezado Senhor,

A empresa, com sede na Rua/Av., inscrita no CNPJ sob o n.º....., abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente pregão, propõe a esse município o fornecimento do objeto deste ato convocatório, de acordo com a presente proposta comercial, nas seguintes condições:

Obs.: Não será admitida variação superior aos valores cotados pela Administração.

TIPO DE CARDÁPIO	QUANTIDADE/DIA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Cardápio 1			
Cardápio 2			
Cardápio 3			
Cardápio 4			
Cardápio 5			
Cardápio 6			
Cardápio 7			
Cardápio 8			
Cardápio 9			
Total			

Total diário (A): R\$

Dias letivos (B): 200

Total global (12 meses): (A) x (B): R\$

Validade da Proposta:.....



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

- Declaramos que estamos de acordo com os termos do Edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, fretes, impostos, obrigações, entre outros.

Data:

Assinatura:

Nome do Representante Legal do Proponente:

Carimbo do CNPJ



Prefeitura Municipal de Votorantim
"Capital do Cimento"
Estado de São Paulo

ANEXO VIII - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1.1. ESTOCÁVEIS

1.1. ACHOCOLATADO EM PÓ

Achocolatado é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico. O produto será denominado "achocolatado" seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Classificação - Achocolatado em pó é o produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 82 e demais legislações vigentes.

1.2. AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL

Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados. O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo". O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em: a) Açúcar cristal: contendo no mínimo: 99,3% de sacarose. b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose. O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

1.3. AMIDO DE MILHO

Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.) designado "amido" seguido do nome do vegetal de origem como "amido de milho". As características gerais do produto deverão atender a NTA 37 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.4. ARROZ

Do tipo 1, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos (agulhinha). O produto deve conter no mínimo 80% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. O produto será rejeitado caso não atenda as exigências citadas e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou de fermentação, odor estranho e caso contenha substâncias nocivas à saúde. Deverá estar isento de pragas e atender a Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.5. BARRA DE BISCOITO RECHEADA INDIVIDUAL

Barra de biscoito com recheio sabor chocolate, goiaba ou morango. Embalagem individual contendo aproximadamente 25 g. Suas características e ingredientes deverão estar de acordo com a legislação vigente.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

1.6. BISCOITO DOCE TIPO “LEITE” OU ROSQUINHA

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha, amido, féculas fermentadas ou não ou outras substâncias alimentícias.

Contém açúcar e leite e enriquecido com Vitaminas. As características gerais do produto deverão atender a NTA 48 e NTA 82 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e demais normas e legislações vigentes

1.7. BISCOITO DOCE TIPO “MAIZENA”

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha, amido, féculas fermentadas ou não ou outras substâncias alimentícias. Quando doce contém açúcar e deverá ser designado “Biscoito Maizena”. Características gerais do produto deverão atender a NTA 48 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e demais normas e legislações vigentes.

1.8. BISCOITO SALGADO TIPO “CREAM-CRACKER”

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha, amido, féculas fermentadas ou não ou outras substâncias alimentícias. Biscoito salgado contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto e deverá ser designado “Biscoito Cream-cracker”. As características gerais do produto deverão atender a NTA 48 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e demais normas e legislações vigentes.

1.9. BOLO INDIVIDUAL – VÁRIOS SABORES

Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento químico, soro de leite, sal, conservador propionato de cálcio.

Peso unitário mínimo de 40g.

1.10. CHÁ MATE TOSTADO

Embalagem a granel em caixa de 200 g a 250 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.

1.11. CHOCOLATE GRANULADO

Preparado com cacau em pó, açúcar, amido, adicionado de leite e outras substâncias permitidas. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

1.12. EXTRATO DE TOMATE

Ingredientes mínimos: tomate, sal, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Deverá seguir a NTA 32 e demais legislações vigentes. Embalagem de 200g a 300g.

1.13. FARINHA DE MANDIOCA

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. As características gerais do produto, deverão atender a NTA 34 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

1.14. FARINHA DE MILHO

Farinha de milho é o produto obtido pela ligeira torração de grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.

1.15. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Farinha de trigo é produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgare*, beneficiado, designado por “farinha” ou “farinha de trigo” e classificada de acordo com as suas características. As características gerais do produto, deverão atender a NTA 35 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.16. FEIJÃO CARIOQUINHA

De primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas. Deverá estar isento de pragas e atender a Portaria n.º 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.17. FEIJÃO PRETO

De primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas. Deverá estar isento de pragas e atender a Portaria n.º 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.18. FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Produto formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. As características gerais do produto deverão atender a NTA 80 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, e demais normas e legislações vigentes.

1.19. FÓRMULAS LACTEA INFANTIL 1º E 2º SEMESTRE

Fórmula láctea infantil para preparo de mamadeiras para crianças até 1 ano.

1.20. FUBÁ

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.) desgerminado ou não. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e demais legislações vigentes.

1.21. LEITE EM PÓ INTEGRAL

Obtido por desidratação do leite de vaca integral com teor mínimo de matéria gorda de 3%, e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

1.22. LEITE LONGA VIDA

Leite de vaca integral com teor mínimo de matéria gorda de 3%, embalado em caixa cartonada e aluminizada Tetra Park, contendo 01 litro. Deve ter passado pelo processo de ultrapasteurização (UHT - *Ultra High Temperature*) processo no qual o leite é aquecido a temperaturas muito altas, acima de 140°C, eliminando os microrganismos presentes. Prazo de validade mínima de 100 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97 e suas posteriores alterações

1.23. LENTILHA

Tipo I, graúda, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados (embalagem plástica, transparente, com solda reforçada e íntegra de 500g, deve constar na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade). Validade mínima: 01 ano. Com registro no Ministério da Agricultura.

1.24. MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo, da semolina ou sêmola do trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Designado como “massa” de acordo com a adição de ovos e classificada como massa seca, por processo de secagem. As características gerais do produto deverão atender a NTA 49 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.25. MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (TIPO “ARGOLINHA” OU TIPO “CABELO DE ANJO” OU TIPO “LETRINHAS”)

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo, da semolina ou sêmola do trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Designado como “massa” de acordo com a adição de ovos e classificada como massa seca, por processo de secagem. As características gerais do produto deverão atender a NTA 49 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações vigentes.

1.26. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecendo as seguintes restrições: O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal. O uso do vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos. Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressaltando o disposto na NTA 50. Os óleos obedecerão aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: a) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. b) Serão obtidos de matérias - primas, de origem vegetal em bom estado sanitário, c) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99. Deverá estar acondicionado em embalagens de 900 ml.

1.27. PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA

Produto composto de açúcar, gelatina em pó, acidulantes ácido fumárico e ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, sal. Contém aromatizante idêntico ao natural do sabor escolhido e corantes artificiais. Não contém glúten. Suas especificações devem estar de acordo com a legislação vigente.

1.28. SAL REFINADO

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. É designado “sal” seguido de sua classificação “refinado”. As características gerais do produto, deverão atender a NTA 71 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 e demais normas e legislações sanitárias.

1.29. SELETA DE LEGUMES

Ingredientes: ervilha, batata, cenoura, água, sal e açúcar. Embalagem de 200g aproximadamente. Suas características, ingredientes e embalagem deverão estar de acordo com a legislação vigente.

1.30. TRIGO PARA QUIBE

Flocos pequenos com cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem contendo identificação do produto, marca, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Suas características deverão seguir legislação vigente.

1.31. VINAGRE DE VINHO BRANCO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. As características gerais do produto deverão atender a NTA 71 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

2.0 PERECÍVEIS

2.1. CARNE BOVINA - MÚSCULO

Apresentação: em cubos de aproximadamente 3x3 cm, resfriada com temperatura de até + 7°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, 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, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagens de 1 kg para creche e demais unidades escolares de 1 a 3 kg.

2.2. CARNE BOVINA - SETE OU ACÉM



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Apresentação: Em cubos de aproximadamente 3x3 cm, resfriada, com temperatura de até + 7°C. A carne deve, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando 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, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagens de 1 kg para creche e demais unidades escolares de 1 a 3 kg.

2.3. CARNE BOVINA MOÍDA

Apresentação: Moída de sete ou acém, resfriada, com temperatura de + 4 a + 7°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando 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, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente.

OBS.: A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma para a creche e de 1 a 3 kg para as demais unidades.

Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente (Portaria n.º 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Os dizeres “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

Os dizeres “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 Kg.

2.4. CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRE-COXA (DESOSSADA E SEM PELE).

Características organolépticas:

- 1 Aspecto: Próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa
- 2 Cor: Própria, sem manchas esverdeadas
- 3 Cheiro e sabor: Próprios da espécie

ROTULAGEM E EMBALAGEM: Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente:

As características gerais do produto, deverão atender a NTA 3 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78; Resolução DIPOA n.º 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPOA/SDA n.º 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria n.º 1.428 /MS, de 26 /11/93; Decreto n.º 12.342 de setembro de 1978; Portaria CVS-6/99, de 10.03.99; Código Sanitário Estadual Lei n.º 10.083, de 23 de setembro de 1998 e demais normas e legislações sanitárias.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

OBS.: A carne deverá ser embalada em pacotes de 1 (um) quilograma para a creche e de 1 a 3 kg para as demais unidades.

3.5. CARNE DE FRANGO - PEITO (DESOSSADO E SEM PELE)

Características organolépticas:

- 4 Aspecto: Próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa
- 5 Cor: Própria, sem manchas esverdeadas
- 6 Cheiro e sabor: Próprios da espécie

Rotulagem e embalagem: Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente:

As características gerais do produto, deverão atender a NTA 3 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78; Resolução DIPOA n.º 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPOA/SDA n.º 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria n.º 1.428 /MS, de 26/11/93; Decreto n.º 12.342 de setembro de 1978; Portaria CVS-6/99, de 10.03.99; Código Sanitário Estadual Lei n.º 10.083, de 23 de setembro de 1998 e demais normas e legislações sanitárias.

Embalagens de 1 kg para creche e demais unidades escolares de 1 a 3 kg.

2.6. FRUTAS

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”. As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser frescas; b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; g) estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e demais legislações vigentes

2.7. LEGUMES

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujos de terra; e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e demais legislações vigentes.

2.8. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50g e máximo de 54g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/MA que são: a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; g) ter peso mínimo e máximo; h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2 - mumificação (ovo seco); 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos: interna ou externamente; 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

2.9. MARGARINA VEGETAL SEM SAL

O produto apresenta-se na forma de emulsão plástica ou fluída principal do tipo água em óleo produzido basicamente, a partir de óleos e ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. O produto deverá ter no máximo 3% de Cloreto de Sódio sobre o peso do produto e conteúdo máximo de 16% de água. As características gerais do produto deverão atender a NTA 50 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

O produto deverá estar acondicionado em potes de 500g.

2.10. PÃO DE LEITE

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Designado “pão de leite” quando o produto é preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% de sólidos totais. As características gerais do produto, deverão atender a NTA 47 do Decreto n.º 12.486 de 20/10/78, Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias. Peso unitário: bisnagas de 20g e pães de 50 g.

2.11. PEIXE

Posta de Cação, sem espinho e sem osso: produto obtido de espécies saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e congelado a temperatura adequada. O produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. As escamas devem estar unidas entre si e fortemente aderidas à pele. Devem ser translúcidas e com brilho metálico. Não devem ser viscosas. Devem estar embalados por camadas em sacos de polietileno interfolhado pesando até um kg, sendo a embalagem secundária também em saco de polietileno transparente e por último em caixa de papelão com no máximo 10kg, inspecionado pelo Ministério da Agricultura.

2.12. RAÍZES E TUBÉRCULOS

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos, b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, d) estar livre de enfermidades, e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, f) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, g) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 15 e demais legislações vigentes.

2.13. SALSICHA TIPO HOT DOG

Produto contendo carne bovina, carne suína e carne de ave mecanicamente processada adicionada de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, conservantes e condimentos. Deve estar congelada.

Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, transparente, em pacotes de 1 a 3kg, com rotulagem de acordo com a legislação vigente, e deverão estar impressos de forma clara: o nome e o endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e consumação, peso líquido. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, consistência normal. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/01 da Anvisa/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa 4/00 M.A.P.A.

O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.

Quantidades aproximadas: Carboidrato 1,99%, Proteínas 12,13%, Lipídeos 15,86%, Cloreto de Sódio <= 2%



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

2.14. SUCO EM POLPA

Polpa de Fruta Integral, Pasteurizada, 100% Natural e congelada em embalagens de 1Kg Industrial. As características físicas, químicas e organolépticas devem ser as provenientes da fruta de sua origem. A polpa de fruta não deve ter as características organolépticas e composição física e química alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

Deve constar na embalagem classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Validade mínima: 01 ano. Com registro no Ministério da Agricultura.

2.15. VERDURAS

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e demais legislações vigentes.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO IX - MODELO DO TERMO DE VISTORIA

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de **PREGÃO N.º 108/2014**, que a empresa _____, com sede à Rua/Avenida _____, CNPJ _____ procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, em todas as unidades educacionais constantes do Anexo II do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

_____, ____ de _____ de _____

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: _____
NOME:
QUALIFICAÇÃO:
IDENTIDADE:

Pela Secretaria de Educação:

ASSINATURA: _____
(Carimbo)

OBS: As proponentes deverão providenciar um atestado para cada Unidade Educacional assinado pelo(a) Diretor(a), que deverão ser entregues a Secretaria de Educação que emitirá um único Atestado para inclusão no ENVELOPE PROPOSTA.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO X

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS DA
HABILITAÇÃO**
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(Nome da empresa), CNPJ n.º, sediada na
..... (endereço),, (Cidade/Estado), declara, sob
as penas da Lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente
Edital, do Pregão Presencial n.º 108/2014, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências
posteriores.

Local e Data.

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO XI

MODELO DE CREDENCIAMENTO
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., inscrita no CNPJ sob n.º....., sediada na, neste ato representada pelo (a) Sr. (a), residente e domiciliado na, portador da cédula de identidade RG, inscrito no CPF sob o n.º....., detentor de amplos poderes para nomeação de representante para lhe faça as vezes para fins licitatórios, confere-os à, residente e domiciliado na, portador da cédula de identidade RG, inscrito no CPF sob o n.º....., com o fim específico de representar a outorgante perante a Prefeitura Municipal de Votorantim/SP, no Pregão Presencial n.º 108/2014 podendo assim, retirar editais, propor seu credenciamento e oferta em lances verbais em nome da representada e ainda assinar atas, contratos de prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Local e Data.

Outorgante (reconhecer firma)

Outorgado



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO XII

MINUTA CONTRATUAL

TERMO DE CONTRATO N.º XX/2014

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE VOTORANTIM (SP)**, com sede à Av. 31 de Março, n.º 327, Centro, Município de Votorantim, Estado de São Paulo, inscrita no C.N.P.J. sob n.º 46.634.051/0001-76, neste ato devidamente representada pelo Prefeito do Município Sr. **ERINALDO ALVES DA SILVA**, brasileiro, casado, professor, portador da Cédula de Identidade n.º 4.547.701 - SSP/SP e do CPF n.º 235.869.408-82, daqui por diante denominada **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa _____, com sede à _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, neste ato representada pelo Srº _____, _____, CPF _____, RG _____ residente na _____, doravante denominado simplesmente **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato, oriundo do Pregão Presencial n.º 108/2014, que reger-se-á pela Lei n.º 10.520/2002 e pela Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações e pelas Cláusulas seguintes:

1.0 - CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FINALIDADE

1.1 - O objeto do presente Contrato é a “**Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos e mão de obra especializada, bem como a prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados**”, pelo período de **12 (doze) meses**, conforme edital e seus anexos.

2.0 - CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA DA CONTRATADA

2.1 - Para celebração do presente contrato foi instaurado procedimento licitatório na modalidade de Pregão Presencial n.º 108/2014, o qual a Contratante e a Contratada encontra-se estritamente vinculadas ao seu edital e a proposta desta última.

3.0 - CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO, PRAZO DE PAGAMENTO E PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1 - **Dá-se a este Contrato o valor total de R\$ _____, _____ (.....).**



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

3.2 - Os pagamentos serão efetuados em até **15 (quinze) dias** contados da data de emissão do Atestado de Execução de Serviços, emitido pela Secretaria de Educação.

3.2.1 - A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo município e conforme relatório dos serviços prestados.

3.2.2 - Na eventualidade da aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

3.2.3 - As notas fiscais deverão ser emitidas em sistema eletrônico (Nota Fiscal Eletrônica) em moeda corrente do país, exceto para empresas que estejam instaladas em municípios que ainda não possuam tal sistema.

3.2.4 - Juntamente com a Nota Fiscal, a contratada deverá apresentar o Certificado de Regularidade do FGTS, CND do INSS e CNDT - Débitos Trabalhistas.

3.2.5 - O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

3.2.6 - No ato de assinatura do contrato, a contratada deverá fornecer os dados bancários (banco, agência e número da conta) para depósitos referentes aos pagamentos, conforme exigência da Secretaria Municipal de Finanças.

3.2.7 - O ISSQN se devido será recolhido, na forma do Código Tributário Municipal vigente.

3.2.8 - Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

3.3 - O Contrato terá a duração de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da 1ª Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do artigo 57, II da Lei 8.666/93.

3.4 - Os preços serão fixos e irrevogáveis por um período de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta. Os preços terão reajuste de acordo com a variação do índice “Prestação de Serviços Gerais”, que pode ser obtido no site da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, obedecendo à seguinte fórmula:

$$P = P_o \times I/I_o$$

onde:

P = Preço reajustado

P_o = Preço proposto

I = índice do mês de reajuste



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

Io = índice do mês de apresentação da proposta.

3.4.1 - O reajuste apurado pela fórmula acima, será aplicado para os serviços realizados a partir do dia 01 do 13º mês.

3.4.2 - Antes de cada período de reajuste, a Contratada deverá apresentar seus cálculos para análise.

3.5 - A licitante vencedora deste Pregão ficará obrigada a iniciar a prestação dos serviços em até **05 (cinco) dias corridos**, contados da data de recebimento da “Ordem de Serviços” emitido pela secretaria responsável.

3.6 - Farão parte integrante deste instrumento as condições previstas no Edital e seus anexos e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

4.0 - CLÁUSULA QUARTA - DA SUJEIÇÃO DAS PARTES

4.1 - Todas as Cláusulas deste Contrato estão sujeitas a normas da Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e da Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002 e demais legislações complementares, que servirão de base para a solução dos casos omissos a este instrumento e não resolvidos na esfera administrativa.

5.0 - CLÁUSULA QUINTA - DA FONTE DE RECURSO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - O presente Contrato subordina-se à Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, e demais disposições estabelecidas no edital e anexos. As despesas decorrentes deste Contrato constam do orçamento para o exercício de 2014, com as seguintes dotações orçamentárias.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Título: Material de Consumo

Verba: 02.11.07.12.361.0003-2.018.3.3.90.30.000242
02.11.09.12.243.0003-2.021.3.3.90.30.000252
02.11.09.12.243.0003-2.093.3.3.90.30.000264
02.11.09.12.243.0003-2.094.3.3.90.30.000265
02.11.09.12.243.0003-2.095.3.3.90.30.000266
02.11.09.12.243.0003-2.096.3.3.90.30.000267
02.11.09.12.243.0003-2.097.3.3.90.30.000268
02.11.09.12.243.0003-2.098.3.3.90.30.000269
02.11.09.12.243.0003-2.100.3.3.90.30.000271

6.0 - CLÁUSULA SEXTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

6.1 - Do Município:

- 6.1.1 - Fiscalizar a prestação dos serviços conforme especificado no Edital de Pregão Presencial n.º 108/2014;
- 6.1.2 - Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva prestação dos serviços, objeto desta licitação;
- 6.1.3 - Aplicar à empresa vencedora as penalidades, quando for o caso;
- 6.1.4 - Garantir à Contratada o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos de aplicação de sanções;
- 6.1.5 - Prestar à contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;
- 6.1.6 - Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 6.1.7 - Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção;
- 6.1.8 - Informar a contratada, eventuais defeitos identificados mesmo após a prestação dos serviços e exigir a sua substituição ou reparação, conforme o caso.

6.2 - Da Empresa Vencedora:

- 6.2.1 - Executar os serviços, objeto desta licitação, nas especificações contidas no **Edital e seus anexos**;
- 6.2.2 - Enviar o Relatório dos Serviços Prestados ao gestor do contrato para apreciação, antes da emissão da nota fiscal/fatura dos serviços prestados, quando necessário;
- 6.2.3 - Responsabilizar-se pela remuneração e encargos trabalhistas, transporte e fornecimento de equipamentos específicos necessários ao desenvolvimento das atividades;
- 6.2.4 - Sendo de sua competência a remuneração, encargos trabalhistas, alimentação e transporte dos funcionários bem como o fornecimento de equipamentos que sejam específicos à realização das atividades determinados pela Secretaria de Educação;
- 6.2.5 - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE na prestação dos serviços;
- 6.2.6 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 6.2.7 - Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais;
- 6.2.8 - Garantir a realização das atividades previstas por profissionais com comprovada experiência e capacidade técnica para as atividades, em conformidade com o OBJETO desta especificação;
- 6.2.9 - Sempre que solicitado, a contratada deverá prestar esclarecimentos e atender a reclamações que possam surgir durante a execução do contrato.

7.0 - CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

- 7.1 - Os casos de inexecução do objeto deste Edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

penalidades previstas no art. 7º da Lei 10.520/02, bem como, nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93, das quais destacam-se:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, em geral enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de sanção aplicada com base na alínea anterior, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

7.2 - O atraso injustificado na execução do contrato de serviço, sem prejuízo no disposto no § 1º do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93 e artigo 7º da Lei n.º 10.520/02, sujeitará a contratada a multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido, na seguinte proporção:

- a) multa de 10% (dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e
- b) multa de 15% (quinze por cento) a partir de 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

7.2.1 - A partir de 46º (quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no edital ou contrato, sujeitando-se à aplicação de multa prevista no item 14.4 deste edital.

7.3 - Pela inexecução total ou parcial do contrato, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

- a) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou
- b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

7.4 - Os valores das multas aplicadas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

7.5 - Não havendo créditos para abatimento da multa, esta deverá ser recolhida aos cofres da Contratante em até **05 (cinco) dias úteis**, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, sendo que após essa data começarão a correr juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês e atualizações monetárias.

7.6 - Caso não seja recolhida no prazo acima, o valor será inscrito em dívida ativa e será promovida a cobrança judicial, sem prejuízo das demais cominações legais.

7.7 - Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

7.8 - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de **05 (cinco) dias úteis** contados da data da intimação do interessado.

7.9 - O recurso ou o pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido ao Secretário da unidade requisitante, o qual decidirá o recurso no prazo de **05 (cinco) dias úteis** e pedidos de reconsideração, no prazo de **10 (dez) dias úteis**.

8.0 - CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA

8.1 - Será exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato, a ser recolhida no prazo de **05 (cinco) dias úteis** a partir da data da celebração do contrato, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual.

8.2 - A garantia poderá ser prestada nas seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-garantia; ou
- c) Fiança bancária.

8.2.1 - Não será aceita a prestação de garantia que não cubra todos os riscos ou prejuízos eventualmente decorrentes da execução do contrato, tais como a responsabilidade por multas e obrigações trabalhistas, previdenciárias ou sociais.

8.2.2 - Caso o valor global da proposta da Adjudicatária seja inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas “a” e “b” do § 1º do artigo 48 da Lei n.º 8.666, de 1993, será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, igual à diferença entre o menor valor referido no citado dispositivo legal e o valor da correspondente proposta.

8.3 - No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na SECRETARIA DE FINANÇAS, mediante depósito identificado a crédito da Contratante.

8.4 - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

8.5 - A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante a vigência do contrato.

8.6 - No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

8.7 - No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

8.8 - Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela Contratante, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da data em que tiver sido notificada.

8.9 - Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da Contratada, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à Contratante.

9.0 - CLÁUSULA NONA - DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

9.1 - Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades educacionais listadas no Anexo II deste Edital.

9.2 - A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no Anexo II deste Edital para a prestação dos serviços, em estrita observância ao limite previsto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal n.º 8.666/93.

9.3 - A empresa CONTRATADA deverá realizar serviços de reparos, reformas e adequações da cozinha e despensa, por sua conta e risco, mediante prévia autorização da unidade escolar e aprovação da CONTRATANTE.

9.3.1 - Os reparos, reformas e adequações referidas no item acima, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.

9.4 - Todos os suportes logísticos e outros inerentes à prestação dos serviços objeto deste Edital são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

9.5 - A empresa CONTRATADA utilizará para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos e utensílios de mesa e cozinha porventura existentes nas unidades elencadas no Anexo II deste Edital e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta licitação.

9.5.1 - Os utensílios e equipamentos das cozinhas, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e unidade educacional, no início e ao término do contrato, e atualizado sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.

9.5.2 - Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

9.5.3 - A CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

9.6 - Todos os funcionários envolvidos na prestação dos serviços contratados deverão usar diariamente, uniformes e equipamentos de proteção, específicos ao desempenho de suas funções e crachá de identificação.

9.7 - A CONTRATADA deverá promover de forma permanente, treinamento de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

9.8 - Excepcionalmente e a critério da CONTRATANTE, desde que solicitado com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência à CONTRATADA, poderá ser autorizado o fornecimento de refeição preparada numa unidade, à outra unidade educacional localizada geograficamente no mesmo lote, hipótese em que ficará a cargo da CONTRATADA a adoção de todas as providências e a assunção das despesas relativas à adequada execução dos serviços.

9.9 - Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99, utilização do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC n.º 12, de 02/01/2001 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

9.10 - Os serviços serão recebidos conforme a seguir:

a) provisoriamente: de posse da proposta respectiva, serão recebidos os serviços para verificação de especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

b) definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos serviços e sendo aprovados, será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

9.2 - Na hipótese dos serviços apresentarem irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

9.3 - O recebimento dos serviços será controlado por servidor designado, que fará a verificação da sua conformidade com a proposta apresentada, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com a solicitação da realização dos serviços.

9.4 - A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 67 e 73 da Lei Federal n.º 8.666/93.

9.5 - A Administração rejeitará o serviço prestado em desacordo com o contrato (art. 76 da lei Federal n.º 8.666/93).



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

10.0 - CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1 - Constituem motivo para rescisão deste Contrato, todos aqueles elencados no artigo 78 da Lei n.º 8.666/93, inerentes ao objeto deste Contrato, bem como, o descumprimento de qualquer de suas Cláusulas.

10.2 - A rescisão do contrato não impedirá a administração de aplicar as sanções previstas na Cláusula Sétima, conforme a situação, além de poder exigir as indenizações por prejuízos a que venha sofrer.

10.3 - A Contratada reconhece-se o direito da Contratante de usar das prerrogativas do art. 77 da Lei n.º 8.666/93, no caso de rescisão administrativa.

11.0 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Votorantim, para dirimir questões oriundas deste Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.0 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 - Os casos omissos neste contrato serão resolvidos de acordo com o que dispõe a Lei Federal n.º 8.666/93 e demais leis complementares que versem sobre o assunto.

12.2 - Vincula-se este contrato ao edital e seus anexos, documentos estes que servirão de base, também, para a solução de eventuais divergências.

E por estarem assim justas e concordes, as partes assinam o presente instrumento em 05 (cinco) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas abaixo qualificadas.

Votorantim, XX de XXXXXX de 2014.

Contratante

Contratada

Testemunhas:

1) _____ RG: _____
CONTRATANTE

2) _____ RG: _____
CONTRATADA



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO XIII

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ n.º _____ é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão n.º 108/2014, realizado pela Prefeitura do Município de Votorantim.

Votorantim,.....

Nome e assinatura do representante
RG n.º.....



Prefeitura Municipal de Votorantim
“Capital do Cimento”
Estado de São Paulo

ANEXO XIV

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da
CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

.....,
inscrito no CNPJ ou CPF sob o n.º..... por intermédio de seu
representante legal o(a) Sr(a).....,
portador(a) da Carteira de Identidade n.º..... e do CPF
n.º....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º
8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não
emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega
menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(representante legal)